

VINARIA

I 12 APOSTOLI, GIUDA COMPRESO



"I 12 apostoli, Giuda compreso" vuole essere una rubrica dove si parla di un vino, di un territorio non solo dal punto di vista "incensante". In ogni famiglia che si rispetti c'è sempre qualcosa che non quadra e noi, accanto alle mille cose buone, lo metteremo in luce. Sia questo un problema viticolo, enologico, commerciale o semplicemente un vino deludente accanto agli altri apostoli, cioè ai migliori di quella zona o tipologia.



di Carlo Macchi - Direttore di www.winesurf.it - info@winesurf.it

SOAVE:

buoni vini, ma c'è un Giuda per gli addetti ai lavori

I nostri assaggi in quel di Soave non avevano mai avuto così tanta quantità e qualità. Per la qualità bisogna dare tutti i meriti ai produttori, per la quantità la frase è la stessa ma con un "de" davanti a meriti.... ci spiegheremo più avanti.

Partiamo dalla qualità: quasi 90 campioni in assaggio (la stragrande maggioranza dell'annata 2010 con una buona rappresentanza di 2009) e ben cinque vini con 4 stelle, sei con 3,5 e addirittura 48 equamente divisi tra 3 e 2,5 stelle. Per i 2010 il merito è certamente di un'annata rivelatasi di livello molto più elevato del previsto, ma soprattutto dei produttori che hanno saputo interpretarla al meglio. Anche qui, come in altre zone dell'Italia in bianco, sono riusciti a sopperire a potenza e grassezza non certo da grande vendemmia con eleganza, finezza aromatica e notevole equilibrio. Per i 2009 ci verrebbero da dire quasi le stesse cose, con la considerazione che un anno di affinamento in più (in legno, cemento, acciaio o bottiglia) permette al Soave di mostrare al meglio le proprie caratteristiche.

Indubbiamente la Garganega si rivela sempre più un vitigno sorprendente, visto che anche cantine da grandi numeri hanno ottenuto punteggi interessanti. E che la Garganega sia un bel vitigno lo si capisce anche dalla sempre più spiccata "mancanza" di vitigni migliorativi, come il Sauvignon e lo Chardonnay. Almeno per quanto riguarda i vini delle aziende da noi assaggiate il segnale di forte autoctonia è molto deciso. La terra che anni fa chiamammo del *Sauvignon* oggi mostra invece grande rispetto e fiducia nelle possibilità della Garganega ed addirittura del Trebbiano di Soave.

Se questo è indubbiamente un bel segnale ce ne sono purtroppo altri, non viticoli, che parlano invece di una spiccata voglia dei produttori a crearsi e creare problemi. Mi riferisco alla suddetta "quantità" dei campioni e a quanto è accaduto a noi di Winesurf (e, mi dicono, anche ad altri giornali e guide) per reperirli. Qui infatti casca l'asino anzi, il Giuda, che per voi che leggete può essere di poco valore, ma per

nostra visita, con relativo assaggio "decentrato". Morale della favola; per assaggiare nemmeno novanta vini ci siamo dovuti spostare in tre sedi diverse, impiegandoci due giorni abbondanti invece che una sola giornata. Se in tutte le zone d'Italia facessero così, credo sarebbe molto ma molto difficile andare avanti. Noi possiamo ben capire che vi siano produttori in disaccordo con le politiche consortili, ma cosa c'entra un servizio (peraltro di ottimo livello) che il consorzio è comunque lieto di offrire (alle aziende ed ai giornalisti) con scelte politiche, promozionali e legislative? Fare punto di raccolta presso la struttura meglio attrezzata ci sembra una questione non solo di buonsenso ma di comodità reciproca, sia per i produttori che per i giornalisti.

Ripetiamo: non vogliamo con queste righe appoggiare nessuna politica pro o contro un ente creato dai produttori per i produttori, ma solo evidenziare che se un territorio deve cercare di attirare le attenzioni della stampa, dovrebbe anche cercare di non mettergli troppi bastoni tra le ruote. Forse, se la raccolta presso il consorzio non è proprio una strada perseguibile, una sede esterna alle varie realtà potrebbe essere una soluzione per un Giuda che rischia di penalizzare prima, durante e anche dopo, la promozione di un territorio. E che territorio!

La zona classica del Soave è forse uno dei più bei territori italiani dedicati alla viticoltura: per colpa (o per merito) di un navigatore che sbagliava capezzone per autostrade abbiamo rischiato di distruggere l'auto ma ci siamo avventurati in un mondo meraviglioso, quello dove le stupende pergole di colli-



noi che ci dobbiamo fare i conti è piuttosto importante. Ma andiamo con calma. Tutto nasce dalla nostra richiesta ad un gruppo di produttori, da molto tempo in polemica e da poco staccatisi dal Consorzio di Tutela, di assaggiare i loro vini. La richiesta è stata tranquillamente accettata con la clausola di dover degustare i vini presso l'azienda capofila del gruppo. Ce lo aspettavamo e quindi... pazienza. Abbiamo naturalmente informato il Consorzio del Soave di questo "assaggio in contemporanea", con il risultato che altri gruppi di produttori consorziati hanno richiesto a loro volta la

