N. 201 AGOSTO 2022

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 201 - Agosto 2022 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



AGOSTO 2022

IL SOAVE

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



GINI

Doc Soave Classico Contrada Salvarenza Vecchie Vigne

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola Gini
Proprietà: Sandro, Claudio e Matteo Gini
Enologo: Sandro Gini

I Gini vantano una storia antica nella zona del Soave Classico, a Monteforte, di cui giustamente vanno orgogliosi. Tra le testimonianze tangibili, brilla un documento del Regno Lombardo-Veneto, datato 1852, che sancisce l'acquisto di una vigna in Contrada Salvarenza. Il cru in questione, che una leggenda ne fa derivare il nome da una giovane, Renza, appunto, minacciata dai briganti e salvata da un cavaliere, è formato da viti centenarie. La versione 2020, fermentata e maturata in legno per 12 mesi, è densa e profonda, dal tratto aromatico intensamente floreale, fruttato e con tocchi di pietra focaia. Lunga la persistenza sapida e la tenuta del frutto al palato.

(fp)



BERTANI

Doc Soave Vintage Edition

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Bertani Domains Azienda Agricola
Proprietà: Gruppo Angelini
Enologo: Andrea Lonardi

Il Soave Vintage Edition 2019 profuma di frutta matura a polpa gialla e bianca, con tocchi floreali e incursioni leggermente balsamiche a rifinitura. In bocca, il sorso è sapido e goloso, condotto da un bel ritmo, che alimenta uno sviluppo articolato e un finale dai ritorni ancora fruttati. Il marchio Bertani, che fa parte del gruppo Angelini Wines & Estates, ha bisogno di poche presentazioni. Certo, la sua forza nello scenario dei vini veneti è spesso legata quasi esclusivamente all'Amarone, ma, siamo nel 1931, fu proprio il Soave di Bertani fra i primi vini italiani ad essere riconosciuto come "tipico e pregiato" in quello che sarebbe diventato l'agone enoico internazionale.

(fp)



TENUTA SANT'ANTONIO

Doc Soave Vigna Monte Ceriani

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Società Agr. Tenuta Sant'Antonio
Proprietà: fratelli Castagnedi
Enologo: Paolo Castagnedi

La particolarità della Tenuta di Sant'Antonio è di stare sul crinale di Colognola ai Colli, che separa la Valpolicella dal Soave, ed è esattamente fra questi due territori che si suddividono i 150 ettari di vigne (circa 1,8 milioni di bottiglie) che possiede l'azienda: nel primo, sul Monte Garbi, se ne trova il 70 %, nel secondo, sul Monte Ceriani, si trova il restante 30%. Da qui, i quattro fratelli Castagnedi producono due etichette di Garganega in purezza: un Vecchie Vigne e questo Cru polposo, profumato di fiori e frutta chiara, di fieno e mandorla fresca, di balsami leggeri. In bocca il sorso è morbido e cremoso, dal carattere minerale e dalla chiusura dolce di frutta caramellata.

(ns)



SUAVIA

Doc Soave Classico Monte Carbonare

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Suavia Azienda Agricola
Proprietà: Valentina, Meri e Alessandra Tessari
Enologo: Valentina Tessari

Il Soave Monte Carbonare 2020, affinato sui suoi lieviti in acciaio per 15 mesi, profuma di erbe di montagna, agrumi e cenni lievemente ammandorlati. In bocca, il sorso attacca morbido per poi articolarsi con ritmo e verticalità, mettendo in mostra sapore e fragranza acida. Suavia, cantina che sorge nel piccolo borgo di Fittà, è condotta dalle sorelle Arianna, Meri, Valentina e Alessandra Tessari, ed oggi conta su 12 ettari a vigneto, da cui sono ottenute 100.000 bottiglie di produzione complessiva. I vini aziendali sono improntati alla valorizzazione dei Cru e posseggono una cifra stilistica che sa cogliere sia ricchezza che tensione sul piano aromatico e gustativo.

