

RECIOTO DI SOAVE, ALLA RISCOPERTA DI UN VINO ANTICO

ALESSANDRA PIUBELLO

“ COLLINE E COLLINE FASCIATE DA RIGOGLIOSI VIGNETI A PERDITA D'OCCHIO. DOLCI DECLIVI MAREZZATI DI BIANCO, ROSA, ROSSO, GIALLO, GRIGIO-BIANCO DELLE ROCCE CALCAREE A BASE DI SCAGLIA ROSSA, CHE TRADISCONO LA LORO ORIGINE MARINA DAI FRAMMENTI DEI BIVALVI INTRAPPOLATI. ECCO STAGLIARSI ANCHE LE ROCCE VULCANICHE, QUEI NERI BASALTI CHE SI MODULANO ANCHE IN GRIGIO E IN ROSSO, TESTIMONIANZA DI ERUZIONI LAVICHE ”

Un tripudio di colori in un paesaggio pennellato con grazia naturale, vivo, una tavolozza timbrica in continuo cambiamento con le stagioni. La luce domina, tersa, diretta, illuminando questo giardino vinicolo, dove domina la Garganega: siamo a Soave.

È qui che nasce il Recioto di Soave, prodotto in dodici comuni del Veronese, oppure Recioto di Soave Classico se prodotto nella zona storica, cioè nella fascia collinare dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone.

Il Recioto di Soave ha una storia antica, che sembrerebbe datarsi a ben millecinquecento anni fa. L'esistenza nel territorio veronese di un vino bianco dolce, simile all'attuale Recioto di Soave, sarebbe testimoniata già nel V secolo, nella famosa epistola di Cassiodoro. Il dotto ministro di re Teodorico rivolgendosi ai possessori veronesi ricercava per gli ospiti della

mensa reale, oltre all'acinatico "rosso" quello "bianco" (presumibilmente l'attuale Recioto di Soave) che si doveva ottenere da uve "scelte dalle domestiche pergole", conservate in fruttai fino all'inverno inoltrato, con i grappoli appesi. Leggenda vuole che Teodorico si fosse innamorato dell'acinatico bianco tanto da pretendere una cospicua spedizione mensile, dato che, ogni sera, prima di andare a letto, il Re si concedeva un bicchiere del suo vino preferito. Questo vino, secondo Cassiodoro, aveva "bella bianchezza e chiara purità tanto che sembrava nato da gigli".

LA STORIA ANTICA DELL'UVA RETICA

L'uva con la quale si preparava l'acinatico era, a quel tempo, genericamente chiamata "retica" e solo nel



La deposizione dei grappoli sulle arelle per l'appassimento

secolo XIII, nell'opera del bolognese Pier de' Crescenzi, troviamo citata per la prima volta l'uva "garganica". Indicazioni più precise sulla preparazione del "Recioto" vengono riportate, nel Settecento dal marchese Scipione Maffei, il quale scrisse che: "il serbar l'uva fino a dicembre, lo spremerla poi delicatamente nel gran freddo e riporre il mosto, senza metterlo a bollire, conservandolo assai tempo prima di porvi mano, è pur quello che con l'istesso plauso facciamo ora onorandolo con il nome di *Santo*". In effetti, il nome Recioto, usato a partire dalla fine dell'Ottocento passa attraverso altri vocaboli, come abbiamo visto: acinatico bianco, vin Santo, Recioto, poi Recchiotto (italianizzazione del termine dialettale per non apparire troppo provinciali, nell'intento di diffondere il vino in tutta la Penisola) e infine Recioto definitivamente. Il nome deriva da "recia" termine dialettale che corrisponde a orecchio in italiano e si riferisce al fatto che è la parte alta del grappolo di garganega, quella più ricca di zuccheri e meglio esposta all'insolazione che viene usata per questo vino dolce, ma anche al fatto che per appendere l'uva per l'appassimento veniva usata tradizionalmente l'ala più alta del grappolo. Il Recioto di Soave ottiene il primo riconoscimento nel 1906 alla Fiera campionaria di Milano, alla quale parteciparono alcune case vinicole di Soave, ricevendo significativi plausi, primi di una lunga serie. È stato il primo vino veneto ad ottenere la Docg nel 1998, a testimonianza del suo valore, sia da un punto di vista storico-tradizionale, per tutta una serie di tradizioni e sapienze le cui origini si perdono nei secoli, sia del prestigio del prodotto. I vitigni e le modalità di produzione Il disciplinare prevede per almeno il 70% Garganega e Trebbiano di Soave per un massimo del 30% (in quest'ultima percentuale sono ammessi anche per un massimo del 5% uve provenienti da vitigni a bacca bianca ammessi alla coltivazione in provincia di Verona, che potrebbero essere per esempio Chardonnay e

