

IL SOAVE, UN VINO MATRIOSKA

ALESSANDRA PIUBELLO

Soave polisemico: una matrioska. Significati, storia, emozioni da scoprire l'uno nell'altro. I vitigni, i dati produttivi e le compagnie gastronomiche



IL CASTELLO DI SOAVE TRA I VIGNETI

Iniziamo. Soave è un paesaggio: un grande anfiteatro naturale, nel quale la mano dell'uomo e la natura che ospita le vigne sono un tutt'uno. Colline e colline fasciate da rigogliosi vigneti a perdita d'occhio, campagne, splendide ville venete e manieri, osservati dall'alto dai Monti Lessini. Qui nel 1931 è stata delimitata con decreto regio la prima zona del Belpaese per la produzione di "vino tipico e pregiato" (che ad oggi corrisponde alla zona classica). Questa è l'area a vigneto specializzato più grande

della Penisola (forse anche d'Europa), da oltre cent'anni rimasta praticamente intatta. Non a caso ha appena ottenuto, fra le prime in Italia, il riconoscimento di "Paesaggio rurale di interesse storico" entrando a far parte del "Registro nazionale dei paesaggi rurali di interesse storico, delle pratiche agricole e delle conoscenze tradizionali". Indubbia la valenza storico-rurale del comprensorio produttivo al cui interno, nella zona classica, sveltano 1.700 ettari collinari, micro parcellizzati.

Ovviamente, e arriviamo alla seconda matrioska, Soave è il nome del vino che qui nasce.

LA ZONA DI ORIGINE

In particolare il suo territorio, nel quale ricadono parzialmente o per intero i tredici comuni della denominazione (Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lava-

gno), tocca cinque valli: scrutiamole da ovest verso est, nominando anche i corsi d'acqua, giacché son importanti per la vite. Iniziamo con la Valle di Marcellise, attraversata dal Progno di Marcellise; la Valle di Mezzane, attraversata dai corsi d'acqua Dugale e Progno di Mezzane; la Valle d'Illasi, solcata dal torrente Illasi e dal Progno; la Valle Tramigna con il suo fiume Tramigna e la Valle d'Alpone con il torrente Alpone. Il comune di Monteforte d'Alpone ha oltre il 95 % della superficie agricola dedicato a vigneto specializzato. Seguono Soave, Colognola ai Colli, Montecchia di Crosara e Roncà con percentuali che superano l'80%. Un territorio vocato che vede nel suolo la sua grande, vera risorsa: prevalentemente di origine vulcanica, viene reso ancora più fertile da importanti affioramenti basaltici calcarei che lo differenziano dalle altre aree storiche del Bardolino e della Valpolicella. Capita ancora di imbattersi nei basalti colonnari, non più maestosi come nell'iconografia rappresentata da antiche incisioni, ma testimoni dell'attivi-

tà eruttiva sottomarina (pensiamo alla genesi del Monte Calvarino a Soave, vulcano estintosi 50 milioni di anni fa). Nella maggior parte dei casi, i suoli sono costituiti da substrati di rocce basaltiche decomposte che hanno dato origine a loro volta a suoli franco-argillosi di colore tipicamente scuro, ricchi di sostanze minerali, dal buon drenaggio ma con una buona capacità di immagazzinare risorse idriche nel corso dell'anno, che rilasciano lentamente all'apparato radicale della vite durante il ciclo vegetativo. I terreni tufacei basaltici di origine vulcanica dei rilievi collinari della zona costituiscono un suolo ideale per la coltivazione della Garganega, vitigno tipico del Soave. Semplificando, si può dividere la zona in due macroaree: le colline a nord di Soave, caratterizzate da un substrato prevalentemente calcareo-marino stratificato e quelle a nord di Monteforte, costituite invece da rocce vulcaniche. Ai piedi di questi due settori, le piane alluvionali, costituite dai detriti delle colline stesse. Come altitudine, si spazia dai 35 metri

s.l.m. ai 380 delle colline più elevate, con pendenze variabili. La zona classica interessa il comune di Soave, con le frazioni di Castelcerino, Costeggiola e Fittà e quello di Monteforte d'Alpone, con le frazioni di Brognoligo e Costalunga.

