



di Luca Gardini
Campione Mondiale Sommelier

SOAVE & DURELLO

- I bianchi di Verona -

La vasta diffusione che fin dai primi anni '50 i vini rossi della Valpolicella sono riusciti a raggiungere, a livello non soltanto italiano ma mondiale - ovviamente Amarone e Ripasso in testa - se ha avuto l'indubbio merito di accendere i riflettori sul Veneto, da quel momento in poi considerato da consumatori e addetti ai lavori come zona di rinomanza vitivinicola al di sopra di ogni ragionevole dubbio, ha avuto altresì il demerito, ovviamente

involontario, di oscurare, quantomeno agli inizi, quell'altrettanto eccellente zona di produzione che è l'area a nord est di Verona. Solo in seguito, soprattutto grazie al meritorio lavoro di cantine come Pieropan, Anselmi, Coffe e Ca' Rugate, i vini prodotti in quel **particolare microclima**, collinare e vulcanico, sono riusciti ad affermarsi come alcune delle migliori vinificazioni "in bianco" dell'intera Penisola. Sto parlando ovviamente del Soave. Merito, ovviamente,

della grande qualità dell'uva Garganega, ma anche testimonianza che la vocazione di questa zona vitivinicola è ancora tutta da esplorare. La conferma ulteriore arriva dalla **"nuova" DOC**, i Monti Lessini Durello, un vino di confine, che nasce da un'altrettanto straordinaria varietà ampelografica, la Durella, attestata nell'area della Lessinia fin dal Basso Medioevo, origine di un Metodo Classico ancora - e colpevolmente - non sufficientemente riconosciuto, che

tuttavia a livello qualitativo se la può giocare tranquillamente su palcoscenici internazionali. A conferma di tutto ciò una serie di assaggi, svolti tra la fine del 2019 e questo inizio di 2020, ribadiscono quanto di buono appena detto a riguardo. Partendo dal **Soave**, un vino rinomato già in tempi pre-romani, il sottosuolo, vulcanico e tufaceo, contribuisce ad accrescere le tipicità del vitigno, che non è particolarmente floreale o fruttato al naso, possedendo tuttavia una caratteristica e naturale croccantezza e mineralità di beva difficilissima da riscontrare in bianchi non macerati. Quanto alla **Durella**, è un vitigno altrettanto caratteristico, un uvaaggio robusto e resistente, tipicamente collinare, anch'esso dotato di una forte componente acida, concretizzata in uno spunto iodato al naso e fortemente minerale alla bocca, cosa che lo rende un perfetto vino da spumantizzare. I metodi classici che ho assaggiato, inoltre, hanno evidenziato ottime competenze di fattura, dato sempre importante da rilevare per comprendere

le potenzialità, anche commerciali, dei prodotti. Passando agli assaggi, sul versante del Soave, impossibile non partire dal **Soave Classico DOC Monte Fiorentine 2018 di Ca' Rugate**, uno dei tanti esempi di come il Soave si stia riprendendo il ruolo che gli compete in ambito di bianchi, nazionali e non. Uvaggi di Garganega 100% di grande intensità e concentrazione di frutto: naso di pompelmo rosa, un tocco di biancospino, bocca di densa e ottima persistenza, con un finale gradevolmente ammandorlato. Passiamo poi a **Tenuta Sant'Antonio**, un'altra cantina che da anni sta lavorando benissimo sia in Valpolicella che in Soave. Il **Soave Classico Vecchie Vigne 2017** è un altro vino a cui non va aggiunto né sottratto nulla. Zona di Colognola ai Colli, Garganega 100% proveniente da un piccolo cru aziendale, con vigne trentennali, di grande sapidità e croccantezza, ha naso di albicocca e bergamotto, con tocco vegetale, bocca sapida, compatta, croccante e di bella lunghezza. Finisco con un altro fuoriclasse, il **Soave**



Classico DOC Decennale 2016 di Corte Adami, ancora Garganega in purezza, proveniente dal cru Castelcerino. Fermentato naturalmente, imbottigliato senza filtrazione, è un monumento all'intensità di frutto: un naso di pesca-noce dalla polpa bianca, scorza di cedro, bocca croccante, salata, con ritorno dell'agrume, con lunghissima persistenza. Passando al Durello, segnalò volentieri il **Monti Lessini Durello DOC Io Teti di Cantine Tonello**, perché i vini di Diletta Tonello sono come lei: freschi ed energici, un ritorno alle origini della denominazione, come questo, Durella in purezza, 36 mesi sui lieviti, le stimmate di un grande vino. Chinotto al naso, con tocco vegetale, teso, di spessore e minerale alla bocca, con piacevole persistenza. Chiudo con il **Monti Lessini Durello DOC Metodo Classico 60 mesi di Sandro De Bruno**, altra cantina che sta svolgendo un lavoro notevolissimo sui territoriali: affascinante e complesso, naso di susina gialla, con bel profilo di erbe aromatiche bocca sapida, croccante e minerale.