(fp)

EDITORIALE

LA COINCIDENZA CHE CONTA

Soave, recentemente incoronato come "Borgo dei Borghi 2022", il borgo più bello d'Italia, (secondo il programma televisivo "Kilimangiaro" di Rai 3), è, evidentemente, il nome anche del vino che si produce in loco (sono 7.000 gli ettari della Doc Soave, che insiste su 13 comuni situati nella parte est della provincia di Verona e che, nel suo Consorzio di Tutela, vede associate 90 aziende, per una produzione media di 47 milioni di bottiglie). La coincidenza dei due nomi, tanto per rimarcare il valore del luogo per il vino, amplifica naturalmente la forza propulsiva di quello che, non a caso, è il senso più autentico della denominazione (in realtà per le Doc italiane, spesso legata a nomi di fantasia o a vitigni che ne equivocano pesantemente il senso). È quel mix che vede incrociarsi storia, linee paesaggistiche e vigneti, in questo caso di Garganega (ma anche di Trebbiano di Soave) e che è sempre più determinante per il successo di un vino. Una prerogativa che, a queste latitudini, è stata ben compresa. Infatti, Soave è stato il primo comprensorio produttivo italiano a fare il suo ingresso nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali di Interesse Storico a cui è poi seguito il riconoscimento del Giahs-Fao (Sistemi di patrimonio agricolo di importanza mondiale, Globally Important Agricutural Heritage System), dedicato a quelle zone agricole nel mondo, che promuovono un'agricoltura sostenibile, lontana dai processi industriali, e che conserva uno stretto legame tra paesaggio, prodotti locali, comunità rurali associate. Un percorso virtuoso che, a Soave, ha trovato un'interpretazione forte e proiettata ad un futuro che, certamente, si sta muovendo su queste direttrici.

Buona lettura.

(fp)

ALLO SCAFFALE

vinitaly VERONA 3-5 APRILE 2023
CARAIBA luxury
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

SARTORI

Veronese Igt Bianco Marani

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 48.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Casa Vinicola Sartori
Proprietà: famiglia Sartori, Cantina Sociale di Colognola ai Colli
Enologo: F. Bernabei, M. dell'Eva, L. Bonetti

Regolo Sartori fu una figura chiave della storia aziendale e così fu Fernanda Marani, moglie tenace e solare. Due etichette importanti vogliono celebrarli: un Valpolicella Ripasso Superiore per lui e questa Garganega per lei. Le uve - che provengono da un vigneto circondato da bosco e ulivi e composto da piante di 30 anni - affrontano una vinificazione complessa (che comprende appassimento e barrique), da cui risulta un vino stratificato. Glicine, sambuco, pera matura, biancospino, note mentolate e di uva spina, anticipano un sorso saporito, molto sapido, con una certa morbidezza ma anche agilità, che scorre restando aderente alle guance, allungando la parte minerale e quella balsamica. **(ns)**

CORTE GIACOBBE

Docg Soave Superiore Roncà - Monte Calvarina Runcata

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola F.lli Dal Cero
Proprietà: famiglia dal Cero
Enologo: Davide Dal Cero

Affinato per 12 mesi in legno grande, il Soave Superiore Runcata 2020 profuma di fiori di ginestra, pesca e vaniglia. In bocca, l'attacco è morbido per poi disvelare una struttura solida e tendenzialmente sapida, dal finale ampio ed in crescendo. Ormai solida realtà del Veneto enoico, la famiglia Dal Cero è interprete moderna e al tempo stesso antica della denominazione del Soave e delle sue potenzialità, lavorando le terre generose di Roncà e Terrossa, poste alle pendici degli ex vulcani Crocetta, Duello e Calvarina. Oggi l'azienda conta su 40 ettari a vigneto per una produzione media di 300.000 bottiglie, il cui stile è definito e la cui fattura è sempre ineccepibile. **(fp)**

