

L'anteprima Soave: origine, stile e valori

Soave Preview 2013: quest'anno, per la prima volta, il Consorzio Tutela del Soave nella tre giorni dedicata agli operatori italiani ed esteri e alla stampa, ha deciso di presentare l'anteprima dell'annata 2013. Convegni, degustazioni, visite in azienda hanno scandito l'evento. Da segnalare l'incontro-degustazione 'quattro terroir a confronto', durante il quale quattro degustatori di guide hanno presentato quattro vini base (nessun cru e tante aziende piccole) di quattro differenti zone. Ad iniziare Paolo Ianna della Guida Vini Buoni d'Italia con Colognola e la Val d'Illasi; poi Fabio Giavedoni di Slow Wine con la Val Tramigna; Massimo Zanichelli dell'Espresso su Monteforte e la Val d'Alpone; chiusura di Gianni Fabrizio del Gambero Rosso con la Costa di Roncà. Ma come si presenta quest'annata,

dopo gli assaggi di oltre quaranta vini? Il 2013 si caratterizza per sentori di agrume verde, non presente nelle annate calde precedenti. Interes-

sante la nota floreale con biancospino e sambuco (tipici della Garganega); al gusto la sapidità è evidente e fa da contraltare alla sensazione di



foto Ennevi

mandorla amara in chiusura. Più profondità e slancio acido-sapido rispetto alle ultime annate e un'olfattività verticale. Tensione e freschezza fanno presagire una longevità certa (d'altronde il Soave è uno dei vini il cui vero carattere esce con il tempo, un grande bianco italiano per la capacità di dare emozioni dopo anni). Qualche nome che ci ha colpito? Il Selese de I Stefanini, Otto di Prà, Castelcerino di Filippi, il Soave Classico di Gini, Il Soave Classico di Tamellini, Montesei di Le Battistelle, Fontego di La Capuccina, Corte Paradiso di Marco Mosconi, il Soave di Coffele e di Corte Adami, I Prandi di Marcato. Una bella batteria, da degustare in piacevolezza.