

(IL VENETO CHE NON TI ASPETTI)

Hanno caratteristiche uniche e inimitabili, sono naturalmente più sapidi e con un ampio e intenso corredo olfattivo: ecco i bianchi da suolo “magmatico” che il Consorzio di tutela del Soave promuove con il forum internazionale Vulcania

# Quel vino vulcanicamente Soave

*di Alessandra Piubello*

L'uomo antico ha sempre associato la presenza divina all'attività vulcanica, per spiegarsi fenomeni altrimenti incomprensibili. Il vulcano rappresentava la dimora degli dei, luogo del trascendente. Suscitava paura e ammirazione, soggezione e suggestione. Un ambiente magico, dal fascino indiscusso, che celava il mistero, la forza, il potere distruttivo e insieme fertilizzante del fuoco. Nella mitologia, nei Campi Flegrei, alle pendici del Vesuvio, si trovavano le porte dell'Ade e Vulcano, dio del fuoco, nella fucina segreta dell'Etna creava fulmini per Giove e armi e scudo per Achille. Il fenomeno del vulcano, proprio per la sua irrefrenabile potenza, ha nei secoli attraversato la letteratura, la pittura e l'arte in genere, lasciando tracce indelebili in numerosi altri campi, vino compreso. L'Italia è terra di vulcani, alcuni sono in piena attività, altri quiescenti e altri ancora estinti. Ecco che, inoltrandosi nelle

rigogliose vallate che dalla pianura veronese si estendono verso nord fino alle propaggini della catena alpina, difficilmente si immaginerebbe che in tempi remoti siano state teatro di un'intensa attività vulcanica che ne ha forgiato i rilievi e ne ha favorevolmente predisposto i suoli all'attività vinicola: pochi ancora sanno che il Soave nasce da questi terreni vulcanici.

Ma l'ultraquarantennale Consorzio di Soave è instancabilmente all'opera per sottolineare con Vulcania, il forum internazionale dei vini bianchi da suolo vulcanico, la valenza di questi particolari terroir del mondo vitivinicolo capaci di conferire ai vini caratteristiche uniche e inimitabili. Il progetto nasce quattro anni fa, dopo l'impegno profuso per la zonazione del territorio, lo studio del paesaggio e la dimostrazione della longevità del Soave con degustazioni dedicate. Il percorso si è sviluppato inizial-

**A fianco, vite che nasce da terra vulcanica come quella del Soave il cui Consorzio sta valorizzando attraverso il progetto Vulcania e i suoi studi del paesaggio e dimostrazione della longevità della zona. I suoli costituiti od originati da vulcanoclasti ricoprono circa 124 milioni di ettari nel mondo, quindi circa l'1% della superficie della Terra, fornendo però sostentamento al 10%.**

SPIRITO di VINO

95



## Sono i suoli delle rigogliose vallate che dalla pianura veronese

mente puntando il faro sull'identità vulcanica di vini bianchi italiani e stranieri attraverso degustazioni e convegni basati su temi scientifici legati alla geologia, pedologia e alla viticoltura delle principali zone europee di origine vulcanica, con approfondimenti didattici e filosofici da parte di noti esperti. Nel corso degli appuntamenti successivi, organizzati con lo stesso format, l'analisi ha condotto allo studio delle caratteristiche dei terreni di origine vulcanica, individuando proprio nel comprensorio del Soave aree produttive definite paleosuoli (dall'omonima teoria, che riguarda l'origine dei suoli antichi).

In effetti, il Monte Calvarino a Soave è un vulcano estintosi ben 50 milioni di anni fa, caratterizzato dall'attività effusiva subacquea. «Nell'ambiente marino», spiega Attilio Scienza, professore di viticoltura all'Università di Milano, «la pressione e la temperatura ri-

ducono la fase esplosiva, il raffreddamento è brusco, la superficie di contatto del magma con l'acqua è vetrosa e si formano quelli che vengono chiamati i cuscini di lava, visibili in molte località della zona del Soave. La presenza di matrici calcaree e dell'acqua marina ha permesso la formazione di magmi solidificati dalle caratteristiche compositive e strutturali molto particolari, uniche nel contesto del vulcanesimo italiano». Capita ancora, nell'area soavese, di imbattersi nei basalti colonnari, non più maestosi come nell'iconografia rappresentata da antiche incisioni, ma testimoni di questa attività eruttiva sottomarina.