GIANNITESSARI

Doc Soave Classico Tenda Scalette

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Società E.I.B.
Proprietà: Gianni Tessari
Enologo: Gianni Tessari

Affinato per 6/8 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata, il Soave Tenda Scalette 2021 profuma di fiori e frutta a polpa bianca con qualche incursione agrumata. In bocca, il vino è fragrante e saporito, terminando con un finale dalla piacevole nota di mandorla fresca. La cantina di Gianni Tessari si trova a Roncà, nel veronese, con le vigne che invece sono poste tra le zone di produzione del Soave, dei Colli Berici e della Lessinia. 50 gli ettari vitati, per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie, a prevalenza bianchista e che guardano con sempre maggiore attenzione alla produzione spumantistica, privilegiando un'impostazione stilistica all'insegna della freschezza. **(fp)**

CECILIA BERETTA

Doc Soave Classico Brognoligo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 13,50
Azienda: Cecilia Beretta
Proprietà: Pasqua Vigneti e Cantine
Enologo: Carlo Olivari, Graziana Grassini

Ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto della zona classica, il Soave Brognoligo 2021 alla vista è giallo tenue con riflessi verdognoli. I suoi profumi sanno di mela e susina appena mature, con rimandi di fiori di glicine. In bocca, il sorso è sapido, lasciando percepire un retrogusto di mandorla ben amalgamato alla dolcezza dei ritorni fruttati. Attraverso la Tenuta Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua, a capo di uno dei marchi di riferimento del veronese enoico con i suoi 322 ettari a vigneto per una produzione di 15.500.000 bottiglie, punta alla riscoperta della forza e della personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutto di una cultura enologica secolare. **(fp)**

LA GRIFFE



INAMA

Doc Soave Classico Foscarino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 45.588
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Società Agricola Eredi di Inama Giuseppe
Proprietà: Stefano Inama
Enologo: Stefano Inama

Come capita spesso nelle aziende viticole italiane a conduzione squisitamente familiare, il cammino nel vasto e variegato mondo enoico nazionale comincia in tempi non sospetti, o meglio, quando ancora nessuno guardava a questo comparto con una visione diversa e più articolata, anche rispetto alle potenzialità del territorio dove operava. Nel 1948 Giuseppe Inama lavora come enologo, ma intanto coltiva l'ambizione di costruire un'azienda tutta sua. Ecco allora che nel 1965 capita l'occasione buona e Giuseppe Inama riesce ad acquistare il primo vigneto sul Monte Foscarino, nel cuore del Soave, una denominazione che allora aveva decisamente una proiezione molto diversa da quella attuale. Un'intuizione, si direbbe, che indusse quell'impresa, tra le prime, ad avere un approccio diverso verso quei vigneti e quella particolare zona. L'azienda si fa conoscere e si consolida; poi, con l'arrivo del figlio Stefano sul ponte di comando, esplode proprio nel passaggio decisivo che l'enologia italica stava attraversando con successo acclarato, praticamente nell'intera estensione dello Stivale. Sì certo, anche con un interesse significativo verso le varietà internazionali, tanto che il Sauvignon Fumé aziendale, finì per diventare il vino simbolo di questa realtà. Ma non solo. In quel momento storico, ricordiamolo, i vini bianchi non godevano della considerazione attuale e tanto meno i Soave. I rossi, invece, erano sulla cresta dell'onda e allora Stefano si buttò in un nuovo progetto ad hoc, nel 1996, guardando ai vicini Colli Iberici e, anche in questo caso, alle varietà internazionali Carménère in testa. Un percorso per quei tempi non banale e animato da una visione consona ai suoi tempi, che permise ad Inama, oggi solida azienda fondata su 62 ettari coltivati a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 450.000 bottiglie, di diventare un punto di riferimento. Come la migliore tradizione vuole in questi casi, il contesto familiare continua ad essere protagonista. Così, nel 2010, il primogenito di Stefano, Matteo diventa parte integrante del progetto, seguito, nel 2017, dai fratelli Alessio e Luca, pronti anche a cambiare passo e a rendere sempre più protagonisti Foscarino e Carbonare, per citare un paio dei Cru aziendali più rappresentativi. Ecco allora il Soave Classico Foscarino 2020, fermentato in prevalenza in barrique di secondo e terzo passaggio e poi affinato in acciaio per 6 mesi, che al naso mette in fila aromi di camomilla, fiori di campo e miele, ad anticipare un sorso compatto, sapido e continuo, fino ad un finale dalla piacevole nota di mandorla fresca. **(fp)**



