



FOCUS DOC

Nelle terre del Custoza si fa largo la Riserva



L'introduzione operativa di questa tipologia potrebbe essere il rilancio per la Doc, anche se ad oggi solo sei Cantine l'hanno rivendicata > I prezzi delle uve sono aumentati del +7%, ma c'è ancora molto da fare per il posizionamento complessivo

di **Alessandra Piubello**

Custoza è una Doc di 54 anni che studia nuove modalità espressive, pur sempre basandosi sui vitigni qui acclimatati (Garganega, Trebbiano toscano, ecc.), per arrivare alla punta della piramide qualitativa. La Riserva, introdotta con lungimiranza nel disciplinare nel 2019, è stata immessa in commercio nel 2024. «Un tempo che ci è stato necessario per lavorare tutti insieme, attraverso numerosi incontri (valutazioni agronomiche sulla gestione dei vigneti, confronti su stile e posizionamento), alla focalizzazione su un nuovo vino che punta alla longevità», spiega **Roberta Bricolo**, presidente del **Consorzio tutela Vino Custoza Doc** al suo secondo mandato.

La Riserva e la crescita del Superiore

Il Custoza **Riserva** prevede **12 mesi di affinamento**, 6 mesi in più rispetto al Custoza Superiore, che non necessariamente devono avvenire in legno; la scelta è libera tra vari contenitori (acciaio, cemento, legno, anfora). Il risultato è un vino autoriale, che porta la firma aziendale, con decisioni individuali per interpretare con il proprio vissuto di esperienza il territorio in prospettiva.

«La Doc ha le giacenze più basse dell'ultimo decennio. Un risultato ottenuto attraverso una gestione oculata delle produzioni e degli imbottigliamenti, ma anche di una modifica al disci-

IN APERTURA la denominazione si estende su 1.140 ettari di vigneti

plinare che ha imposto il taglio d'annata limitato al 15% solo sul vino dell'annata immediatamente precedente e fino al 31 dicembre dell'anno di vendemmia». Un altro cambiamento, aggiunto nel 2024, prevede la limitazione della zona d'imbottigliamento alla sola provincia di Verona.

Un dato da tenere sotto osservazione è l'incremento del Custoza **Superiore**: in cinque anni è cresciuto del **+300%** e arriva ora a essere il 10% della produzione. «Il Custoza sta vivendo un momento positivo: è un bianco contemporaneo, a bassa gradazione alcolica, fresco e sapido, con un profilo asciutto ma elegante. Siamo in sintonia con ciò che il mercato richiede oggi», sottolinea Bricolo.

L'export, in 40 Paesi, arriva al 35%, ma la denominazione soffre ancora di una scarsa visibilità e riconoscibilità internazionale. D'altronde il Custoza Doc non ha mai avuto un brand di riferimento nel mondo, com'è successo per altre denominazioni veronesi. Non esistono dati sulla distribuzione, anche se è noto che il canale della ristorazione locale non supporta adeguatamente il lavoro dei produttori.

Uve eterogenee e numeri

Il Custoza ha la sua culla in nove comuni scaligeri (Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo e Sona). La sua voce è polifonica: **Garganega**, **Trebbianello** (un biotipo locale del Friulano), **Bianca Fernanda** (clone locale del Cortese), **Trebbiano toscano**, con la possibile comparsata di altri vitigni. La presenza di diverse varietà deriva dalla storia del territorio.

I comuni della denominazione erano infatti luoghi di allevamento del bestiame e di commercio; i mercanti che qui facevano tappa spesso usavano le barbatelle originarie delle loro zone di provenienza come merce di baratto. Sono proprio questi scambi ad aver dato origine alle varietà del Custoza e alla peculiare eterogeneità della sua viticoltura. Da queste parti s'impara presto l'arte del blend, scelta proprio per creare una partitura che permetta alle uve di concertarsi in modo armonioso, considerando per esempio che nell'assemblaggio rientrano le precoci (Trebbianello), le intermedie (Bianca Fernanda, Trebbiano toscano) e le tardive (Garganega).

