
WINE

MENU

Soave annata 2016, un vino da condividere senz'altro

[HOME](#) [STUDIO DEL VINO](#)

21 ottobre 2017

STUDIO DEL VINO, Vini Italiani

By Alessandra Piubello



Fitto il programma predisposto dal dinamico Consorzio del Soave a contorno della presentazione dell'annata 2016.

Quattro giorni, di cui due dedicati alla stampa prevalentemente internazionale (sempre meno gli italiani) e due al pubblico. Si è parlato di pergola, con relativa degustazione guidata di dodici vini da vitigno autoctono a pergola (non solo Soave), si è discusso di vini vulcanici e di mineralità, si sono degustati (sempre guidati da addetti ai lavori), i cru del Soave, toccando varie annate. Seminari e tasting dunque, ai quali si sono aggiunte anche le visite in aziende del territorio. La degustazione professionale, alla cieca (o alla scoperta, a seconda delle scelte dei colleghi) con vini serviti da preparati

sommelier, ha previsto, oltre alla vendemmia 2016, anche una trentina di vini della 2015, otto della 2014, un paio della 2013 e dodici Recioto di Soave. Infatti, il Soave offre un panorama complesso e la sola anteprima di un'annata – sempre molto precoce – difficilmente riesce a delinearla con precisione. Buona quindi la scelta di affiancare altre annate.

Situata nella zona orientale della provincia di Verona, alle pendici dei Monti Lessini, l'area del Soave è una zona relativamente poco estesa che esprime però numeri importantissimi, in virtù di un vigneto tra i più specializzati e fitti d'Europa. In quest'area la viticoltura è tradizionalmente e indissolubilmente legata al territorio; la superficie vitata specializzata è praticamente rimasta immutata rispetto a cento anni fa in termini di estensione e, di fatto, non sembrano sussistere validi presupposti per un suo aumento. Non a caso il Soave è la prima doc italiana ad ottenere il riconoscimento di "Paesaggio rurale di interesse storico" entrando a far parte del "Registro nazionale dei paesaggi rurali di interesse storico".

Per quello che riguarda i numeri ai quali accennavamo sopra, sono 7000 gli ettari di vigneto con oltre 3000 aziende attive, di dimensioni tra loro molto diverse, poco oltre i cinquanta milioni di bottiglie prodotte in media ogni anno per un contro valore di filiera pari a 250 milioni di euro. Circa il 75% della produzione di vino Soave è riferibile alle cantine sociali, il resto è in mano ai piccoli e medi produttori. Il Soave viene consumato per il 20% in Italia, mentre per l'80% viene commercializzato oltre confine (60% nei mercati europei – in particolare Germania, Inghilterra e Nord Europa – e il 40% nei mercati extra europei, tra cui spicca la piazza americana che si aggiudica il 20% delle esportazioni extra UE).

E ora veniamo all'annata 2016, di cui abbiamo assaggiato alla cieca sessantun campioni (molte aziende non erano presenti nella degustazione professionale, probabilmente ai banchi d'assaggio dei giorni successivi destinati al pubblico c'erano, ma noi non eravamo presenti). Il millesimo ha registrato un avvio ideale per la fase vegetativa della garganega, vitigno principe del Soave, seguito da un maggio ottimale, da un giugno ad elevata piovosità e da un luglio caldo ma non siccitoso, senza piogge. Le precipitazioni si sono avute con buona regolarità dai primi di agosto, arrivando al mese della vendemmia con una bella maturazione, mostrando un vigneto in equilibrio vegetativo con uve sane e non eccessivamente abbondanti. Ottime le escursioni termiche nel periodo finale di maturazione. In generale ci sembra di esserci trovati di fronte a vini di caratura omogenea, con alcuni picchi di eccellenza. Staremo a vedere: come ancora troppo poche persone sanno, il Soave è un vino longevo che esprime dopo anni le sue

caratteristiche migliori.

La nostra Top ten

Coffele Soave doc Classico Castelcerino 90

Esuberante nei profumi, avvolge il naso in sensazioni fruttate intense. Bocca deliziosa per eleganza, progressione ed effusione, vera potenza senza pesantezza, fresca e infiltrante, elegante e lunga. Ottima prova anche per il Cà Visco, di bella tensione e droiture, per una beva rigenerante.

Azienda familiare certificata biologica che si estende su circa venticinque ettari, fondata nel 1971 dal professor Giuseppe Coffele e dalla moglie Giovanna Visco, oggi guidata dai fratelli Alberto e Chiara. Le vigne sono a Castelcerino, ad un'altezza compresa fra i trecento e i quattrocentoventi metri su terreni calcarei e basaltici.

Pieropan Soave doc Classico 89

L'incantevole fraseggio dei profumi, il passo lieve, la trama sussurrata, l'innata spigliatezza traggono ulteriore ispirazione da una vendemmia equilibrata. Mostra tessitura e linfa da bianco di lungo passo.

La famiglia Pieropan è legata a Soave da una tradizione secolare, ma è stato con Leonildo Pieropan, nipote del fondatore, che il nome è diventato famoso nel mondo come sinonimo di Soave di qualità. Oggi ci sono i figli Andrea e Dario a proseguire la tradizione. I vigneti si distribuiscono sulle migliori posizioni della denominazione, fra le quali spiccano i cru Calvarino (suolo vulcanico) e La Rocca (calcareo).