BEST BUY





ROCCA SVEVA

Doc Soave Classico

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 8,50
Azienda: Cantina di Soave Società Agricola Cooperativa
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo d'Agostin

Il Soave Classico 2021 a marchio Rocca Sveva profuma di mela, pera, susina e fiori di acacia. In bocca, è vino dal sorso piacevolmente sapido, con un bel finale ammandorlato. Realtà storica possente, la Cantina di Soave vede gli albori della sua attività a fine Ottocento, precisamente nel 1898. Oggi, le vigne sono dislocate soprattutto nel territorio omonimo, ma anche in diversi areali e altrettante denominazioni venete di prestigio, con un parco vigneto complessivo che raggiunge i 6.000 ettari di superficie coltivata, per una produzione in termini di bottiglie che sta su una media di 40.000.000 all'anno, e un conseguente portafoglio etichette vasto e articolato. **(fp)**

BOLLA

Docg Soave Classico Superiore Castellaro Tufaie

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: Cantina Bolla
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Christian Zuliani

Il Soave Castellaro Tufaie 2020 è un vino dai profumi sfumati e leggiadri, dai tocchi floreali e agrumati. A colpire, soprattutto, è l'impatto al palato per la sua notevole salinità, espressa da un sorso fine, teso e appuntito, che ne rivela una decisa fragranza. Valorizzata fin dagli anni Settanta del secolo scorso dai Bolla, oggi l'azienda fa parte del Gruppo Italiano Vini. 264 sono gli ettari a vigneto per una produzione di 3.700.000 bottiglie, a rappresentare un punto di riferimento solido per il mondo enoico del veronese e non solo. Ma anche una realtà dalle profonde radici storiche che risalgono al 1883, quando fu realizzata proprio a Soave la prima cantina da Abele Bolla. **(fp)**

BALESTRI VALDA

Doc Soave Classico

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 55.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Balestri Valda Società Agricola
Proprietà: famiglia Rizzotto
Enologo: Guido Rizzotto

Buone sensazioni complessive nel Soave Classico 2021 dell'azienda con sede a Soave. I suoi profumi evocano i fiori, i frutti bianchi, le susine e gli agrumi, con una bella nota di anice e di mandorla fresca a rifinitura. In bocca, il vino è piacevolmente immediato e di buona e continua sapidità, congedandosi su ritorni floreali, agrumati e fruttati. Balestri Valda è un'azienda squisitamente familiare, fondata nel 2000 da Guido Rizzotto, enologo spumantizzatore per conto terzi. In azienda danno una mano la figlia Laura e il fratello Luca, anch'egli enologo. La cantina conta su 13 ettari a vigneto per una produzione media di 70.000 bottiglie, sempre ben eseguite. **(fp)**

GUERRIERI RIZZARDI

Doc Soave Classico Cuvée XX

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Garganega, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 8,00
Azienda: Guerrieri Rizzardi Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Rizzardi
Enologo: Giuseppe Rizzardi, Michele Brunelli, Gian Maria Ciman

