



ALBERTO COFFELE



SANDRO TASONIERO



➔ segue da pagina 7

ad una zona molto ampia di origine alluvionale e pianeggiante, in questa estesa parte c'è una maggiore propensione a creare vini da consumo immediato, poco adatti a durare". Come si inserisce il vitigno in questo contesto? "Ritengo che solo pochi autoctoni italiani come Grillo, Vermentino e Friulano, siano adatti a produrre vini da pronto consumo di grande successo. Vini con un forte appeal a livello internazionale avendo profili aromatici definiti e facilmente riconoscibili dal consumatore. Vitigni in grado di concorrere a livello internazionale con quelli, in positivo trend di successo, come Sauvignon e Albarino. Ritengo invece che le denominazioni storiche e i relativi vitigni, come appunto Soave Classico e Garganega, abbiano i requisiti per diventare prodotti da affinamento e invecchiamento e in questo processo possano sviluppare originalità, identità e riconoscibilità. La tecnica utilizzata, infine, è fondamentale per capire il risultato che si andrà a ottenere. I nostri bianchi tradizionali hanno di solito bassi pH ed elevate acidità, condizioni che equivalgono a una naturale propensione a durare nel tempo. Storicamente nascevano da pratiche di iperossigenazione, tecnica che limitava il già scarso potenziale aromatico, dando però grande stabilità nel tempo. Oggi invece preferiamo vinificazioni molto più in riduzione con un ruolo centrale nelle selezioni di campo e nell'uso delle fecce". Uno studio che in Bertani ha portato a due Soave diversi, qual è l'idea alla base di questa scelta? "In azienda si è sempre creduto che il Soave avesse capacità di invecchiamento - precisa Lonardi - una visione che ha spinto il cav. Gaetano Bertani a sviluppare fin dagli anni 40 due tipologie, usando per descriverle i riferimenti di due tra i vini bianchi più longevi al mondo: Reno e Chablis. Tutto nasce dalla consapevolezza dei due territori del Soave, quello vulcanico capace di dare vita a vini minerali che sviluppano molti norisoprenoidi e, dunque, sentori di idrocarburo che ricordano i Riesling del Reno; mentre l'altro, con marne bianche e giallastre che fanno pensare proprio a Chablis, si esprime con vini 'salati'. Fu questa una lettura di territorio ma anche una attenta visione di marketing. Il Cav. Bertani sentiva il bisogno di comunicare Soave nei mercati internazionali e per questo sviluppo uno storytelling estremamente identitario ma fedele alla lettura del territorio. Nacque così il Soave 'tipo Reno', che è il Vintage e si presenta infatti in una bottiglia renana, e il 'tipo Chablis', ovvero il Sereole in bottiglia borgognotta".

La differenza tra i due stili è dovuta solo al territorio? "Non proprio, - chiarisce Lonardi - cambiano anche le scelte tecniche in cantina. Per il Vintage lavoriamo in cemento con macerazioni e parte di fermentazione sulle bucce, vogliamo riportare nel vino la componente polifenolica per dare complessità e struttura, privilegiando lo sviluppo di sentori legati ai norisoprenoidi (idrocarburi) con l'invecchiamento. Nel Sereole invece si lavora con tecnica riduttiva, come a Chablis, cercando di preservare al massimo tutta la componente aromatica, che è poca e riconducibile a fiori di ginestra, salvia, richiami di sambuco, note di pera e pesca a pasta bianca. Fermentazione e affinamento sulle fecce avvengono in botti da 75 hl di rovere francese, allo scopo di dare complessità olfattiva ed esaltare la componente sapida attraverso la sosta sulle fecce fini. Tornando al discorso generale - conclude Lonardi - è ovvio che se in Italia non abbiamo tanti vitigni bianchi facili da bere e immediatamente riconoscibili dal consumatore medio, allora dovremo giocare un'altra strada, per non essere più considerati solo il Paese dei vitigni neutri e un po' fenolici. In sostanza fare vini adatti all'invecchiamento potrebbe diventare uno dei valori fondanti per costruire una nostra grande riconoscibilità anche nei bianchi".

Gli spazi sul mercato

Con Alberto Coffele, produttore biologico a Castelcerino, ci siamo concentrati sulle differenze delle annate e le capacità di penetrazione del mercato di un Soave con alcuni anni sulle spalle: "In realtà è davvero difficile classificare le annate, i risultati cambiano molto nel tempo. Millesimi che sulla carta venivano dipinti in modo eccellente non sempre alla prova del tempo hanno dato i risultati attesi, al contrario annate più 'piccole' come la 2014 oggi si stanno esprimendo molto bene. Personalmente ho da parte molte bottiglie per studiare con metodo l'evoluzione dei nostri Soave, che analizzo regolarmente registrando tutto,

dal lotto di produzione ai tappi, e anche il lotto dei tappi, il metodo di conservazione e altri parametri. Sto sperimentando anche chiusure come il tappo a vite visto che con i tappi in sughero, oltre al Tcs, non sono mancate le deviazioni. In generale ho trovato interessante il fatto che il Soave dopo il primo anno si esprima ancora nell'ambito del varietale e del fermentativo, poi dal secondo già si capisce un po' che strada prenderà mentre dal terzo c'è la prova definitiva di un'evoluzione più o meno positiva. Personalmente credo che le evoluzioni più belle siano quelle su leggeri idrocarburi, che si ritrovano in vini con 5 o anche 10 anni. Molti terziari al naso mentre in bocca rimangono sempre scorrevoli, nel senso positivo del termine, non pesanti, agili. Per quanto riguarda il legno, poco presente nel Soave, c'è da dire che il suo utilizzo aiuta a ottenere ampiezza di profumi ma bisogna avere anche consapevolezza del risultato finale, in fondo tende a uniformare un po' i vini". C'è spazio sul mercato, oltre che in cantina, per un Soave invecchiato? "Diciamo che c'è un po' di interesse - spiega Coffele - gli appassionati si stanno affacciando adesso al tema. Il pubblico del vino è cambiato radicalmente negli ultimi 25 anni, è più attento e cerca spesso qualcosa di nuovo, come appunto i bianchi invecchiati".

Sandro Tasoniero, dell'azienda Sandro De Bruno di Montecchia di Crosara, chiarisce subito di non aver mai lavorato con Soave d'annata, uscendo sul mercato almeno due anni dopo la vendemmia. "Adesso c'è ricerca e voglia di scoprire cose nuove, ma dieci anni fa era complicato - spiega Tasoniero - spiegare all'appassionato medio il valore di un Soave di 3 o 4 anni. Noi abbiamo sempre mantenuto questa linea di vini longevi, la Garganega ha una sua rusticità e il tempo diventa un elemento necessario anche per questo. Alcuni Soave del 2007 e del 2008, per capirci, sono pronti ora. Se fatto bene si tratta di un vino inossidabile, capace di andare avanti molto a lungo, tranquillamente anche 20 anni in queste zone". Il mercato dunque oggi è più ricettivo verso questi prodotti? "Diciamo che in generale dove c'è una bella ristorazione con personale preparato che sa spiegare i vini la cosa funziona, in fondo si tratta di una novità visto che l'Italia è conosciuta quasi esclusivamente per i grandi rossi. È un buon momento, Covid escluso, per sfatare un falso mito. Certo, c'è bisogno di qualcuno che sappia far

➔ continua a pagina 11

Garganega in appassimento
(Coffele)



GAETANO TOBIN

BATTISTELLA
SINCE 1961

L'abito perfetto, cucito su misura

capsulebattistella.it