na si affacciano sul mare di vigneto che circonda la cittadina di Soave e praticamente su tutta la Pianura Padana. Abbiamo potuto così notare, tra passaggi da Camel Trophy, che la resa di queste pergole è certamente non superiori rispetto al guyot o al cordone. Forse la diminuzione di uve migliorative è dovuta anche all'amore dei produttori per una forma di allevamento non certo adatta per vitigni internazionali. E il cosiddetto gusto internazionale passa anche per l'uso del legno. A Soave, anno dopo anno, è diminuito anche questo, affinandosi ed ingentilendosi. Nessun Soave dal legno caricaturale è capitato tra i vini assaggiati e questo è sicuramente un dato positivo.

In definitiva buone notizie per chi ama il Soave, un po' "Giudose" invece (ma noi siamo ottimisti e speriamo che la situazione migliori) per chi deve recensirlo. Rimaniamo quindi sulle buone notizie che questi undici apostoli daranno sicuramente al vostro palato.

**Soave Classico DOC
Monte Fiorentino 2010
Ca' Rugate**

★★★★

Ca' Rugate
Via Fergola, 72
37030 Montecchia di Crosara (VR)
Tel. 045 6176328 - 045 6176328
Fax 045 6176329

Caerogate@caerogate.it
Ettari vitati totali: 58.000
Uve: Garganega
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo medio in enoteca: 11,00 euro

Soave Classico DOC 2010

Gini

★★★★

Gini
Via Matteotti, 23
37032 Monteforte d'Alpone (VR)
Tel. 045 7611908 - 045 7611908
Fax 045 6101610
info@giniwin.com

Soave DOC Campo le Calle 2010

Latium Morini

★★★★

Latium Morini
Via Giara, 34 - 37031 Illasi (VR)
Tel. 045 7834648
Fax 045 6528259
latiummorini@winglo.it
www.latiummorini.it

Soave Classico DOC 2009

Le Battistelle

★★★★

Le Battistelle
Via Sambuco, 110
37032 Monteforte d'Alpone (VR)
Tel. 045 6175621
Fax 045 6175621
info@lebattistelle.it
Ettari vitati totali: 4.50
Uve: Garganega

**Soave Classico DOC Monte Grande 2010
PRA'**

★★★★

PRA'
Via della Fontana, 31
37032 Monteforte d'Alpone (VR)
Tel. 045 7612125 - 045 7612125
Fax 045 7610326
grazianopra@libero.it

Soave Classico DOC Ca' Visco 2010

Coffele

★★★★1/2

Coffele
Via Roma, 55 - 37038 Soave (VR)
Tel. 045 7680007 - 045 7680007
Fax 045 6198091
info@coffele.it
www.coffele.it
Ettari vitati totali: 25.000
Uve: Garganega 75% Trebbiano di Soave 25%
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo medio in enoteca: 12,00 euro

Soave Classico DOC Rucaris 2010

Fattori

★★★★1/2

Fattori
Via Olmo, 6 - Terressa di Ronca (VR)
Tel. 045 7460041 - Fax 045 6549140
info@fattorigiovani.it
info@fattorivines.com
www.fattorivines.com
Ettari vitati totali: 42.000
Uve: Garganega
Bottiglie prodotte: 65.000
Prezzo medio in enoteca: 8,00 euro

Soave Classico DOC Monte Zoppaga 2009

Nardello Daniele

★★★★1/2

Nardello Daniele
Via 4 novembre, 56
37032 Monteforte d'Alpone (VR)
Tel. 045 7612116 - 045 7612116

Fax 045 7612116 - 045 7612116
info@nardellovini.it
www.nardellovini.it
Ettari vitati totali: 13.000
Uve: Garganega
Bottiglie prodotte: 5.500
Prezzo medio in enoteca: 11,50 euro

Soave Classico DOC Calvarino 2009

Pieropan

★★★★1/2

Pieropan
Via Camuzzoni, 3 - 37038 Soave (VR)
Tel. 045 6190171 - 045 6190171
Fax 045 6190040
info@pieropan.it
Ettari vitati totali: 45.000
Uve: Garganega 70% Trebbiano di Soave 30%
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo medio in enoteca: 16,00 euro

Soave DOC 2010 - Tamellini

★★★★1/2

Tamellini
Via San Matteo, 22 - 37038 Soave (VR)
Tel. 045 6190491 - Fax 045 57675328
pirofrancesco.tamellini@vini.it
Uve: Garganega
Bottiglie prodotte: 202.000
Prezzo medio in enoteca: 8,50 euro

Soave Classico DOC

Monte Carbonara 2009 - Soavia

★★★★

Soavia
Localita' Via Centro di Fitta, 14
37038 Soave (VR)
Tel. 045 7675089 - 045 7675089
Fax 045 7675991
info@soavia.it
www.soavia.it
Ettari vitati totali: 12.000
Uve: Garganega
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo medio in enoteca: 14,50 euro