

Consorzio Tutela Vini D.O.C. Soave e Recioto di Soave

Zona di produzione

Moltissimi sono i documenti che parlano del Soave, ed è certo che fin dall'antichità i vini di Soave furono molto apprezzati. La loro fama comunque si sviluppò soprattutto all'inizio del 900 quando le maggiori case enologiche veronesi promossero il vino Soave su tutti i mercati nazionali ed esteri, fino ad arrivare ai giorni nostri con l'ambita qualifica di "eminente Classico vino bianco d'Italia" e con il prestigioso primato di vino bianco italiano più esportato.

La zona di produzione del Soave è situata nella parte orientale dell'arco collinare della provincia di Verona (a nord dell'autostrada serenissima, tra il 18° e il 25° km tra Verona e Venezia).

Essa comprende in tutto o in una parte i territori dei comuni di Soave, Monteforte, San Martino B.A., Lavagno, Mezzane, Caldiero, Colognola, Illasi, Cazzano di Tramigna, San Bonifacio, Roncà, Montecchia e S. Giovanni Ilarione.

Qui la Garganega, il vitigno principale della denominazione, ha trovato nel corso dei secoli un habitat ideale soprattutto nei rilievi collinari che caratterizzano le valli d'Alpone, del Tramigna, dell'Illasi e di Mezzane. Nel vasto e qualificato panorama dei pregiati vini veronesi solo in queste colline di terreno tufaceo di origine vulcanica con importanti affioramenti calcarei si è andata a realizzare questa ideale simbiosi di ambiente e vitigno per la produzione di grandi vini bianchi di qualità.

L'uso della specificazione "CLASSICO" in aggiunta alla denominazione "SOAVE", è riservato al prodotto ottenuto da uve raccolte e vinificate nei territori dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone, nei quali si trova la zona originaria più antica, detta "zona storica". Castelli, chiese, campanili e ricche ville patrizie che emergono appena dal mare dei vigneti testimoniano un territorio ricco di storia, tradizione e fortemente collegato al suo principale prodotto. Già nel 1931 primo fra i vini Italiani il Soave veniva riconosciuto come vino "tipico e pregiato". È una riflessione globale quella che da anni impegna il mondo del Soave ed il Consorzio di tutela e che ha consentito di ottenere la "G", per il Soave Superiore. Dopo un lungo lavoro di zonazione viticola, quello che è effettivamente il territorio più studiato d'Italia ha scommesso con grande convinzione sulla propria identità proponendo con forza, l'ispirazione dei "cru" e della piramide della qualità. Rivalutare i "plus" qualificanti della Garganega e dell'autoctono Trebbiano di Soave, cultivar antiche temprate dal tempo, in collina e sulle vecchie vigne, con equilibrio nelle produzioni, adattamento al territorio ed esaltazione del carattere e dell'identità dei vini. Per i nuovi impianti, si cercano pochi grappoli per ceppo, maggiore concentrazione, nuovi obiettivi enologici e una più facile gestione del vigneto. Selezioni più spinte in vigna e vinificazioni di singoli vigneti sono oggi gli altri fronti sui quali si indirizza l'attenzione di tutti i produttori.



La sintesi di questo rinnovamento ha portato il Soave Superiore, alla D.O.C.G. e alla riorganizzazione complessiva della denominazione in senso qualitativo individuando vigneti diversi per specificità climatiche, orografiche e pedologiche. Nel 1998 il Recioto di Soave è stato il primo vino veneto ad ottenere la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Un documento “storico” sulla tecnologia di preparazione del “Recioto di Soave” è quello che ci ha lasciato Giuseppe Beretta in un suo libro del 1841 nel quale appare questo scritto: “Per vivo liquore io intendo quel vino che si cava da uve naturalmente appassite le quali si spremono sotto lo strettoio a cominciare da verno. Siccome a fare questo vino conviene decantare e filtrare il mosto fino che appaia netto da ogni sua parte grassa e soltanto in piccoli barili, ed in luogo piuttosto freddo, si lascia fermentare, e senza raspi né fiocini: così non potendo bollire che assai lentamente, questo vino conserva intatta una qualche parte di materia zuccherosa: la quale prerogativa è quella appunto, che da ogni altro lo distingue”.

Recioto è un vocabolo dialettale della gente veronese, deriva da “recia” che è la parte alta del grappolo di Garganega quella più ricca di zuccheri e meglio esposta all’insolazione.

