

Civiltà del bere Cosa succede nelle terre del Soave

Alessandra Piubello



Il comprensorio veronese conta 7.000 ettari vitati, di cui circa 4.700 rivendicati a denominazione. Nell'agosto 2024 il Consorzio ha istituito il tavolo per la modifica del disciplinare con l'obiettivo di snellirlo e di far diventare le Uga la punta della piramide, avviando la relativa regolamentazione produttiva.

A Soave si sta lavorando senza proclami ma con fermezza sulla gestione della produzione, sull'orientamento della domanda-offerta e su un maggior controllo in vigna.

«A gennaio 2024», afferma il presidente del [Consorzio Soave Cristian Ridolfi](#), «è entrato nel vivo il **Progetto Identità Soave**, un insieme di direttive e buone pratiche, fra cui la **riduzione delle rese per ettaro**, passando da 150 a 135 quintali, e l'**aumento delle verifiche in vigneto** fino al 30% annuo da parte dell'organismo di certificazione Siquiria, a campione, nel periodo di presenza del grappolo sulla pianta. La mia nomina, avvenuta a fine marzo 2024, è stata nel segno di continuità con i due mandati di Sandro Gini».

I numeri chiave del Soave

Il comprensorio del Soave si estende su **7.000 ettari vitati** di cui circa **4.700 rivendicati a denominazione**, in **13 comuni** a est di Verona, fra i quali Soave e Monteforte d'Alpone che sono classificati nella zona di produzione del Soave Classico. Alcuni numeri, per inquadrare la denominazione: **40 milioni di bottiglie** prodotte, destinate per **il 75% alla Gdo** e per il 25% all'Horeca. Il biologico certificato non copre più del 6%. L'**export è del 55%**, primariamente nel Regno Unito e in Germania, mercati selezionati e consolidati, ai quali è stato aggiunto nel 2024 il

Canada.

«Quest'anno vorremmo attuare uno **studio di mercato** mirato», spiega Ridolfi. «Ci consentirà da un lato di verificare il valore economico della denominazione, dall'altro di individuare i mercati di maggior appeal per il nostro vino per concentrarvi le nostre promozioni, come abbiamo fatto per Regno Unito e Germania».



Cristian Ridolfi, presidente del Consorzio



Igor Gladich, direttore del Consorzio

I possibili futuri cambiamenti al disciplinare

Alcune modifiche al disciplinare avvenute negli scorsi anni non sono state recepite dai produttori. Per esempio il **Soave Superiore Docg** e il **Soave Superiore Riserva Docg**, che prevedono rese di 100 q/ha a differenza del Soave Doc (portato da inizio 2024 dai 150 ai 135 q/ha) **non vengono praticamente rivendicati**. Anche il Soave Colli Scaligeri Doc (rese a 140 q/ha), tipologia che era nata per identificare il Soave collinare fuori dalla zona classica, non ha avuto successo e, infatti, è sconosciuto e introvabile. È arrivato il momento di **snellire un disciplinare piuttosto complesso**, che in alcuni casi non trova attuazione nella pratica produttiva. «Dobbiamo lavorare sulla chiarezza, creando una piramide qualitativa facile da comunicare, togliendo ciò che non è necessario», afferma Ridolfi. «Vorremmo **ampliare il racconto sulle Uga**, per ora con valenza geografica, dando loro anche una regola produttiva, in modo che diventino a tutti gli effetti l'apice della denominazione. Sarà un lavoro lungo, l'intento infatti è di dialogare con tutti, con i non consorziati che rappresentano il 10%, con le varie associazioni di categoria, con l'assessorato all'Agricoltura. Il Consorzio è la casa del Soave, aperta a tutti».

