Soave, il sale della vite

img3550-091ab6a0

Nel vino le mode non riguardano solo le categorie, bianco, rosso o bollicina, ma anche le sfumature produttive legate ad esse: barricato, non barricato, brut o extra brut. Non voglio infine considerare la moda del biologico, perché di fatto oggi la stragrande maggioranza dei produttori non usa la chimica o se la utilizza lo fa con dosaggi molto contenuti. Le mode non s'interrompono neppure quando il vino è già nel bicchiere. Pensiamo alle rotazioni indiscriminate che non risparmiano i vini giovani, per intenderci quelli che non necessitano di grandi ossigenazioni, né gli spumanti. In quest'ultimo caso addirittura a essere messo in pericolo è proprio l'elemento costitutivo di questa categoria, il perlage appunto, che rischia di vedersi seriamente compromesso dai cosiddetti 'agitatori di bicchieri'.

PARLIAMO DI "SAPIDITÀ"

Quanto al trend gustativo che oggi va per la maggiore, è quello della mineralità. Con questo termine s'individuano sensazioni molto diverse, che vanno dall'affumicato alla roccia bagnata, dagli idrocarburi alle note marine. Tanta roba? Troppa roba, direi. Per questo, personalmente, amo sostituire al termine mineralità quello di sapidità. Motivo? In realtà non ce n'è uno solo. Intanto bisogna chiarire, e non lo dico solo io ma anche il professor Attilio Scienza (docente presso la facoltà di agraria dell'università degli studi di Milano), che per parlare di questo aspetto bisogna avere una conoscenza geologica molto approfondita se non addirittura accademica, senza dimenticare che non è esattamente quantificabile, nel sapore di un vino, interazione tra suolo, pianta e varietà della medesima. Forse solo le viti messe a dimora su rocce di origini vulcanica, e i vini che ne derivano, sarebbero gli unici esempi per cui si potrebbe scomodare questa parola. Oltre a questo preferisco parlare di sapidità, non fosse altro perché il 'salato' è un fattore molto più conosciuto e di conseguenza più condivisibile e riconoscibile in fase di degustazione. Infine, cosa non meno importante delle altre, credo che sia più utile avere stile, un proprio stile, di comunicazione rispetto all'essere alla moda. In fondo anche Coco Chanel, una che di questo aspetto se ne intendeva, sostenne sempre che la moda passa, mentre lo stile resta.

IDENTIKIT DEL SOAVE

Di vini sapidi, per fortuna, nel nostro paese ne abbiamo diversi. Uno di questi è il Soave. Il nome per certi versi rispecchia la personalità di questo bianco italiano prodotto nella provincia di Verona. I vitigni che lo compongono sono la Garganega, dal carattere denso, strutturato e dalla buccia dura e intensamente colorata di giallo, e il Trebbiano di Soave, uva sapida che si distingue, soprattutto in rapporto alla complessità, dal Trebbiano comune. Nel Soave la parte del leone, aromaticamente e gustativamente parlando, la fanno i terreni tufacei e basaltici di natura vulcanica che dominano il territorio. Rocce nere, porose, capaci di trattenere acqua e ossigeno, riuscendo al tempo stesso a connotare i vini che qui si producono in maniera assolutamente riconoscibile. Un carattere unico che non necessita generalmente di legno per acquisire complessità, visto che al Soave, sia esso classico (prende questo nome quello prodotto nella zona più antica di produzione) sia esso superiore (prodotto solo in collina), non mancano quelle tipicità gustative caratterizzate generalmente da: fiori bianchi, agrumi e, come detto, sapidità. A questo si aggiunge un'ottima capacità d'invecchiamento e una grande versatilità a tavola. Luogo comune? Non proprio, visto che il Soave mostra una buona attitudine nell'accompagnarsi con disinvoltura persino ai piatti a base di uova; ingrediente notoriamente ostico da affiancare al vino. Le aziende della zona di produzione del Soave sono costituite sia da nuove e dinamiche realtà sia da storiche aziende, in entrambi i casi ai vertici della produzione 'pallida' italiana. I nomi? Pieropan e il suo must chiamato Calvarino, Cantina del Castello con il Carniga, dall'eleganza rara, Suavia e il suo Monte Carbonare che sottolinea, se ce ne fosse ancora bisogno, il carattere geologico e cromatico dei terreni di queste parti, senza dimenticare altri nomi di valore come Filippi, Gini, Ca' Rugate e Tamellini solo per citarne alcuni.Avevamo parlato di versatilità a tavola? Bene, il SoaLuca Gardinive ne dimostra molta, persino rispetto alle tipologie attraverso cui viene tradotto, visto che si può declinare, con successo e gusto, attraverso il metodo classico, maanche Luca Gardini in versione passita (le uve vengono fatte appassire per diversi mesi su graticci prima di essere pigiate) con il Recioto di Soave.

Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l'anno successivo, miglior Sommelier d'Italia e -nel 2010- Miglior Sommelier del mondo.