

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Il Soave

di Piero Valdiserra



Descrivendo l'antico borgo rurale scaligero, già *pagus* in epoca romana, il cronista veneziano Marin Sanudo scrisse nel 1483 che "Soave, nel Veronese, prende il nome dalla soavità del vino". Ma si tratta verosimilmente di una falsa etimologia. È infatti più probabile che il termine derivi dagli Svevi (*Suaves*), che calarono in Italia al seguito del re longobardo Alboino stabilendosi poi nella zona. Da allora e fino ai nostri giorni, si moltiplicarono le testimonianze sui vini veronesi da "uva bianca e rotonda mirabilmente dolce, chiara di color d'oro con la buccia spessa più d'ogni altra" (come ebbe a scrivere l'agronomo medievale Pier de' Crescenzi), che nel bicchiere esprimevano "chiara purezza, gioviale candidezza e soavità incredibile" (secondo quanto sentenziò lo storico ed erudito Cassiodoro). Nel 1931 venne proposto il primo decreto di delimitazione della zona del Soave, e nel 1968 venne approvato il primo disciplinare sulla Denominazione d'Origine Controllata, in seguito aggiornato a più riprese. Oggi il Soave è il vino bianco più importante della provincia di Verona, prodotto nella località omonima e in altri 12 Comuni situati nella parte orientale dell'arco collinare del territorio scaligero. Oltre alla D.O.C. del 1968, il Soave può vantare da qualche anno la prestigiosa Denominazione di Origine Controllata e Garantita per le sue versioni "Superiore" (di gradazione alcolica più elevata) e "Recioto" (da dessert).

Le uve bianche ammesse nella produzione del Soave vedono al primo posto la Garganega, un vitigno che non possiede un'aromaticità spiccata ma un piccolo patrimonio di profumi, di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi. Possono poi concorrere all'uvaggio del Soave, fino a un massimo del 30% del blend, altre varietà a bacca bianca quali il Trebbiano di Soave, lo Chardonnay e il Pinot Bianco. Il vino che ne deriva ha un bel colore giallo paglierino tendente talvolta al verdognolo, un naso vinoso con profumo caratteristico, intenso e delicato, e un gusto asciutto, di medio corpo e armonico, leggermente amarognolo. Il Soave può venire elaborato anche nella tipologia "Spumante", a rifermentazione naturale.

Vino brillante e versatile, adatto a essere servito a tutto pasto, il Soave si accosta bene ad antipasti di mare, a primi piatti di pasta, a zuppe e minestre, a secondi di pesce o di carne bianca, a formaggi giovani. Nella versione Recioto D.O.C.G. è infine ideale per concludere un pranzo o una cena, in abbinamento a dolci o a pasticceria secca.

Molto diffuso fino agli anni Settanta del secolo scorso, il Soave ha poi conosciuto una fase di lento declino, che si è accentuata in coincidenza con la crescente preferenza per i rossi a partire

dagli anni Novanta. Da qualche tempo è però in forte ripresa grazie agli sforzi di alcune aziende leader della zona, che hanno molto investito nella qualità e nel marketing. Esempio emblematico della recente attività congiunta dei produttori locali è la realizzazione della Strada del Vino Soave: un percorso circolare di circa 50 chilometri tra vigneti, pievi e castelli che tocca i 13 Comuni interessati alla Denominazione e che abbraccia i terreni più qualificati per la produzione del Soave.