Gli anni del boom e del declino

Il Soave nel 1931 aveva ottenuto il riconoscimento ufficiale di “Vino tipico e pregiato” con tanto di zona di produzione ben delimitata. È stato quasi certamente il primo vino bianco italiano conosciuto all'estero: godeva, infatti, di fama e prestigio. Con il riconoscimento della Doc nel **1968** vennero comprese anche zone pianeggianti che consentivano una produzione maggiore. Forse, in quel periodo in cui c'era così tanta richiesta ma poco controllo, arrivavano anche cisterne di vino bianco da altre parti d'Italia. Comunque sia, cominciarono a girare per il mondo milioni di bottiglie di scipiti vini bianchi che, a parte il nome sull'etichetta, con la grande tradizione del Soave avevano ben poco da spartire. Sarebbe stato utile chiamare diversamente quel vino che screditò il lavoro dell'antica viticoltura di collina. E così iniziò il **declino del Soave**, che diventò un vino ordinario e dozzinale, senza identità. Alcuni produttori continuarono però imperterriti sulla strada della qualità (pensiamo al grande **Leonildo Pieropan**, ma anche a **Sandro Gini**), e tuttavia furono decenni difficili.

La riscossa a partire dal nuovo millennio

Il Consorzio si impegnò, lavorando sulla zonazione con la **prima carta dei suoli nel 2002** e puntando ante litteram alla valorizzazione del paesaggio e alla biodiversità, tanto che nel 2015 il Soave venne riconosciuto come **primo paesaggio rurale di interesse storico** e nel 2018 ottenne per i Vigneti Tradizionali, unica zona viticola italiana, il riconoscimento **Globally Important Agricultural Heritage Systems** (GiahS) da parte della Fao. Il lavoro sulla zonazione arrivò al culmine con il riconoscimento **nel 2019 delle 33 Uga**, Unità Geografiche Aggiuntive.

E veniamo ad oggi: la denominazione ha bisogno di un'**ulteriore spinta valoriale**, senza dimenticare di riconoscere il lavoro in collina per l'estrema rilevanza sociale e paesaggistica. La **collina** rappresenta **il 50% degli ettari a Doc**, il resto è zona pedecollinare e pianura. Dal dato

borsa merci, quotazione 2024, le uve a Soave Doc sono pagate 0,45 euro al kg, mentre quelle a Soave Doc Classico 0,70. Occorrerebbe fare di più, **bisogna dare reddito ai viticoltori** (che sono circa 2.000, a fronte di 95 aziende vinicole, 5 cooperative che producono l'80% dell'imbottigliato e 160 imbottiglieri).

Le strategie per potenziare il rilancio

La riscossa del Soave ci potrebbe essere, il monito è che tutta la Doc abbia una strategia comune sul prezzo, dando il giusto valore alla collina, e soprattutto che i vini non all'altezza spariscano dalla scena. Si sta lavorando sulla **credibilità** e sull'**identità condivisa** della denominazione, proseguendo la strada tracciata da alcuni produttori di valore e i risultati si vedranno.

«Oltre al **blocco dei nuovi impianti** nel 2023, 2024 e fino a fine luglio 2025», commenta **Igor Gladich**, direttore del Consorzio, «con l'intento di proseguire alla scadenza, abbiamo (sempre nel medesimo arco di tempo) impedito la rivendicazione a Doc Soave per circa 900 ettari ricadenti nelle zone di pianura. Occorre essere sul mercato con i corretti quantitativi richiesti, altrimenti si rischia un'inesorabile gara al ribasso. Bisogna infatti attuare il giusto **equilibrio tra governo di una denominazione e redditività** da garantire al produttore. Solo così potremo avere una crescita che sia anche duratura». Nel 2024 è partito anche uno **studio agronomico pluriennale in collaborazione con l'Università di Verona** per individuare il peso medio del grappolo di Garganega, utile per dare ulteriori dati per le verifiche in vigneto, già operative con l'organismo di controllo Siquiria.

Lo stile del Soave: un vino moderno

«Il Soave gode di una serie di punti di forza», commenta Ridolfi. «Siamo un **territorio vocato**, a partire da una tradizione antica al microclima, dalla composizione dei suoli (i terreni basaltici di origine vulcanica e quelli calcarei sedimentari caratterizzano le zone collinari del Soave) alla compagine di aziende di riferimento. La **Garganega** dà vita a vini non molto alcolici, poco strutturati, da godere **piacevolmente a tavola** e con il pregio della **longevità**. La capacità di durare nel tempo, anche per 15 anni, è un punto di forza per i palati esigenti. Al contempo si può avere la tranquillità di lasciarlo evolvere uno o due anni, perché non c'è fretta né di venderlo né di berlo, può solo migliorare con l'età. Non abbiamo mai seguito le mode e ora corrispondiamo ai trend di mercato attuali. Dobbiamo però lavorare su uno **stile più identitario, preciso, chiaro, condivisibile** anche dal consumatore meno esperto, ben riconoscibile soprattutto nella fascia qualità/prezzo. E avere **maggiore costanza qualitativa**. Inoltre è molto importante che troviamo una dialettica comune nel raccontare il Soave, che sia semplice e inclusiva».