Blend di vitigni (Garganega e Chardonnay), blend di vigneti (località Costeggiola e di fronte al Castello di Soave), blend di affinamenti (acciaio e cemento vetrificato): così si compone questa Cuvée XX di Guerrieri Rizzardi, che da vigne ottimamente esposti ricava un Soave 2021 dai dolci toni fruttati, molto agrumato, con qualche nota tropicale anche al sorso, che si sviluppa sapido e dolce, indubbiamente caldo, ma dalla fresca chiusura di fieno e mandorla. La tenuta di Soave, coi suoi 15 ettari dislocati nell'area classica, fa parte dei possedimenti di famiglia dal 1977, aggiungendosi alle tenute storiche distribuite fra Bardolino, Valpolicella e Val d'Adige. **(ns)**

VINTAGE



PIEROPAN

Bianco Veronese Igt Calvarino 5

Vendemmia: 2008-2012
Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Società Agricola Pieropan
Proprietà: famiglia Pieropan
Enologo: Dario Pieropan

Questo spazio è dedicato alla dimostrazione di quanto il vino di un territorio possa invecchiare. Il Soave ha un talento per farlo, negli anni dimenticato, preferendo una diffusione delle etichette nello spazio anziché nel tempo. Fra chi ci ha creduto ostinatamente - diffondendo la cultura del vino sia a livello locale che nazionale - c'è stato Leonildo Pieropan. Un'eredità importante che ora i figli Dario e Andrea, con la madre Teresita, portano avanti nella nuova cantina. Questa cuvée è un progetto nato dal padre insieme ai figli, per testare - ancora una volta - la capacità evolutiva della Garganega e del Trebbiano di Soave, facendo dialogare 5 diverse annate fra loro, vinificate in cemento vetrificato, permettendo loro di arricchirsi e completarsi. Il risultato di questa prima edizione è caleidoscopica: frutta gialla dolce (pesca, melone, mango e cedro), frutta secca caramellata, salvia, vaniglia giocano su di una nota gessosa che resta in sottofondo. Il sorso ha una certa morbidezza e larghezza, ma la freschezza agrumata e la sapidità minerale si alternano piacevolmente, lasciando spazio anche alle note amaricanti verso fine sorso e un lungo senso di mineralità. **(ns)**

L'OUTSIDER



SANDRO DE BRUNO

Doc Soave Colli Scaligeri

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 26.000
Prezzo allo scaffale: € 13,50
Azienda: Azienda Agricola Sandro De Bruno
Proprietà: Marina Ferraretto
Enologo: Sandro Tasoniero

L'azienda Sandro De Bruno, fondata nel 2002, è nota soprattutto per i Durello che produce dai vigneti sul Monte Calvarina, cru che si divide fra la denominazione del Durello, appunto, e del Soave. Colpisce però questo Soave Colli Scaligeri 2020, per la sua vivace spigolosità: ottenuto da uve raccolte in leggera surmaturazione con bassa resa per ettaro, sosta in acciaio per 18 mesi su fecce fini, con battonage settimanali per i primi 6 mesi di affinamento. Ne risulta un vino molto agrumato e dolce di vaniglia, fiori di acacia e pera succosa, dal sorso fresco e minerale, accennatamente morbido e lievemente speziato nel finale. La Garganega dei 3 Soave (più un Recioto), che producono Sandro Tasoniero e Marina Ferraretto, proviene da vigne coltivate su suoli vulcanici a 300 metri s.l.m., fra le colline di Roncà e Montecchia di Crosara. Gli ettari coltivati in totale sono 23 e, grazie proprio al Monte Calvarina, godono di un'ottima esposizione solare, buona ventilazione e un'importante escursione termica, anche se mitigata dai cambiamenti climatici. Oltre alla Garganega e alla Durella, coltivano anche Pinot Nero e Grigio, Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc. **(ns)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA REALDA

P.ZZA CASTAGNEDI, 2 - SOAVE (VR)

Roberto Anselmi, noto produttore viticolo veronese, possiede a Soave, dal 2009, la sua enoteca-ristorante che è guidata dalla figlia Lisa. Il nome del locale, Realda (tel. +39 045 6600624), rimanda a quello di un vino aziendale e l'offerta spazia soprattutto sui vini del territorio, con mirate digressioni soprattutto nel meglio della produzione bianchista italiana:

