



## Soave DOC, il bianco vulcanico che conquista

**È uno dei vini veneti più rinomati al mondo. Delicato, elegante, con una grande impronta minerale, racconta l'unicità dell'arco collinare orientale della provincia di Verona. È molto apprezzato per la sua personalità versatile e la facilità di abbinamento.**



Calici di Soave DOC (Foto © Associazione Strada del Vino Soave).

La bellezza del Veneto è racchiusa nella varietà del paesaggio e nelle meraviglie del poliedrico patrimonio enologico che sa offrire. **Terra generosa di grandi vini rossi**, ma anche di bianchi raffinati a vocazione internazionale. Nell'Est veronese ai piedi dei Monti Lessini, nella zona compresa tra il lago di Garda e la Val d'Alpone, si trova un'area in cui la tradizione vitivinicola si è sviluppata dall'antichità sino ad oggi.

In queste colline dal fascino inconfondibile, ricche di fossili, calcare, basalti e strati di tufo di matrice vulcanica, trova la sua massima espressione il vino bianco italiano per eccellenza e tra i più premiati ed esportati al mondo: il **Soave DOC**. Marcata mineralità, pienezza gustativa, buona acidità e intensità sono i suoi tratti distintivi, riconducibili alle caratteristiche uniche dei terreni in cui nasce. È figlio principalmente della **Garganega** con l'aggiunta di **Trebbiano di Soave** o **Chardonnay**.

## Storia di un vino legato al territorio

Non è chiara l'origine del nome Soave, forse deriva da “**Suaves**” che indicava gli **Svevi** quando calarono in Italia con il re longobardo Alboino. Sin dall'epoca romana il territorio del Soave era definito “*pagus*”, ossia un distretto vitivinicolo noto per la posizione ideale per la coltivazione della vite. All'interno di quest'areale di rilevanza storico-rurale spicca l'uso della [pergola veronese](#), forma tradizionale di allevamento utilizzata ancora oggi, in grado di garantire un ottimale controllo dei grappoli nonché protezione dai raggi solari.



Le colline veronesi dove nasce il Soave DOC (Foto © Associazione Strada del Vino Soave).

Nel Medioevo accrebbe l'importanza della viticoltura nella zona. Già nel 1300, nell'incantevole borgo dell'area storica di Soave – nota come Soave Classico – circondato da mura merlettate e da vigneti, su una lapide muraria del Palazzo di Giustizia una scritta recita:

*«Io, casa amica del diritto, sono stata eretta quindici lustri dopo gli anni mille e trecento... quando i paesani pigiavano con i piedi le uve».*

## Vino Soave DOC: caratteristiche e tipologie

Di colore giallo paglierino poco intenso, il Soave DOC rivela al naso un bouquet dal profumo delicato con sentori fruttati, floreali e speziati di cannella accompagnati da note di ciliegia e mandorle. Al palato è secco, fresco, sapido, di medio corpo, leggermente morbido e con un [lungo finale minerale](#).

Il Soave mostra una personalità versatile, che si riscontra nelle pratiche di coltivazione o enologiche: l'utilizzo della forma di allevamento a pergola veronese o a spalliera, il grado di maturazione delle uve, la scelta di macerazione delle bucce prima della fermentazione o l'affinamento sulle fecce e l'impiego o meno del legno.

Secondo il [Disciplinare di produzione](#), i vini Soave DOC **devono essere ottenuti con un minimo di 70% Garganega e il 30% Trebbiano di Soave o Chardonnay**. Entro il 30% sono consentite, fino a un massimo del 5%, altre varietà a bacca bianca non aromatiche coltivate nella provincia di Verona.



Raccolta di uva Garganega (Foto © Associazione Strada del Vino Soave).

Il clima temperato ha permesso che la Garganega trovasse il suo habitat ideale nelle colline orientali veronesi, ai confini con la provincia di Vicenza, per dare vita a **vini di grande complessità e struttura**. Nel 1936 quest'area è stata la prima DOC riconosciuta in Italia.

Il Soave DOC è vinificato in quattro tipologie:

1. il vino base **Soave DOC**
2. **Soave Classico**
3. **Soave Colli Scaligeri**
4. **Soave Spumante**.

È un vino dall'evoluzione gustativa rapida e appagante con gradazione alcolica minima di 10,5% e

---

di 11% per le versioni Classico e Colli Scaligeri, i cui ambiti di produzione sottolineano maggiormente la specificità territoriale. La zona del **Soave Classico**, la più antica della Denominazione, si trova nelle valli dei comuni di Monteforte d'Alpone e Soave.

Il **Colli Scaligeri** è espressione della sottozona che si concentra nelle colline di Val di Mezzane, Val d'Illasi, Val Tramigna e Val d'Alpone. Qui la Garganega esprime il massimo potenziale qualitativo, regala vini di finezza aromatica e persistenza difficili da trovare in altre aree della DOC. Il Soave Classico è ricco di aromi floreali, fruttati, note vegetali, dal gusto pieno, fresco e minerale. Il **Soave Spumante**, nelle tipologie da extra brut a dry, ha un perlage fine e persistente, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli brillanti, profumo intenso e delicato, sapore armonico e titolo alcolometrico di 11 gradi. Classico e Colli Scaligeri devono essere sottoposti ad affinamento di circa 3 mesi e sono immessi sul mercato non prima del 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.

## Abbinamenti col cibo

**Il Soave è uno dei vini bianchi più intriganti**, ideale a tutto pasto per la sua acidità e gli aromi del bouquet. Il vino giovane da suoli alluvionali o calcarei è ottimo per l'aperitivo. Se affinato sui lieviti, è perfetto per la sua complessità con piatti a base di pesce di lago e di mare alla griglia, paste con sughi leggeri, carni bianche, formaggi stagionati o erborinati, salumi e, in particolare, la soppressa.

Per la sua freschezza si accosta benissimo **anche ai piatti della cucina giapponese o cinese** non troppo speziata. Il carattere versatile lo rende indimenticabile con piatti vegani, risotti e creme di zucca o asparagi. È sicuramente molto piacevole se servito nelle tavole natalizie in cui trionfano antipasti, primi e frittiture di pesce.

### Data di creazione

02/12/2020

### Autore

amanda-arena