La lezione di Leonildo Pieropan

A testimoniare il valore del **Soave Classico** nel tempo ci sono un manipolo di piccoli produttori che hanno tenuto alto il nome della denominazione anche nei tempi bui. [Leonildo Pieropan](#), il

compianto saggio del Soave, nel 1971 produce dalla parcella del bisnonno il primo vino bianco italiano da singola vigna, il **Calvarino** (fu su suggerimento di Veronelli che divenne un cru). Il figlio Dario, enologo, che subentra a tempo pieno nell'azienda di famiglia più di vent'anni fa, apporta alcune modifiche, la prima di concerto con il padre, ovvero commercializzare il vino dopo due anni, di cui uno passato sui lieviti, la seconda nel 2018, con la scelta di vinificarlo solo in cemento (prima faceva acciaio e cemento). Il **Soave Classico Calvarino 2022** è un'espressione autentica di un territorio vulcanico, dai sentori armoniosi e un corpo snello e fresco dalla voce profonda e dal sorso appagante.

Le interpretazioni di Sandro Gini e Federico Zambon

Un altro interprete storico è [Sandro Gini](#). Il suo **Contrada Salvarenza Vecchie Vigne 2022** ci restituisce il senso del luogo, dai profumi di acacia che si trovano vicino a quei fossi alla tessitura orchestrale delle vecchie vigne (dagli 80 ai 160 anni, alcune franche di piede) che vibra al palato con la profondità e la luminosità interiore specchio di un genius loci intatto e vitale. Gini fu il primo negli anni Settanta a lasciare inerbito quel vigneto nella zona classica che mai aveva conosciuto diserbanti o concimi e a usare la confusione sessuale.

Il Soave è una denominazione che piace ai giovani, proprio per le caratteristiche moderne del vino e che vede anche giovani produttori affacciarsi sulla scena, alcuni a seguito del cambio generazionale, altri, come il trentasettenne enologo **Federico Zambon**, vitivinicoltore di settima generazione, che decide di iniziare nel 2015 a imbottigliare i suoi vini con il nome [Zambon Vulcano](#). Una parte dei vigneti, tutti in collina e su terreni vulcanici, è a piede franco. Il **Soave Doc Duello 2020**, un cru da una selezione di vigne tra i 40 e 50 anni d'età a pergola veronese, esprime una sensazione olfattiva coinvolgente che invita all'assaggio, mostrandosi caratteriale, dinamico, morbido e spiccatamente sapido nel lungo finale.



Veduta di Soave e del suo Castello, la principale attrazione turistica del borgo veronese

La leva dell'enoturismo

L'ultimo capitolo da affrontare, ma non per importanza, è quello dell'incoming. Soave, borgo medievale dall'antico castello, nel 2023 (ultimi dati disponibili) ha visto aumentare l'affluenza turistica del 20%, riferita principalmente a visite giornaliere senza pernottamento. «Anche su questo fronte riteniamo si debbano fare dei passi in avanti», dichiara Gladich. «Ci stiamo strutturando per dare un'offerta globale, insieme alla Strada del vino e alle varie associazioni del territorio. Anche i produttori si stanno attrezzando per ampliare la recettività».

Foto del servizio: © Consorzio Soave – elaborazione grafica Virginia Fovi

Per sapere “Cosa succede” negli altri territori del vino clicca [qui+](#)

Tag: [Cosa succede](#), [Cristian Ridolfi](#), [Igor Gladich](#), [Leonildo Pieropan](#), [Sandro Gini](#), [Soave](#), [Zambon Vulcano](#)

© Riproduzione riservata - 04/02/2025