Inama Soave doc Classico Vin Soave 2016 88

Slancio evidente già all'olfatto con un ventaglio espressivo vasto, cangiante e mai disunito, sviluppo degli aromi ben modulato. Arco gustativo calibrato, tutto di misura e sottile purezza, si espande in profondità fino alla fine.

Giuseppe Inama fondò l'azienda negli anni Sessanta, attualmente al comando ci sono il figlio Stefano e il nipote Matteo. Dei sessanta ettari totali di proprietà, sono circa trenta gli ettari nella zona del Soave, coltivati perlopiù a pergola per la maggior parte sul monte Foscarino (dalla loro terrazza se ne gode la vista), su terreni basaltici di origine vulcanica.

Gini Soave doc Classico 2016 87

Nitido nei profumi, toni floreali con nota mineral-vulcanica in evidenza. Sorso pieno, ricco, eppur bilanciato, profilato su una silhouette di rara eleganza e purezza. Chiude con la tipica nota ammandorlata, presidiando il palato per molto tempo. Diamogli tempo, saprà sorprenderci ancor più.

I Gini perpetuano la tradizione del patriarca Olinto che fin dagli anni Cinquanta comprese l'importanza di una viticoltura rispettosa dell'ambiente. Ad oggi, Sandro (enologo), con il fratello Claudio e il figlio Matteo conducono l'azienda certificata biologica su cinquantacinque ettari totali (la metà dei quali sono nelle zone più vocate del Soave Classico, su terreni vulcanici). Le vigne a pergola hanno un'età che spazia tra i sessanta e i centoventi anni (alcune a piede franco).

Le Battistelle Soave doc Classico Montesei 2016 87

Limpido nello spettro aromatico, svetta per l'interpretazione sensibile di questo cru su terreni calcarei. Tensione gustativa di marca salina, mostra una spina dorsale molto verticale: sprizza energia sapida e conquista per la pregevole integrazione di spalla e nerbo.

Dal 2002 Gelmino Bosco con la moglie Cristina conducono questa piccola azienda familiare su appena nove ettari. Forti pendenze e viticoltura eroica caratterizzano il lavoro in vigna: Roccolo del Durlo, cru a 220 metri d'altitudine, circondato dal bosco, ha vigne monumentali, vecchie di oltre cent'anni (alcune a piede franco).

Nardello Soave doc Classico Meridies 2016 87

Carezzevole, delicato, sinuoso, dai profumi invitanti di frutto e fiore. Non un graffio né un'impuntatura, solo struggente tenerezza, e ricamo accurato, e

circuizione sottile.

Daniele Nardello, enologo con studi in Italia e a Bordeaux, imbottiglia i vini dal 2000 (anche se l'azienda ha storia secolare), coadiuvato commercialmente e amministrativamente dalla dinamica sorella Francesca. I vigneti si trovano sul monte Tondo a Soave (terreni calcarei) e sul Monte Zoppega (basaltici e argillosi) a Monteforte d'Alpone, per un totale di quindici ettari. La maggior parte delle vigne ha fra i quaranta e i cinquant'anni.

Suavia Soave doc 2016 87

L'impianto è integro e solare. Potente e dinamico, spinge fino alla fine grazie al rigoglioso scheletro citrino, chiudendo con la tipica nota ammandorlata.

La storia attuale è tutta al femminile, con il trio di sorelle Valentina (enologa), Meri e Alessandra, anche se l'azienda venne fondata dai genitori nel 1982. I quindici ettari sono tutti a Fittà, nel Soave Classico, a trecento metri su terreni vulcanici, con vigne che arrivano a settantacinque anni d'età.

Corte Moschina Soave Doc Roncathe 2016 87

Naso un po' stretto ma ben disegnato (erbe medicinali, salvia e fiori bianchi). Gioca le sue carte migliori all'assaggio: attacco coinvolgente, diritto e traente nello sviluppo, spiccatamente sapido fino all'epilogo.

Azienda giovane e dinamica fondata nel 1998 da Silvano Danese e dalla moglie Patrizia, conta anche sul lavoro dei figli Alessandro (enologo) e Giacomo. Il nucleo principale dei vigneti si trova intorno alla cantina di Roncà, su terreni di origine vulcanica. Più in alto sta il cru Tarai, con viti vecchie di sessant'anni.

I Stefanini Soave doc Classico Monte de Toni 2016 86

Profilo olfattivo ampio, variegato e complesso. Avvolgente e strutturato si slancia incisivo per sapidità ed equilibrata tensione.

Anche se l'azienda è nata nel 2003, la famiglia Tessari coltiva da più generazioni una quindicina di ettari situati principalmente su tre zone differenti: Campo Selese (zona pedecollinare vicino alla cantina), Monte de Toni e Monte di Fice (queste due su terreni vulcanici, con vigne fra i trenta e i cinquant'anni).

Balestri Valda Soave doc Classico 2016 86

Trama odorosa fine ma piena, con richiami floreali e rocciosi. Al sorso si sviluppa teso e nervoso, con uno slancio fresco e lungo, chiudendo appagante.

L'azienda è giovane, fondata nel 2000 da Guido Rizzotto, ma ormai affermata. Coadiuvato dal figlio Luca (enologo) e dalla figlia Laura, Guido ha comprato tredici ettari di vigne posizionate a metà strada tra Soave e Castelcerino, circondati da boschi. I terreni sono calcarei, argillosi e basaltici.

#Italia; #Soave

#vinobianco; #garganega

SHARE THIS POST

Related posts



Benvenuto Brunello, welcome ai wine lover...

23 maggio 2017