



comunicazione

# Forbes

AUTORE :Cristina Mercuri

## Il buono della diversità

**Suavia** ha avviato un progetto ambizioso per esaltare la varietà delle colline vulcaniche di Soave. Si chiama I Luoghi e comprende tre vini: Fittà, Castellaro e Tremenalto. A guidarlo sono le sorelle Tessari, imprenditrici di quarta generazione molto legate al territorio

**N**elle colline vulcaniche di **Soave** il legame tra suolo, clima e vitigno si traduce in vini capaci di raccontare la storia di un territorio unico, di grande espressività e longevità. **Suavia**, azienda di riferimento nel Soave classico, ha intrapreso un progetto ambizioso per esaltare la diversità pedoclimatica della zona: I Luoghi. Questo trio di vini monovigneto di Garganega è il risultato di uno studio approfondito su tre unità geografiche aggiuntive (Uga): Fittà, Castellaro e Tremenalto. Pur condividendo una matrice vulcanica comune, queste tre aree generano vini molto diversi, ciascuno rappresentativo del proprio terroir.

Suavia è una realtà familiare guidata dalle sorelle Tessari, imprenditrici di quarta genera-

Le sorelle Tessari si dedicano alla valorizzazione della Garganega.

zione, profondamente legate al territorio del Soave. L'azienda, situata nel cuore della denominazione classica, punta su ricerca e rispetto per la tradizione. Le **sorelle Tessari** hanno fatto della valorizzazione della Garganega e dei suoli vulcanici un manifesto, creando vini che sono un riflesso del territorio.

Il progetto I Luoghi è il risultato della continua ricerca per comprendere e valorizzare il terroir del Soave. Nonostante la vicinanza geografica, ogni vigneto esprime un carattere unico, dimostrando come fattori apparentemente simili – suolo, esposizione, microclima – possano dar vita a vini molto diversi. Questa attenzione al dettaglio e alla diversità è ciò che distingue Suavia nel panorama enologico italiano. Il metodo produttivo è identico per i tre vini (vinificazione in contenitori inerti e controllo dell'ossigeno in tutte le fasi), sottolineando le diversità ambientali.

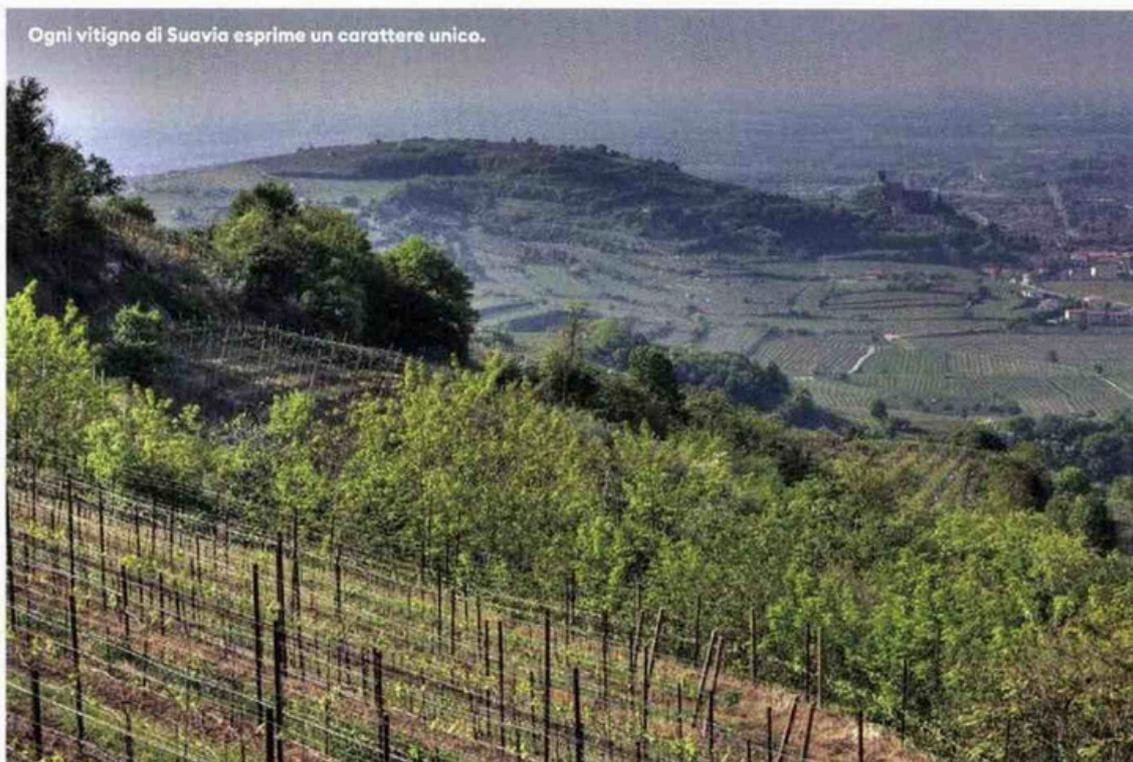
Con I Luoghi, Suavia non solo porta la Garganega a nuovi livelli di espressione, ma arricchisce anche il racconto del Soave come denominazione. I vini offrono un viaggio attraverso le sfumature del territorio, evidenziando la complessità e il potenziale di una zona spesso ridotta a stereotipo.

Il progetto sottolinea inoltre l'importanza della sostenibilità e dell'equilibrio tra innovazione e tradizione. In definitiva, rappresenta un modello che mostra come un profondo legame con il territorio possa tradursi in vini che non solo appagano il palato, ma raccontano storie. Fittà si trova su pendii esposti a sud-est, dove le vecchie vigne di circa 40 anni affondano le radici in un suolo vulcanico ricco di argilla. Questo terreno profondo favorisce un accumulo d'acqua, ideale per garantire una maturazione uniforme delle uve anche in annate siccitose. Il vino prodotto qui si presenta con un impatto aromatico deciso e una struttura





comunicazione



123



denza e viscosa. Note di frutta matura si combinano con una piacevole acidità croccante e una salinità sul finale che ne amplifica la complessità.

A due chilometri da Fittà, Castellaro offre un'esperienza completamente diversa. Qui il vigneto è esposto a nord, su un terreno magro, povero e alcalino, con il basalto quasi in superficie. Il microclima è più fresco e le condizioni pedoclimatiche conferiscono al vino una raffinatezza unica. Il profilo sensoriale è caratterizzato da una nota sulfurea leggera, una texture granitica e un palato verticale, vibrante e slanciato. Il finale è ruvido e gastronomico, rendendolo ideale per abbinamenti sofisticati. Questo vino rappresenta l'eleganza austera e l'essenza più pura del suolo vulcanico.

A un chilometro da Castellaro, Tremenalto beneficia di un'esposizione a ovest, ricevendo il calore del sole pomeridiano e vivendo ampie escursioni termiche. Il suolo è profondo ma povero di argilla, il che dona al vino una freschezza succosa e un profilo aromatico che spazia dalla frutta matura, come albicocca e mela cotogna, a note floreali. L'acidità ampia sostiene la struttura, mentre il finale fruttato e persistente rende questo vino un'espressione accessibile e avvolgente del Soave. 