Caratteristiche e tipologie di vini

Il Soave D.O.C. può essere considerato il vino bianco italiano per eccellenza. È un vino utile, efficace, essenziale ottenuto senza perdere né fragranza né leggerezza ma caratterizzato piuttosto da una vibrante vivacità. Lo spumante dal gusto moderno e seducente conserva a pieno titolo la nobiltà di una tradizione importante. È la versatilità stessa della Garganega, il vitigno per eccellenza del Soave a dare comunque carattere ed identità a questo vino. Uve perfette, lieviti selezionati, una vinificazione accurata, una prolungata permanenza sulle fecce del vino, ci regala un brut dal “perlage” fine e persistente. Il Soave dei Colli Scaligeri D.O.C. viene prodotto nelle zone collinari al di fuori dell’area classica, è un vino di struttura ma delicato, ideale per accompagnare il consumatore nei momenti più diversi della giornata e negli abbinamenti più vari. Il Soave Classico D.O.C. è senz’altro un vino bianco più ambizioso, ottenuto nella fascia collinare dei comuni di Soave e Monteforte. Con la sua lunghezza e capacità di evolversi positivamente anche per alcuni anni è in grado di stupire senza chiedere troppo al consumatore. Per il Soave Superiore D.O.C.G. la base ampelografica rimane quella storica del Soave con almeno il 70% di Garganega: è consentito l’impiego, fino ad un massimo del 30%, di Trebbiano di Soave, Chardonnay e Pinot Bianco.

In tema di maturazione il Soave Superiore D.O.C.G. è messo al consumo solo dal 1° settembre dell’anno successivo alla vendemmia e previo affinamento in bottiglia per almeno tre mesi così da salvaguardarne le caratteristiche di maturità e complessità. Da questo vino ci si aspetta il massimo del Soave, dunque non solo freschezza, grande facilità di beva ma anche una ottima capacità evolutiva, anche dieci anni nelle annate migliori.

L'uso della specificazione "Classico" in aggiunta alla denominazione "Soave Superiore" è riservato al prodotto ottenuto da uve raccolte e vinificate nei territori dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone, nei quali si trova la zona originaria più antica, detta "zona storica". Con il nuovo disciplinare di produzione il Recioto di Soave D.O.C.G. ha un profilo più complesso ed elaborato diventando un grande vino da meditazione. Poco prima della raccolta si opera una selezione dei grappoli migliori, che poi vengono posti sui graticci per l'appassimento. L'uva a riposo viene costantemente seguita e pulita dai quattro ai sei mesi fino al momento della pigiatura. La fermentazione, spesso in piccoli botti, è lenta e molto lunga. La formazione sulle uve in appassimento della muffa nobile rende l'aspetto olfattivo e la corrispondenza naso/bocca ancor più completa.

Uve

Fin dall'inizio del secolo XX i ricercatori avevano individuato nel territorio di Soave, unica tra le zone storiche di produzione dei vini pregiati veronesi, una specifica identità legata all'origine del suolo (prevalentemente vulcanico) che lo differenziava dalle altre aree storiche del Bardolino e della Valpolicella. Le caratteristiche pedologiche ed ambientali hanno quindi consentito una naturale selezione di vitigni che solo qui riescono ad esprimersi ai massimi livelli qualitativi. Garganega e Trebbiano di Soave, così come noi oggi li conosciamo, sono il frutto di una lunga interazione naturale tra vitigno ed ambiente a cui l'uomo ha dato in questi ultimi anni un particolare contributo. La Garganega non possiede una aromaticità spiccata ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi; ha uno sviluppo biologico molto lungo, tanto da giungere a maturazione in ottobre; ha una buccia dura e particolarmente gialla (quasi rossa) quando è matura. Non ha un'acidità preponderante ma piuttosto un interessante equilibrio di estratti e zuccheri. Il Trebbiano di Soave storicamente molto presente nei vigneti ha lasciato sempre più posto all'esuberanza della Garganega. Solo in questi ultimi anni sta riproponendosi come ideale partner per tracciare nuovi profili enologici per il Soave del futuro combinando la sua sapidità e vivacità con la struttura e la densità tipiche della Garganega. Oggi sono circa 6.900 gli ettari di vigneto iscritti alla D.O.C. Soave, in un territorio che dal punto di vista climatico è favorito da un clima mite e temperato con inverni non eccessivamente rigidi ed estati piuttosto temperate.

Vini Bianchi

Soave

Soave Spumante

Soave Colli Scaligeri

Soave Classico

Soave Superiore D.O.C.G.

Recioto di Soave D.O.C.G.