



Soave Versus, il bianco “contro”

by Alessandra Piubello

It was once called "the classic white wine of Italy." Then, for various reasons, he was not longer recognized the prestige it deserves, adding an unjustified prevention also about numbers and sizes (the system is one of the most obvious of the Italian wine scene with 250 bottlers, 7,000 hectares of area of vineyards and 3,000 vineyards). What kind of wine are we talking about? Soave, of course. Here then Soave Versus, throws down the gauntlet and, as the title of the event now in its twelfth meeting, becomes "against." The courtyard of the Palazzo del Capitano, in the heart of the medieval village of Soave, was the scene for three days (Saturday, August 31 to Monday, 2 September) of tastings tightened to the presence of producers with the intent to demonstrate that small farms, large cellars and bottling wine cooperatives are working with an earnest commitment to the good name of Soave. In fact, the numbers speak for themselves by painting a situation growing up. "Soave" said Pedron, historical guide of the IRP during the focus on Soave "has all the requirements demanded by today's marketers to do well: this wine easy to understand, has an acceptable price, comes in an enchanting land. Just that small and large companies to cooperate in the management of the denomination: today's consumer trends are in the direction of a

Un tempo era definito "il vino bianco classico d'Italia". Poi, per svariati motivi, non gli è stato più riconosciuto il prestigio che meriterebbe, aggiungendo pure un'ingiustificata prevenzione in merito a numeri e dimensioni (il sistema è una delle realtà più evidenti del panorama vitivinicolo italiano con 250 imprese imbottigliatrici, 7.000 ettari di superficie a vigneto e 3.000 aziende viticole). Di quale vino stiamo parlando? Del Soave, naturalmente. Ecco allora che Soave Versus, getta il guanto della sfida e, come recita il titolo della manifestazione giunta al suo dodicesimo incontro, si fa "contro". Il cortile del Palazzo del Capitano, nel cuore del borgo medievale di Soave, è stato teatro per tre giorni (da sabato 31 agosto a lunedì 2 settembre) di degustazioni serrate alla presenza dei produttori con l'intento di dimostrare che piccole aziende agricole, grandi cantine imbottigliatrici e cantine sociali stanno lavorando con alacre impegno per il buon nome del Soave. In realtà i numeri parlano chiaro dipingendo una situazione in crescendo. "Il Soave" ha affermato Pedron, guida storica del GIV nel corso del focus sul Soave "ha tutti i requisiti richiesti dal marketing oggi per fare bene: è un vino facile da capire, ha un prezzo accettabile, nasce in un territorio incantevole. Basta solo che piccole e grandi aziende collaborino nella gestione della denominazione: oggi i trend di consumo vanno in direzione di un vino come il Soave". "Affacciarci da soli ai mercati non ha senso" ha aggiunto Riccardo Ricci Curbastro, Presidente di Federdoc



"non saremmo competitivi. Ecco che l'essere associati e aderire a una denominazione diventa indispensabile". Ma veniamo invece al nucleo dell'evento, la degustazione: presenti venticinque aziende con circa un'ottantina di Soave in assaggio, accompagnati da specialità gastronomiche del territorio. In più, qualche cantina del Durello, presente quest'anno come ospite (quattro o cinque a rotazione per serata). Purtroppo, nel corso degli anni, si è assottigliato sempre più il numero dei produttori aderenti.

L'impressione è che, nonostante tutti gli encomiabili sforzi compiuti dagli attori della manifestazione e il conseguente notevole successo di pubblico (locale), l'evento si stia ripiegando su se stesso. In ogni caso, fra gli assaggi di tutti i produttori, abbiamo avuto delle interessanti conferme. Le Battistelle, azienda nata nel 2002 a Brognoligo (Monteforte d'Alpone), con le sue vigne eroiche di ben cent'anni (spettacolari quelle a piede franco) nel vigneto immerso nel bosco Roccolo del Durlo e i suoi terreni su suoli vulcanici, colpisce per il Battistelle 2011 e il Roccolo del Durlo 2011: intensità gustativa, mineralità, lungo sorso. Montetondo di Soave con i suoi Montetondo 2012, Casette Foscarin 2011 e Foscarin Slavinus 2011: un tris d'assi, vini di carattere, strutturati e coinvolgenti. Corte Moschina di Roncà con I Tarai 2011, energico e mirabilmente equilibrato. Gini di Monteforte d'Alpone, storici produttori del territorio, con Contrada Salvarenza Vecchie Vigne 2011, profondo e complesso, e il sontuoso Recioto Col Foscarin 2008. Coffele di Soave con Cà Visco 2012, elegante e armonico; Nardello di Monteforte d'Alpone con lo strepitoso Recioto di Soave Soavissimus 2009, pieno e morbido senza mai essere stucchevole e il Vigna Turbian 2012, fine ed intrigante; Marcato di Roncà con il suo Lessini Durello Metodo Classico 36 mesi (e a proposito di Durello, chapeau a Casa Cecchin di Montebello Vicentino e a Fongaro di Roncà) e il Soave Classico Pigno 2012, dinamico e piacevole. ■

wine like Soave." "Lean out to the markets alone does not make sense," he added Curbastro Riccardo Ricci, President of Federdoc "we would not be competitive. That being associated with and adhere to a denomination becomes indispensable." But instead we come to the core of the event, the tasting: present twenty-five companies with around eighty Soave tasting, accompanied by gastronomic specialties of the region. In addition, some of the cellar Durello, this year as a guest. Unfortunately, over the years, has thinned more and more the number of their members. The impression is that, despite all the commendable efforts made by the actors of the event and the consequent considerable success with the public, the event is collapsing on itself. In any case, among the samples of all producers, we've had some interesting confirmations. The Battistelle, a company founded in 2002 to Brognoligo, with its vineyards heroic one hundred years in the vineyard nestled in the woods of Roccolo Durlo and grounds of volcanic soils, impresses the Battistelle 2011 and Roccolo Durlo of 2011: intensity of taste, minerality, long drink. Montetondo of Soave with its Montetondo, 2012, Casette Foscarin Foscarin Slavinus, 2011 and 2011: three aces, wines of character, structured and engaging. Moschina Court of Roncà with the Tarai, 2011, energetic and wonderfully balanced. Gini of Monteforte d'Alpone of the territory, with Contrada Salvarenza Vecchie Vigne, 2011, deep and complex, and the lavish Recioto With Foscarin 2008. Coffele of Soave Ca Visco, 2012, elegant and harmonious; Nardello of Monteforte d'Alpone with the resounding Recioto di Soave Soavissimus, 2009, full and soft without being cloying and Vigna Turbian 2012, end and intriguing; Marcato of Roncà with its Lessinian Durello Metodo Classico 36 months and Soave Classico Pigno, 2012, dynamic and enjoyable.