L'influenza del lago di Garda e del monte Baldo si fa sentire in questo territorio che è prevalentemente un anfiteatro morenico, con suoli ghiaio-sabbiosi, ciottolosi, con presenze limose e argillose e buon drenaggio a evitare stagnazioni.

Gli **ettari vitati** sono **1.440** (rivendicati nel 2024: 1.279), le **bottiglie** prodotte sono circa **9,7 milioni** (stabili anche rispetto all'annata precedente).

La presenza delle cooperative (Gruppo Cantine di Verona, Vitevis, Cantina di Soave, Cantina Caorsa) assomma il 55% della produzione di uva e il 36% dell'imbottigliato.

I prezzi delle uve sono aumentati del +7%, elemento da sottolineare considerando che non accadeva da tempo. E se le Riserve si posizionano a un prezzo concordato di circa 24 euro, risultato del lavoro svolto, non altrettanto si può dire del Custoza d'annata e del Superiore. La Riserva dunque potrebbe essere il rilancio per la denominazione, a patto di una maggior consapevolezza da parte dei produttori; al momento, infatti, sono solo sei le aziende che l'hanno rivendicata. ▶

SOTTO la Doc comprende 9 comuni in provincia di Verona: Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo e Sona

A DESTRA Roberta Bricolo, presidente del Consorzio di tutela





A SINISTRA il parco vigne è stato quasi totalmente rinnovato a fine anni Novanta, a parte alcuni vigneti storici SOTTO 9,7 milioni le bottiglie di vino prodotte all'anno; la frazione Custozza, nel comune di Sommacampagna, da cui prende nome la Doc



Vigne ed enoturismo

Il parco vigne è stato quasi totalmente rinnovato a fine anni Novanta, a parte alcuni vigneti storici. L'incidenza della flavescenza, a detta dei tecnici del Consorzio è intorno al 5% e il mal dell'esca è molto contenuto, risultando meno impattante sulle varietà a bacca bianca. Dagli anni Ottanta il Consorzio si è dotato di una commissione tecnica che si riunisce settimanalmente, emettendo bollettini sulle misure da adottare, distribuiti a tutta la filiera.

L'areale non sembra soffrire particolarmente del riscaldamento climatico (si teme di più la grandine), in parte per le adeguate precipitazioni, in parte per l'irrigazione di soccorso diffusa grazie alla presenza di bacini idrici, in parte per la differenziazione nei tempi di maturazione delle uve, consentendo così la scelta del blend in base all'annata. Il biologico e la certificazione SQNPI (Sistema di qualità nazionale produzione integrata) arrivano al 38%, in aumento del +5%.

Il Consorzio si è impegnato molto negli incoming destinati a differenti attori del settore, mostrando il forte potenziale turistico di una zona che unisce le bellezze naturali e paesaggi unici alla storia e alla cultura. È stata fatta molta formazione interna, ai produttori, alle scuole alberghiere e agli operatori del settore accoglienza per far crescere tutto il territorio. Gli studenti del Politecnico di Milano di recente hanno presentato gli elaborati sul futuro Museo della memoria, dedicato al Risorgimento, e sul prossimo **Museo del vino**, in una mostra nella settecentesca Villa Venier di Sommacampagna.

«I produttori si sono attrezzati per accogliere l'enoturista non solamente con le degustazioni, ma con un'offerta più ampia, dal pic-nic in vigna alle passeggiate a cavallo, dallo yoga alla pittura, dalle cooking class ai percorsi in bicicletta. Molti hanno anche degli agriturismi, ma senza pernottare», precisa Bricolo. La vicinanza al lago di Garda, ambasciatore per eccellenza del territorio, crea connessioni fondamentali, soprattutto estere.

TRE INTERPRETAZIONI DI CUSTOZA RISERVA

La punta di diamante della piramide qualitativa della Doc scaligera si affaccia sul mercato con etichette che uniscono libertà espressiva, identità territoriale e promessa di longevità. La ricerca appassionata di Albino Piona, La Cavalchina e Il Pignetto.