Il disciplinare prevede una resa di 140 q/ha per la Doc Soave Classico, mentre sono 100 q/ha per il Soave Classico Superiore Docg. Il Recioto Soave Docg, un vino dolce, di struttura, dai colori intensi, prevede una resa di 90 q/ha. Nella Doc Soave Colli Scaligeri (che si riferisce alle zone di collina non comprese nel Classico) abbiamo una resa di 140 q/ha, mentre il Soave Doc arriva a 150 q/ha. Con le altre due tipologie, Soave Superiore Docg e Soave Superiore Riserva Docg, torniamo ai 100 q/ha. Vino dalla personalità coinvolgente e caleidoscopica, spesso gode di una vibrante vivacità e di una sapidità che a volte ricorda il sale di quel mare che ricopriva la zona migliaia d'anni fa. Incredibilmente longevo: con il tempo si evolve in complessità, sviluppando note



PAESAGGIO VITATO NELLA ZONA DEL SOAVE



GRAPPOLI DI GARGANEGA

sulfuree, di pietra focaia, sentori iodati e di idrocarburi. E torniamo alla nostra matrioska: Soave è anche il nome del paese medievale che sorge ai piedi dei Monti Lessini, dominato dal Castello, lambito dal fiume Tramigna. Il suo nome forse deriva dagli antichi Svevi (*Sua-ves*), un popolo di origine germanica che calò in Italia con il re longobardo Alboino. Ma Soave è anche un aggettivo che ritroviamo nelle caratteristiche di questo vino, che si manifesta anche nella sua leggiadria, delicatezza e lievità. Soave: non si finisce mai di scoprirlo, nome che porta in sé l'accezione di tante evocazioni.

UN PO' DI STORIA

In epoca romana il territorio del Soave era già un *pagus*, ovvero un distretto

di campagna noto per la sua posizione strategica e per la qualità delle sue coltivazioni, circoscritto e forse centuriato. Moltissimi sono i documenti che parlano di questo vino, apprezzato fin dall'antichità: persino Cassiodoro, il ministro del barbaro Teodorico, parlò di "bella bianchezza e chiara purità, tanto che si crederebbe nato da gigli". Ne scrissero Plinio il Vecchio, Marziale, San Zenone ma anche scrittori celebrati come Dante, Goethe, D'annunzio, e poi giornalisti, enologi. Da sottolineare che già nel 1228 esisteva una filiera produttiva d'eccellenza *ante litteram*: lo statuto Ezzeliniano ratificava una serie di rigorose scelte agronomiche e contrattuali che son rimaste impresse nella civiltà contadina. La fama internazionale del Soave si sviluppò però nel '900, quando le gran-

di casi vinicole scalgere lo esportarono in tutto il mondo, affermandolo come simbolo del bere italiano, in particolare negli Stati Uniti. Era l'unico bianco italiano veramente apprezzato all'estero e questo successo causò un'iperproduzione che lo rese anonimo, smagrito e neutro. Ma alcuni produttori hanno sempre tenuto alto il nome di uno dei più grandi bianchi d'Italia, ai quali si sono affiancati da qualche tempo una "nouvelle vague" di piccoli e medi viticoltori, contribuendo a un Rinascimento. Piccole e medie aziende animate da giovani enologi laureati nelle migliori scuole, che hanno assimilato una competenza tecnologica che era già patrimonio dell'area, ma in più hanno anche saputo mantenere i piedi nella terra e nelle vigne, perpetuando i valori del territorio. Intenso l'impegno profuso dal Consorzio del Soave, *erga omnes* che funziona a ritmo incessante, al quale va dato merito di essersi occupato negli anni di iniziative importanti e lungimiranti. Ricordiamo, fra le tante, la zonazione del territorio, l'individuazione dei cru, l'indagine sul paesaggio, la dimostrazione della longevità del Soave con degustazioni approfondite, l'istituzione dell'associazione Volcanic Wines, nata sulla scia di Vulcanica, altro studio consortile.