Origine-suolo-vino: nella terza edizione di Vulcania si sono individuate delle precise caratteristiche con precisi aspetti sensoriali, proponendo una nuova categoria descrittiva dei vini bianchi da suolo vulcanico. Per esempio, a Soave i contenuti di argilla, di norma più elevati che non nei suoli vulcanici cosiddetti da accumulo, conferiscono al vino struttura e longevità mentre la presenza di calcare attivo elevato (di norma assente negli altri terreni vulcanici) gli trasmette finezza ed eleganza. Nell'ultima edizione di Vulcania si è invece evidenziato, attraverso studi e ricerche, che il «sistema vulcano» del Soave, oltre a concorrere a comporre un preciso e identificativo aspetto paesaggistico del territorio, proprio per le sue specifiche caratteristiche chimico fisiche costituisce una sorta di «stabilizzatore ambientale», garante di un microclima. Un fenomeno naturale che nei secoli ha dato una ricchezza costante al suolo (in particolar modo di minerali e di attività microbiologica), permettendo minori interventi fitosanitari e di concimazione, in quanto potenzialmente la pianta è più in salute e ha bisogno di minor apporto di sostanze esterne. Qui i terreni risultano, infatti, essere molto evoluti, profondi, ben strutturati, poco erodi-



Qui sopra, vigne su terra vulcanica. In alto, segni, simboli e sentori al forum internazionale Vulcania organizzato dal Consorzio di tutela del Soave (in centro, il castello): i vini italiani presenti alla degustazione provenivano dal Veneto (con le zone Soave, Gambellara, Colli Euganei e Monti Lessini), Sicilia (Etna), Campania (Vesuvio e Campi Flegrei), Toscana (Pitigliano).

(IL VENETO CHE NON TI ASPETTI)



si estendono verso nord fino alle propaggini della catena alpina



bili e quindi ancora integri. Inoltre, per la loro porosità le terre vulcaniche sono in grado di accumulare acqua e calore solare, rilasciandoli lentamente all'occorrenza. L'ambiente vulcanico risulta essere fortemente ricco, ecologicamente più sostenibile e carico di una matrice di origine e di identità.

Le zone vulcaniche hanno accolto dei vitigni che sono diventati nei secoli parte integrante del sistema, creando una corrispondenza precisa suolo-vitigno, una sorta di simbiosi naturale che resta nella storia vitivinicola, basti pensare alla Garganega e al Soave. Antichissime sono le testimonianze della coltura della vite nella zona del Soave e grande è la fama di questo vino fin dai tempi più remoti della storia. Probabilmente seguendo l'esempio degli Etruschi, Veneti e Celti diedero inizio alla coltura della vite e alla produzione del vino. Il patrimonio paesaggistico della zona

del Soave, fra i più incontaminati e suggestivi d'Italia, mostra in estate distese di uva bianca, la Garganega, il vitigno principe di uno dei vini più famosi al mondo. Da disciplinare viene utilizzata almeno al 70%, con la possibilità di aggiungervi Trebbiano di Soave oppure Chardonnay o Pinot bianco.

Il Soave sfiora l'80% della produzione dei vini bianchi veneti da suolo vulcanico, mentre è al primo posto, con il 40%, sul totale dei vini «vulcanici» italiani. Considerando dunque la sua presenza significativa per numeri e dimensioni (il sistema Soave è una delle realtà più evidenti del panorama vitivinicolo italiano con 250 imprese imbottigliatrici, 7mila ettari di superficie a vigneto e 3mila aziende viticole), il Consorzio di tutela si è preso la responsabilità di operare come capofila nell'azione di ricerca e di valorizzazione delle produzioni enologiche italiane da suolo vulcanico. Non solo, ha fondato quest'anno l'Associazione Vulcanica, che attualmente coinvolge le Doc Gambellara, Lessini Durello, Ischia, Bianco di Pitigliano, Colli Euganei, Etna e Campi Flegrei, con la mission di promuovere i vini di origine vulcanica nel mondo. Vulcanica 2012 ha dimostrato come un filo rosso fuoco, per l'appunto, unisca le particolarità dei vini che nascono su terreni di origine vulcanica: sono naturalmente più sapidi con un corredo olfattivo più ampio e intenso. Ventidue i vini in degustazione, provenienti da tutto il mondo, partendo dalla zona del Soave, dove l'uva Garganega trova l'habitat migliore, per toccare poi il Veneto con la zona di Gambellara, Colli Euganei, Monti Lessini, per proseguire con altre realtà vulcaniche italiane significative come l'Etna, Campi Flegrei, Vesuvio e Pitigliano, per concludersi con zone internazionali quali l'Oregon negli Stati Uniti, il Monte Fuji in Giappone, Santorini in Grecia e il Lago Taupo in Nuova Zelanda. 🍷

Qui sopra, paesaggio di suoli calcarei. In alto, da sinistra, grappolo di uva Garganega, momento del banco di degustazione durante Vulcanica 2012 con 22 etichette provenienti da tutto il mondo: fuori dall'Italia presenti gli Stati Uniti con i vini dell'Oregon, il Giappone con il Monte Fuji, la Grecia con l'isola di Santorini e la Nuova Zelanda con il Lago Taupo; la nera terra lavica.