

# Gran Soave dai toni mediterranei

Pieve Vecchia è un'etichetta di punta della cantina veronese Fasoli. L'annata 2007 è da gradino più alto del podio: profuma di ginestre, ha il gusto di agrumi, lascia piacevoli sensazioni sapide



**C**he Natalino e Amadio Fasoli nella produzione dei vini da uve biologiche ci credano davvero è un fatto da tempo assodato. Fertilizzanti e prodotti chimici sono banditi dall'azienda da vecchia data, dal 1984, dopo quattro anni di prove e controprove in vigna con sistemi naturali. Nel 1990 le vigne e i terreni hanno ottenuto le dovute certificazioni del caso, quindi la patente di "biologico a tutti gli effetti". Vent'anni tondi, quindi, quasi un record, almeno per il Veneto.

Che poi i vini biologici di questi due fratelli veneti, e più precisamente della valle di Illasi, poco a est di Verona, siano anche particolarmente ben riusciti fino al punto da diventare imperdibili, lo testimonia la ricca vendemmia di successi che ogni anno le etichette che escono dalla cantina raccolgono in mezzo mondo. Non da oggi ma da ben oltre un decennio. Di regola non elenchiamo mai premi e attestati vari che un'azienda conquista nelle rassegne, perché crediamo che il riconoscimento migliore per un produttore sia la quantità di vino versato nei bicchieri degli ap-

passionati consumatori, piuttosto che quello passato sotto il naso dei cosiddetti "critici" che compongono le commissioni dei concorsi enologici. Però, questa volta, una eccezione è doverosa. Nell'edizione 2009 del Biofach, rassegna mondiale dei vini biologici che si tiene a Norimberga, cinque vini presentati dal duo Fasoli hanno conquistato cinque premi - tre medaglie d'oro, di cui una speciale per il Pieve Vecchia 2007, e due d'argento. Più che un succes-

so, un trionfo. Perché, come hanno avuto modo di dichiarare di due fratelli, "portare a casa una sola medaglia da un confronto così illustre e ben frequentato come quello del Biofach non è mai facile. Figuriamoci cinque. Ci partecipano grandi aziende che presentano anche 30-40 etichette e non finiscono mai sul podio". Loro invece sul podio ci sono sempre stati. Per Natalino e Amadio, entrati in azienda negli anni 70 ad affiancare il loro padre Gino

**Soave Doc**  
**"Pieve Vecchia" 2007**  
**Fasoli Gino**  
Via Cesare Battisti 47/49  
37030 Colognola Ai Colli (Vr)  
tel. 045.7650741  
[www.fasoligino.com](http://www.fasoligino.com)  
16,50 euro



e il loro zio Gigi, la coltivazione biologica è sempre stata una meta fissa. Ma in fondo naturale, considerando che l'azienda agricola, fondata nel 1925 dal loro nonno Amadio (anche lui), di roba artificiale nei campi e tra i filari ne ha sempre vista ben poca. E meno ancora negli anni 60, quando la chimica sembrava essere la mano santa capace di salvare i filari da qualsiasi danno. Così, almeno, molti credevano. Dunque i vini veronesi di Fasoli, compresi Amarone e Recioto, sono sempre stati fatti così, per vie naturali, con le concimazioni organiche, le erbe lasciate tra i filari e molta cura manuale verso ogni singola pianta.

Pianta scelta con grande attenzione, perché i 14 ettari di filari dell'azienda - che oggi i due fratelli mandano avanti con il supporto dei loro figli Matteo e Giordano, dunque quarta generazione in campo - sono distribuiti in sette appezzamenti diversi, la cui natura del suolo varia da uno all'altro. Quindi ogni appezzamento ospita il vitigno che meglio gli si addice, non per

**I grappoli di garganega si staccano da vigne che vantano un'età di circa 40 anni coltivate su terreni argillosi.**

accademica valutazione a tavolino ma per diretta e impegnativa sperimentazione tra le zolle.

Diversi i vini che abbiamo assaggiato di questa azienda che ha fatto molti passi avanti nel rispetto della tradizione e soprattutto delle convinzioni personali: il fondatore andava a distribuire i vini col carro tra le osterie e trattorie del Veneto e oggi i suoi nipoti, oltre ad aver ampliato e migliorato la gamma dei prodotti, hanno avviato anche un progetto vitivinicolo in Argentina (dalla Lessinia alle Ande), con filari che vanno su fino a 1300 metri. Coltivati, ovvio, con tecniche biologiche certificate.

### **Intrigante e gustoso**

Il vino che ha ottenuto il maggiore apprezzamento dai parte dei nostri esperti è stato il Pieve Vecchia 2007, proprio quello che ha stupito più degli altri a Norimberga. Per una volta tanto un'intera commis-



• ***Dalla fondazione  
• dell'azienda, nel 1925, si è  
• sempre coltivato biologico***  
•••••



sione di assaggio, per di più straniera, ci ha trovato d'accordo.

Un vino proveniente dalle dorate uve garganega ottenute da piante di 30-40 anni coltivate su suoli argillosi. Un vino che può essere considerato un cru per costanza qualitativa, capacità dei vigneti, ambiente. Il mosto da cui nasce questo bianco fermenta e poi affina in botti da 500 litri per quasi un anno e il vino resta altrettanto tempo nelle bottiglie prima di affrontare le tavole e il giudizio dei consumatori.

Questo Pieve Vecchia 2007, gran conquistatore dei sensi e "pubblicato" sotto la denominazione Soave Doc, si fa subito apprezzare per il colore giallo dorato intenso attraversato da riflessi verdolini molto brillanti. I profumi sono delicati ma ben precisi, identificabili. Spiccano note floreali di gelsomino e di ginestra alle quali fanno seguito toni fruttati di albicocca e pera. In

bocca composità generosa ma anche freschezza, data dalla buona acidità, con un finale sapido e minerale. Sul palato rimangono a lungo tonalità fruttate di pesca e agrumi. Un vino ad alto gradimento dunque, abbinabile a molti piatti di pesce, specie in guazzetto e al forno, come hanno unanimemente testimoniato i nostri esperti che si sono magicamente portati a casa le bottiglie di riserva di quest'annata assaggiata, anzi, bevuta quasi senza contegno. Visto il privilegio, abbiamo chiesto loro di darci qualche indicazione in più ed eccole qui. Temperatura di servizio non superiore ai 13 gradi, per non far evaporare i piacevoli profumi, versato in un bicchiere di media ampiezza. Nella scheda redatta invece dal produttore si legge che questo vino, "una volta stappato, dev'essere bevuto entro tre giorni". Non crediamo però che possa durare tanto. Nel senso che finisce molto, molto prima. 