



MICHELE BRESSAN

SOAVE SOAVE

Delikate und elegante Garganegatrauben
La delicatezza e l'eleganza della Garganega



Die Garganegarebe ist extrem vielseitig, davon zeugen allein die aus ihr erzeugten Weine. Es gibt zahlreiche verschiedene Weine: vom einfachen bis hin zum vielschichtigen, denen allen der delikate und elegante Geschmack gemein ist. Als sich nach dem zweiten Weltkrieg die Nachfrage der ausländischen Märkte und vor allem des amerikanischen Marktes vervielfachte, änderte sich die Szene des Weinbaus in Soave grundlegend. So wurden abgesehen von einigen Ausnahmen jahrhundertalte Kleinbetriebe von großen Kellereien ersetzt, die in der Lage waren, den Anforderungen der neuen Märkte nachzukommen. Damals versuchte man den Soave in einen angenehm, delikaten und einfachen Massenwein zu verwandeln und riskierte durch erhöhte Reberträge und Ausweitung des Anbaugebiets, das nicht mehr auf die Hügel um die klassischen Weinorte Soave und Monteforte d'Alpone begrenzt war, den Charakter des Weines zu verlieren. Dieses Wirtschaftsmodell ging Anfang der 90er Jahre wegen der Verringerung des Weißweinverbrauchs und des gleichzeitigen Markteintritts extrem konkurrenzfähiger Winzer aus den Schwellenländern in Krise. So traten eine Reihe neuer Kleinbetriebe in letzter Zeit ins Rampenlicht, wobei sie langsam wieder vom Anbaugebiet Besitz ergriffen und vielschichtigere Weine anboten, in denen die typischen Unterschiede der verschiedenen Lagen voll zur Geltung kommt. Feine Eleganz in Weinen aus den Hügeln um Soave. Gute Struktur und Körper sowie ein etwas rustikaler Charakter in Weinen aus Monteforte d'Alpone. Man muss die vielseitige, milde und zarte (Anm.d.Ü.: soave bedeutet zart) Garganegatraube, die zugleich einfach, vielschichtig, kräftig und mild ist, einfach preisen.

Grande è la duttilità della Garganega. I vini che da essa vengono prodotti lo testimoniano. Molteplici e varie sono le loro versioni: dalle più facili a quelle più impegnative e complesse, sempre comunque all'insegna della delicatezza e dell'eleganza. Nel secondo dopo guerra, quando si verificò il vertiginoso aumento della richiesta da parte dei mercati esteri, soprattutto statunitense, lo scenario del vino Soave cambiò. Una serie di piccole realtà, consolidate nei secoli, lasciarono il posto, tranne qualche eccezione, a importanti - per dimensioni - entità produttive in grado di soddisfare le esigenze dei nuovi mercati. È questo il periodo in cui si è cercato di fare del Soave un vino, nella sua piacevolezza e delicatezza, semplice e di largo consumo a rischio di snaturarne l'essenza, aumentando le rese in vigna e allargando considerevolmente la zona di produzione, non circoscrivendola più alle colline dei due classici comuni di Soave e Monteforte d'Alpone. Questo modello di sviluppo è entrato in crisi all'inizio degli anni novanta a causa della contrazione dei consumi dei vini bianchi in concomitanza dell'affermarsi di nuove ed agguerrite realtà produttive appartenenti a paesi emergenti. Una nuova serie di piccole aziende agricole in questo ultimo periodo si è affacciata alla ribalta riappropriandosi lentamente del territorio e proponendo vini di maggior complessità che ben evidenziano le differenze tipiche delle varie zone: finezza ed eleganza nelle colline di Soave, struttura, densità unita ad una certa rusticità in quelle di Monteforte d'Alpone. Onore quindi a questo vitigno, la Garganega, duttile, amabile, "soave". Capace di essere allo stesso tempo semplice e complesso, rigoroso e piacevole.

FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

Drei Winzer und ihre Weine im Vergleich
Tre produttori e tre etichette per conoscerlo meglio

Leonildo Pieropan
Via Camuzzoni,3
37038 Soave
(Verona) Italia
Tel. +39 045 6190171



Az. Pieropan

Il Soave Calvarino 2005 è ottenuto da uve Garganega e Trebbiano di Soave provenienti dallo storico vigneto sito nelle colline che guardano verso Castelcerino, chiamato appunto Calvarino. La fermentazione avviene in contenitori di acciaio dove il vino poi affina sui propri lieviti per circa un anno. Alcuni mesi dopo l’imbottigliamento viene commercializzato. All’assaggio risulta vibrante, allo stesso tempo elegante e fine sostenuto da una bella spina acida e da una buona sapidità. Vino minerale e sicuramente longevo. Costo in azienda 11,60 euro.

Weingut Pieropan

Der Soave Calvarino 2005 wurde aus Garganega- und Trebbianotrauben aus Soave erzeugt. Diese wachsen auf dem historischen Weinberg von dem man auf den Calvarino genannten Ortsteil Castelcerino blickt. Die Gärung findet in Stahlbehältern statt, in denen der Wein etwa ein Jahr lang auf den Hefen lagert. Der Vertrieb erfolgt einige Monate nach dem Abfüllen. Beim Verkosten ist er voll und zugleich fein elegant mit einer sauren Spitze und gutem Geschmack. Es handelt sich um einen sicher gut alternden Wein. Im Betrieb für 11,60 Euro erhältlich.



Suavia
Fraz. Fittà di Soave
Via Centro,14
37038 Soave
(Verona) Italia
Tel. +39 045 7675089



Az. Suavia

Il Soave Montecarbonare 2006 è ottenuto da sola uva Garganega leggermente surmaturata, prodotta da vigne vecchie di circa cinquant’anni, tutte in collina; fermenta e affina in acciaio, sicuramente ha una vocazione alla longevità non comune. Tra qualche anno si potrà verificarne l’evoluzione che aggiungerà complessità all’attuale vigore gustativo e finezza aromatica. Vino ottimo con il pesce e capace di ben gestire primi piatti in genere, specie a base di verdure dove la sua mineralità trova un bell’incontro. Costo in cantina 10,00 euro.

Weingut Suavia

Der Soave Montecarbonare 2006 wird ausschließlich aus leicht überreifen Garganegatrauben von ca. fünfzigjährigen Reben, die alle in Hügellage stehen, gewonnen. Der Wein gärt und altert in Stahlbehältern und ist sicherlich extrem langlebig. In ein paar Jahren kann man die weitere Entwicklung überprüfen, die den jetzigen kräftigen Geschmack und die feine Würze sicher durch größere Vielschichtigkeit bereichern wird. Der Wein passt gut zu Fischgerichten und ersten Gängen - vor allem mit Gemüse. Im Keller für 10,00 Euro erhältlich.



Umberto Portinari
Fraz. Brognoligo
Via Santo Stefano,2
37032 Monteforte d'Alpone
(Verona) Italia
Tel. +39 045 6175087



Az. Portinari

Il Soave Ronchetto 2006 è una piccola produzione della famiglia Portinari, realtà che lavora solo uve ottenute dai quattro ettari di proprietà, metà in collina e metà in pianura. Nel Ronchetto si utilizzano le uve prodotte in collina. La lavorazione di queste avviene in acciaio dove poi vi si affina il vino sui propri lieviti per circa un anno. Interessante è il suo tratto garbatamente rustico che gli conferisce una forte personalità che ben si sposa in tavola nell’abbinamento con i cibi. Ottimo rapporto qualità/prezzo. Costo in cantina 6,50 euro.

Weingut Portinari

Der Soave Ronchetto 2006 wurde in kleinen Mengen von den Portinari, die für ihre Weine ausschließlich die Trauben von dem 4 Ha großen Familienbesitz - teils in Hügellage, teils in der Ebene - verwenden, erzeugt. Im Ronchetto wurden die Trauben aus der Hügellage verwendet. Diese gären in Stahlbehältern, wo sie ca. ein Jahr lang auf den Hefen lagern. Interessant ist sein leicht rustikaler Charakter, der ihn auszeichnet und sich gut mit den Speisen kombiniert. Ausgezeichnetes Qualitäts/Preisverhältnis. Im Keller ist er für 6,50 Euro erhältlich.