COSA VENDE

Fongaro, Spumante Brut Cuvée Bianca 2017 - € 33,00
Piacevole e sempre ben eseguito questo spumante a base di uve Durella

Allegrini, Valpolicella Classico 2020 - € 22,00
Un classico dell'enologia veronese

Ferrari, Trento Blanc de Blancs Perlé 2016 - € 50,00
La produzione spumantistica forse più importante d'Italia

Prà, Soave Classico Montegrande 2019 - € 36,00
Una delle migliori espressioni del vino bianco per eccellenza del Veneto

Maculan, Breganze Pinot Nero 2020 - € 25,00
Fragrante e di piacevole bevibilità, ottenuto da un vitigno non certo facile

Les Cretes, Valle d'Aosta Torrette Superiore 2019 - € 30,00
Petit Rouge, Cornalin, Fumin e Mayolet dai tratti tipici e personali

Fongaro, Lessini Durello Brut Viola 2017 - € 40,00
Una Durella declinata con precisione e puntualità d'esecuzione

Sa Raja, Vermentino di Gallura Superiore Kramori 2020 - € 29,00
Tutte le suggestioni mediterranee che sa regalare la Sardegna enoica

Marco Felluga, Collio Ribolla Gialla Maralba 2021 - € 28,00
Bianco solido e robusto, ottenuto da uno dei vitigni simbolo del Friuli

Anselmi, Veneto Passito I Capitelli 2020 - € 33,00
Vino dolce appagante e ben eseguito, mai stucchevole e anzi fragrante

COSA CONSIGLIA

Maculan, Breganze Brut Tre Volti - € 27,00
Spumante immediatamente piacevole e fragrante

Pieropan, Soave Classico 2021 - € 23,00
L'etichetta (e l'azienda) probabilmente più significativa del Soave

Fongaro, Lessini Durello Pas Dosé Verde 2017 - € 44,00
Le bollicine di Fongaro sono sempre ben eseguite e difficilmente deludono

Anselmi, Veneto Bianco Capitel Foscarino 2021 - € 35,00
Bianco dai profumi complessi e dallo sviluppo gustativo intrigante

Prà, Soave Classico Otto 2021 - € 23,00
Profumato e dal sorso croccante, questo Soave di razza

Les Cretes, Valle d'Aosta Petit Arvine 2021 - € 33,00
Bianco fragrante nei profumi quanto scorrevole e saporito in bocca

Fongaro, Lessini Durello Brut Nera Riserva 2014 - € 65,00
Riposa sui lieviti per almeno 84 mesi la Riserva Nera di Fongaro

Allegrini, Rosso Veronese Palazzo della Torre 2018 - € 35,00
Una buona digressione rossista fuori dai vini della tradizione veneta

Pieropan, Soave Classico Calvarino 2020 - € 38,00
È probabilmente il Cru più interessante realizzato dall'azienda di Soave

Anselmi, Veneto Bianco Capitel Croce 2021 - € 40,00
Garganega in purezza dai profumi variegati e dal gusto avvolgente e solido

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



ANSELMI
Veneto Igt Bianco Capitel Croce

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Anselmi
Proprietà: Roberto Anselmi
Enologo: Roberto Anselmi

La filosofia produttiva di Roberto Anselmi sta tutta dentro alle sue scelte a dir poco rivoluzionarie, come quella, per esempio, di riformare completamente l'azienda di famiglia, nata a Monteforte d'Alpone nel 1948 e capace negli anni '70 del secolo scorso di produrre oltre 15 milioni di bottiglie, per avviarla lungo un visionario quanto pionieristico progetto legato esclusivamente all'alta qualità. Oggi l'azienda conta su 70 ettari vitati, per complessive 700.000 bottiglie annue, che rappresentano saldamente un punto di riferimento per la produzione bianchista del Veneto e non solo. Il vino bandiera aziendale, il Capitel Croce, fermentato e affinato in barrique di secondo e terzo passaggio per 9 mesi, deve il suo nome ad un capitello situato sulla sommità di una delle colline della zona storica del Soave, il monte Zoppega, dove sono allevati i 5 ettari di Garganega da cui è ottenuto. La versione 2021 è caratterizzata da profumi di frutta gialla matura, susina, agrumi, fiori di campo e tocchi vanigliati. In bocca, il vino è rotondo e persistente, dallo sviluppo solido e dal finale ben profilato.
(fp)

