



Appuntamento con il Soave, il grande vino bianco di Verona

Nel corso dell'evento "Appuntamento Soave", organizzato dal Consorzio Tutela Vini Soave al Circolo Ufficiali di Verona, oltre quaranta aziende hanno presentato le loro migliori interpretazioni di Soave, dal vino di annata alle selezioni più mature ed evolute

"Appuntamento Soave" è il recente evento organizzato dal **Consorzio Tutela Vini Soave**, ospitato al Circolo Ufficiali di Verona e dedicato alle **migliori espressioni del famoso vino veronese**.

Oltre quaranta aziende hanno presentato, sulla suggestiva terrazza in riva al fiume Adige, le loro migliori interpretazioni di Soave, **dal vino di annata alle selezioni più mature ed evolute**.

Verona, il Soave e Dante Alighieri

A Verona e al suo vino più importante sono anche legate memorie dantesche: **Dante Alighieri**, infatti, fu a lungo ospite degli Scaligeri durante il suo esilio e poté apprezzare il Soave.

In città si trova la **Capitolare**, la biblioteca più antica al mondo tra quelle ancora esistenti, uno scrigno di tesori di cultura e sapere tramandati per più di quindici secoli. Tra questi, è presente l'**originale dell'indovinello veronese**, cioè il primo documento scritto in volgare. Non sappiamo se il Sommo Poeta studiò nella Capitolare, ma è certo che nel 1320 tenne una conferenza sulla *Quaestio de aqua et terra* nella vicina chiesetta di S. Elena



Circolo Ufficiali di Verona, c/o il Museo di Castelvecchio, dove si è svolto "Appuntamento Soave" (Foto © Ufficio stampa).

“Appuntamento Soave”, un racconto esaustivo del Soave

Nel corso di “**Appuntamento Soave**”, masterclass, degustazioni focalizzate sul potenziale evolutivo del Soave e un'**importante tavola rotonda**, hanno raccontato uno dei vini bianchi più rappresentativi d'Italia, ribadendo il suo stretto legame con la città scaligera.

Tra i temi trattati, il valore dell'**identità enologica del Soave** e l'**importanza del suo paesaggio** riconosciuto patrimonio agricolo mondiale dalla FAO, ma anche la sua grande **versatilità**. Il Soave, infatti, è eccellente se degustato fresco ma stupisce anche se lasciato evolvere qualche anno in bottiglia.

La zona del Soave DOC e caratteristiche dei vini

La **zona del Soave** si sviluppa sul **versante est dei Monti Lessini**, nella culla dei vini bianchi più rilevanti del Veneto. In un'area nota per i grandi volumi produttivi, i vigneti si estendono per **circa 6500 ettari** e sono prevalentemente coltivati a **garganega**, vitigno a bacca bianca che ricopre un ruolo primario nella regione.



Vigneti nella zona del Soave (Foto © Ufficio stampa).

La **denominazione Soave è diventata DOC nel 1968**, anche se il disciplinare nel tempo ha subito parecchie modifiche. Viene elaborata da **uve garganega**, in prevalenza per il 70%, e da **trebbiano di Soave** o **chardonnay** per il 30% massimo.

Le **caratteristiche del Soave** evidenziano un **profilo aromatico intenso**: è un vino leggero e fresco con delicate note di mandorla. La zona più antica di tutto il Soave, e anche la più prestigiosa, è definita "**Classico**" ed è situata sulle colline di Soave e Monteforte d'Alpone, con suoli vulcanici. Vi è poi la parte dei Colli Scaligeri, che costituisce una sottozona della denominazione e si estende sull'area collinare.

Le tre tipologie di Soave

Sono **3 le diverse tipologie di vini bianchi: Recioto di Soave, Soave Superiore e Soave Riserva.**

Il **Recioto di Soave** si ottiene per appassimento di uve su tralici di legno per disidratare gli acini e concentrare quindi gli zuccheri. La **versione Superiore** ha ottenuto la qualifica DOCG nel 2001 e prevede una minore resa per ettaro e quindi una qualità superiore rispetto alla versione base. La tipologia **Riserva** segue un affinamento di almeno 2 anni.

Oltre 15 anni di ricerca dei suoli, di clima, di vinificazione e di storicità ha portato alla definizione di 33 unità geografiche aggiuntive (U.G.A.).



Alcune etichette presentate in degustazione all'evento veronese (Foto © Ufficio stampa).

Tre produttori di Soave DOC

Cantina del Castello, Soave (VR)

Tra i produttori di Soave, la **Cantina del Castello** è situata nel cuore dell'antico borgo medievale di Soave ed è l'unica del paese. È una piccola realtà che affonda le radici nella storia del territorio, con una produzione fortemente identitaria che tramanda una tradizione che, dagli anni '60, continua a vivere ed evolversi.

Il palazzo della cantina risale al XIII secolo e qui storia e leggenda si uniscono dando vita ad un luogo incantevole e suggestivo. Nei sotterranei del palazzo, oggi adibiti a sala degustazione, si trova il cunicolo sotterraneo che un tempo conduceva al Castello di Soave. **Info:** cantinacastello.it

La Cappuccina, Costalunga (VR)

La Cappuccina, fondata nel 1890 dalla famiglia Tessari, è a Costalunga di Monteforte d'Alpone, sulle dolci colline a est. Fascino e mistero avvolgono il nome dell'azienda che deriva dalla suggestiva cappella privata, annessa a Villa Buri Tessari, risalente al XVI secolo, in cui si pensa officiasse un tempo i frati Cappuccini. La **cappella del 1725 è un autentico gioiello dell'architettura locale** tra le nere rocce vulcaniche della Val d'Alpone. La villa è circondata da uno splendido giardino. **Info:** www.lacappuccina.it

Sandro de Bruno, Montecchia di Crosara (VR)

Dal 2002, **Sandro de Bruno** è un'azienda con l'obiettivo di produrre vini che rappresentino al meglio la vocazione del territorio del Soave e dei Monti Lessini, tra terre vulcaniche particolarmente vocate, che offrono un panorama spettacolare.

Info: www.ilsoave.com

Data di creazione

23/09/2024

Autore

curradi-delbimbo