Pinot bianco, anche se solitamente non si usano, preferendo tendenzialmente la Garganega in purezza). Il metodo di allevamento tradizionale a pergola, frutto dell'esperienza dei viticoltori, favorisce il mantenimento dei precursori aromatici, particolarmente sensibili alle alte temperature e consente il continuo controllo della qualità, del livello di maturazione e di sanità dell'uva, risultando ideale per la selezione dei grappoli da Recioto.

Il Recioto di Soave viene prodotto con la tecnica dell'appassimento. La raccolta delle uve viene fatta esclusivamente a mano, selezionando i grappoli migliori. Va raccolta solo la Garganega più spargola, adatta all'appassimento. Risulta importante non solo il grado zuccherino ma anche la buona nota acida. L'uva intatta viene conservata in fruttai asciutti per impedire il ristagno dell'umidità e ben areati, posta su graticci (chiamati localmente "arele") oppure meno



Il controllo dell'appassimento dei grappoli prima della pigiatura

frequentemente appesa (una meraviglia vedere file e file di uva appesa, un procedimento che richiede tanta abilità e ore di manodopera), oppure stesa su cassette di legno o di plastica, controllandone periodicamente lo stato di sanità per alcuni mesi (circa quattro). Durante la fase di appassimento inoltre, grazie anche alla formazione di una sottile muffa sugli acini, detta "muffa nobile", aumenta anche la produzione di polifenoli e di altre sostanze aventi effetti sui profumi e sapori intensi, peculiari del Recioto.

L'andamento climatico durante il periodo di surmaturazione è fondamentale per il Recioto di Soave: temperatura ed umidità relativa sono i parametri che principalmente influiscono sull'ottimale decorso di questa fase, specialmente durante le prime settimane, che si risolvono con il disseccamento del rachide. È uno dei momenti critici di tutto il processo. Temperatura ed umidità relativa favoriscono quindi l'appassimento, abbreviando, in talune situazioni, anche la permanenza dell'uva nei fruttai.

Successivamente all'appassimento, avvengono le altre fasi che richiedono ai produttori massima esperienza ed attenzione: pigiatura e maturazione del vino a contatto con i lieviti di fine fermentazione, la fermentazione lenta, generalmente in botti di piccole dimensioni, con relativo affinamento in legno e poi in bottiglia, da uno a sei mesi.

LA MERAVIGLIA DEL RECIOTO DI SOAVE NEL CALICE

Il Recioto di Soave è un vino dolce, strutturato, dal colore dorato. Intenso nei profumi, regala suggestioni di agrume, miele, liquirizia, nocciola, acacia, fiori di sambuco, zafferano. Non pensate che sia una bomba di dolcezza: ha buon nerbo e una certa freschezza che evitano la stucchevolezza, anche per quel suo retrogusto di mandorla amara (tipico della Garganega) che ne esalta la bevibilità.

È un peccato che i dati del 2019 ne attestino una produzione a sole 100.000 bottiglie (nel 2013 se ne producevano più di 300.000).

Il Recioto di Soave è infatti un vino dalla lunghissima storia e tradizione, che difficilmente si presta alla beva quotidiana, come tutti i vini dolci che sono entrati un po' in crisi in questi ultimi anni, ma ha dalla sua una ricchezza di abbinamenti insospettata. La moderna gastronomia non lo sposa solo ai dessert avendo compreso che si presta a viaggi di scoperta molto gustosi.

Un matrimonio classico è con il dolce di Verona, il pandoro, e, più in generale, con tutta la pasticceria secca. Il Recioto, accanto agli abbinamenti tradizionali con i dolci tipici della tradizione veronese (fugassa, sbrisolona, galani, frittelle) e al tiramisù (ma senza liquore) si può bere bene con i formaggi locali a pasta dura o semidura come ad esempio il Monte Veronese stagionato o a formaggi erborinati e piccanti o con il foie gras o con i pâté. Altri abbinamenti un po' diversi ma interessanti sono con la zucca affettata, cotta in forno e poi cosparsa di cannella o con i tortelli di erbe amare. Eccellente anche come vino da meditazione.



I grappoli di Garganega appesi nel fruttaio