LA SORPRESA



CANOSO
Docg Soave Classico Superiore Verso

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Canoso Società Agricola
Proprietà: famiglia Canoso
Enologo: Massimo Meneghello
Canoso, Marco Sartori

Giuseppe Meneghello Canoso iniziò giovanissimo a lavorare come cantiniere e commerciante di vino, ma, agli inizi degli anni Settanta, cominciò a sviluppare un proprio progetto enologico, che, ad inizio del Nuovo Millennio, si concretizza con l'acquisto del Cru Ca' del Vento, sede oggi della Cantina Canoso. Fino al 2016 il core business era la vinificazione per conto terzi, ma con l'ingresso in azienda dei figli Primo e Massimo, agronomo ed enotecnico, nascono anche i primi vini a marchio Canoso. Oggi l'azienda è proprietaria di 12 ettari a vigneto tra i 90 e i 290 metri sul livello del mare, coltivati principalmente a Garganega, Trebbiano e Incrocio Manzoni, per una produzione media di 70.000 bottiglie. I vini bianchi affinano in acciaio per un minimo di sei mesi, mentre la maturazione dei vini rossi prevede passaggi in barrique, tonneau e botti grandi. Il Soave Superiore Verso 2019 profuma di lavanda, kiwi e melone, con tocchi iodati e agrumati. Fresco e preciso nel suo sviluppo gustativo, possiede sorso agile e saporito che si congeda con un finale tendenzialmente ammandorlato.
(fp)



Associazione Italiana Sommelier

SPUNTATURE

BASTANO GARGANEGA E TREBBIANO DI SOAVE

(FP)

Se la definizione canonica di terroir - luogo dalla specifica "interazione" fra vitigno, terreno, clima e opera dell'uomo, tale per cui si ottiene un vino originale e irripetibile - ci ricorda che abbiamo a che fare con qualcosa di complesso, è pur vero che a Soave l'aspetto varietale, probabilmente, è un po' meno sotto i riflettori. Eppure si tratta di un "plus" che la denominazione veneta detiene e su cui può puntare ancora meglio, per consolidare il suo ruolo di enclave bianchista per eccellenza del Veneto, per di più in zona vulcanica. Da più parti si considera la produzione di un vino ottenuto da un solo vitigno come il miglior modo perché risulti un prodotto originale. Ma, a queste latitudini, esistono due varietà primeggianti - Garganega e Trebbiano di Soave - ma che devono purtroppo convivere in un disciplinare di produzione, dove si prevede un uvaggio tra Garganega e/o Trebbiano di Soave e Chardonnay e la possibile aggiunta di altre varietà (ugualmente, senza però varietà internazionali, nel Soave Superiore Docg). La Garganega, benché varietà aromaticamente "neutra", è tardiva (e con il clima sempre più arroventato non è caratteristica da sottovalutare). Il Trebbiano di Soave, è invece precoce e di diffusione più limitata, il che lo espone a qualche rischio in più. I produttori, in qualche caso, hanno già fatto la loro scelta. È, infatti, possibile trovare Soave da Garganega in purezza o da solo Trebbiano di Soave, in più la schiera di coloro che mixano soltanto i due vitigni è ancora più vasta (qui uno scorcio sulle scorse monografie: 2018 - 2019 - 2020 - 2021). Ma è possibile fare di più? Magari - lo diciamo con un pizzico di ingenuità - affrancandosi definitivamente dall'apporto dei vitigni internazionali?