Albino Piona: evoluzione e appeal gastronomico

Il racconto delle prime prove d'autore del Custoza Riserva ci porta da Albino Piona, un'azienda storica fondata nel 1893 (già si produceva vino sfuso soprattutto per la trattoria di famiglia), con le prime etichette databili agli anni Quaranta. Si estende su 50 ettari (suddivisi in vari comuni: Villafranca, dove ha sede l'azienda, Valeggio, Sona e Sommacampagna) con una produzione di 350 mila bottiglie. Alessandro Piona, quinta generazione alla guida insieme al fratello Massimo, ha presentato quest'anno per la prima volta la **Riserva 2021**. Le uve, provenienti dai vigneti dei quattro comuni, vengono vinificate separatamente. Il 50% della massa affina per 6 mesi in tonneau di Il passaggio, il resto rimane in vasca. Il blend comprende Bianca Fernanda, Trebbiano toscano, Trebbianello e Garganega. «Credo che la Riserva sarà un rilancio per la denominazione», racconta **Alessandro Piona**. «Avremo la possibilità di dimostrare, ognuno con la propria interpretazione, che il territorio e le nostre uve si esprimono meglio con l'evoluzione. Penso che la nostra Riserva sia anche un vino gastronomico, grazie alla sua struttura si può abbinare persino alle carni. Al momento ne produciamo 1.200 bottiglie, ma prevediamo una percentuale di crescita del 20%».



La Cavalchina: il modello di un bianco da lungo affinamento

La Cavalchina, ora guidata da Franco Piona e dal nipote Francesco, figlio del compianto Luciano, risale al 1948. È una delle aziende che ha fatto la storia del territorio e che si è dedicata con convinzione al progetto Riserva, proponendo già nel 2024 la prima annata di **Rabitta 2020**, la propria interpretazione di Custoza Riserva. Le uve di Bianca Fernanda, Garganega, Trebbiano toscano rappresentano il 90% del blend, con saldo di Chardonnay. I mosti vengono fermentati separatamente in barrique di II o III passaggio, dove affinano per circa un anno. La malolattica viene svolta, per dare maggior morbidezza e cremosità al vino.

«Quest'anno siamo usciti con la 2022, passo dopo passo perfezioniamo l'idea del vino che abbiamo in mente», spiega **Franco Piona**. «La Riserva è una grande opportunità, non solo per il territorio, ma anche per noi produttori. Mantenendo infatti il filo conduttore delle uve del nostro areale, abbiamo potuto inserire un vino nuovo, la punta della piramide del Custoza, che ci consente di dare una nostra interpretazione stilistica. Resto sorpreso a volte della versatilità delle nostre uve, capaci di dare risultati differenti se lavorate in modo diverso. L'intento è quello di proporre delle Riserve capaci di confrontarsi con i bianchi da lungo affinamento».



Il Pignetto: un'opportunità per osare di più

La terza azienda, pur essendo tra le ultime nate, viene fondata nel 1993 (anche se la famiglia Morando produceva vino sfuso dal 1930). Otto ettari per 50 mila bottiglie, vendute per metà nel proprio wine shop di Bussolengo e metà in Horeca. La ventiquattrenne **Silvia Morando**, dopo la laurea in Enologia, dal 2022 è pienamente operativa in azienda, affiancata in cantina dal padre **Adriano**. Fa parte del Gruppo Giovani del Custoza, costituitosi in modo non istituzionale nell'autunno del 2024.

«Riteniamo la Riserva un'opportunità distintiva», afferma, «e una lettura territoriale in chiave d'identità aziendale. La nostra idea sarebbe di iniziare, con la vendemmia 2025, a mettere a fuoco in versione Riserva il nostro Custoza 218 (dal numero della particella sulla mappa catastale), che già fa 10 mesi in acciaio e 6 mesi di bottiglia, da mettere in commercio non prima del 2027. La Riserva dà ai produttori l'opportunità di osare di più, puntando a uno stile che privilegi la complessità e la longevità».