I VITIGNI

Regina del Soave è la Garganega, presente al 90% sul territorio. Gli studiosi più affidabili sostengono che la nascita della Garganega sia da attribuire alla contaminazione tra le uve retiche (originarie di quelle Ampelidee fossilizzate ritrovate nel vicino museo di Bolca, le progenitrici delle viti selvatiche europee con quaranta milioni di anni sulle spalle) e vitigni giunti dal bacino del Mediterraneo. Varietà vigorosa, che fornisce grappoli dalle dimensioni notevoli (può essere lungo più di venticinque centimetri e capace di superare i cinquecento grammi di peso), ma abbastanza spargoli, con acini dalla buccia non molto spessa ma coriacea, che giungono a

maturazione nelle soleggiate giornate di fine settembre. La sua colorazione ramata, quasi ruggine, caratterizza i tipici vigneti a pergola ad inizio autunno. I disciplinari prevedono che sia presente nella misura del 70%, anche se oramai molti produttori la vinificano in purezza. L'altro autoctono che l'accompagna è il Trebbiano di Soave, probabilmente l'antica Turbiana di cui si parla almeno dal Cinquecento: non è un vitigno facile, è poco produttivo, più delicato per la compattezza del grappolo e la fragilità della buccia, matura prima della Garganega, ma possiede un profilo organolettico particolare, con il suo profumo di rosa, la sua piacevole sapidità e una vena aromatica sottile e fresca. Oltre al Trebbiano è previsto dal disciplinare l'uso di Chardonnay (sempre nell'ordine del 30%, nel quale ambito possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca non aromatici).

Il sistema di allevamento più diffuso è la pergola, ma, soprattutto in pianura, viene usato anche il Guyot. Da recenti studi risulta che la pergola soavese, se il tetto fogliare è ben gestito e se si lascia un corridoio libero tra le sue ali per consentire il passaggio della luce e della ventilazione, in collina, riesce a dare una maggior complessità e intensità aromatica alle uve. Sfrutta infatti al meglio la radiazione solare e crea un microclima attorno al grappolo ideale per la perfetta maturazione. Le vecchie pergole di oltre trent'anni coprono il 60% del territorio, ma ne esistono anche di ultracentenarie.

UN PO' DI NUMERI

Il vigneto Soave si estende su 7.000 ettari, con una quotazione che raggiunge i due miliardi e un valore di produzione di 158 milioni. Il numero di bottiglie nel corso del 2015 ha superato i 55 milioni, i quintali di uva sono stati 725.000, gli ettolitri prodotti 414.000. Si registra una flessione per i Colli Scaligeri e per il Soave Superiore. Il Recioto di Soave



GRAPPOLO DI TREBBIANO

supera le 120.000 bottiglie pur in un contesto di mercato non di certo favorevole ai vini dolci. Il Soave viene esportato per il 75%, il resto rimane in Italia. Le aziende sono 2.927, delle quali 2.630 conferiscono uve alle cantine sociali, 82 sono vinificatori in proprio e 215 i conferenti a privati.

A TAVOLA

Il Soave può tranquillamente essere abbinato a tutto pasto. Perfetto per l'aperitivo, da solo o con olive ascolane, pizzette, bruschette, torte salate. Il connubio con piatti di pasta, ma anche con sughi, risotti, zuppe, creme e minestre di verdure è sempre riuscito. Con il pesce, d'acqua dolce e salata, trova un'unione particolarmente indovinata. Compagno gradevole per piatti a base di uova, si

sposa bene anche con le carni bianche e i formaggi. Da provare anche con i piatti di lumache e con il capretto al forno della tradizione, normalmente cucinato proprio con il Soave. Il Recioto di Soave è ideale sui dolci, pastafrolle, crostate di marmellata, torte all'uva passa, anche con il cioccolato. Da sperimentare con dei ricchi paté di carni e con alcuni formaggi stagionati e piccanti o, in tutta la sua caratteristica piacevolezza, come vino da meditazione. 🍷

Per maggiori informazioni e notizie

CONSORZIO TUTELA SOAVE
E RECIOTO DI SOAVE
Via Mattielli 11 - 37038 Soave (VR)
Tel. 045 7681578
consorzio@ilsoave.com