PAROLA DI RISTORANTE



STILLA

LOCALITÀ CASETTE, 1 - COLOGNOLA AI COLLI (VR)

Tel: +39 045 4826046
Sito Web: www.stillaverona.com

Il ristorante Stilla (che comprende anche una piccola foresteria con colazione annessa) è la concretizzazione del progetto gastronomico di Tommaso Venturini e Silvia Banterle (sul ponte di comando dei fornelli), che ha cominciato la sua avventura nel 2020. Un luogo immerso nei vigneti del Soave - siamo a Colognola ai Colli, dove la coppia ha recuperato la casa di famiglia - che propone una cucina dove il territorio è ben presente, ma con una lettura libera dalle regole, a volte troppo rigide e non prive di sgrammaticature, imposte dalla tradizione. Materia prime sempre in primo piano, alcune delle quali provenienti da fornitori locali, che trovano la loro esaltazione in una cucina fresca, delicata e convincente, espressa in un menu che segue le stagioni e che si muove con equilibrio tra proposte a base di carne, di pesce del lago di Garda e vegetali.

(fp)

LA TOP 5 DI "STILLA"

1° **Daniele Piccinin,** **Spumante Muni Epoché 2019 - € 38,00**
Spumante da uve Durella di bella precisione stilistica e grande fragranza

2° **Filippi,** **Soave Castelcerino 2021 - € 32,00**
Ormai un classico della produzione del Soave, di buona definizione e carattere

3° **Garganuda,** **Soave 2019 - € 24,00**
Vino completamente votato alla naturalità e dotato di forte personalità

4° **La Biancara,** **Veneto Bianco Pico 2020 - € 39,00**
Garganega vicentina collocabile nella famiglia degli "orange wine"

5° **Corte Sant'Alda,** **Valpolicella Ca Fiui 2019 - € 21,00**
Rosso spigliato dalla beva fragrante e vivace

IL BUONO DEL TERRITORIO



MARRONE DI SAN MAURO

ASSOCIAZIONE CASTANICOLTORI DI LESSINIA
P.ZZA MARCONI, 1
SAN MAURO DI SALINE (VR)

Email: marronesanmauro@gmail.com
Sito Web: marronesanmauro

Il "Marrone San Mauro" è il frutto di un innesto irripetibile, nato da un'antica selezione di una particolare varietà di castagno che per aspetto, qualità e sapore è unica. A presidiarlo l'Associazione Castanicoltori di Lessina, che ne garantisce la qualità e l'originalità. Il frutto del castagno viene solitamente distinto in marrone e castagna. Il "Marrone San Mauro" si differenzia dalla castagna comune per la sua forma ovale allargata, per il colore più chiaro con striature brune ben marcate, per la buccia sottile e per la polpa più gustosa e dolce. Questo tipico prodotto dei Monti Lessini Veronesi viene ottenuto nella fascia altimetrica tra i 400 e i 700 metri, una una specifica zona compresa fra i comuni di Sant'Anna d'Alfaedo, Roveré Veronese, San Mauro di Saline, Selva di Progno, Badia Calavena, Tregnago e San Giovanni Ilarione. Questa particolare pianta da frutto, non richiedendo alcun trattamento antiparassitario, produce uno dei pochi frutti assolutamente genuini. Da sempre nel corso dei secoli il "marrone" ha costituito uno degli alimenti fondamentali delle popolazioni montane, limitando la carenza di vitamine e proteine e la fame. Raccolto ancor oggi secondo i vecchi metodi tradizionali, bacchiato con lunghe pertiche di canna, messo a mucchi ("rissare") a macerare per venti giorni nel riccio, scelto e confezionato opportunamente, il "Marrone San Mauro" giunge sulla tavola a dare un sapore antico e un profumo di bosco. Può essere lessato, cotto al forno, abbrustolito e può costituire l'ingrediente principale di vari dolci.

(fp)



INFORMAZIONI:

Alessandro Regoli: +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:

Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Consorzio Tutela Soave

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina privacy. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it







