

SOAVE

CONOSCIUTO
IN TUTTO
IL MONDO,
NASCE
IN TERRE
VULCANICHE
DOLCEMENTE
BACIATE
DAL SOLE

Il morbido bianco delle colline veronesi

Tra i bianchi italiani più conosciuti ed esportati, il Soave nasce sulle colline che circondano l'omonima cittadina a pochi chilometri a Est di Verona, fondata dai Longobardi, detti appunto Svevi o Sauves.

Prodotto con il vitigno Garganega, che deve essere presente per almeno il 79%, può vedere la presenza anche del Trebbiano di Soave, del Pinot Bianco e dello Chardonnay. Si distingue in tre tipologie: il vino base, Soave Docg Superiore, fruttato, pronto, sapido e di medio corpo; il Soave Superiore Classico, prodotto esclusivamente nella zona più antica del Soave, ossia

in tutto il comune di Soave e Monteforte d'Alpone, considerata la vera zona storica; il Soave Riserva, che secondo il disciplinare deve essere sottoposto ad almeno due anni di affinamento.

LE CARATTERISTICHE

Dalle particolari proprietà organolettiche, si distingue per il colore giallo paglierino intenso che può tendere al verdognolo. Il gusto è asciutto, armonico, di medio corpo e leggermente amarognolo: ricorda la mandorla amara, anche se non manca una piacevole prima nota di vaniglia. Il profumo, ampio e delicato, richiama la violetta ma

anche il sambuco o il biancospino. Le note minerali, dovute ai terreni vulcanici d'origine, si intrecciano agli aromi di mela golden e di agrumi. Si presta alla maturazione e può esprimersi al meglio anche dopo tre-quattro anni.

GLI ABBINAMENTI

Ottimo vino da tutto pasto, si accompagna bene agli antipasti, alla pasta fatta in casa, alle minestre o zuppe di pesce, alle carni bianche e ai piatti a base di crostacei o frutti di mare. Non sfigura però anche con i formaggi stagionati e persino con lo street food e con gli stuzzichini di un aperitivo.

fruttate, va d'accordo sia con i prodotti di mare sia con le carni bianche



Cozze al pomodoro

COSTO: basso
TEMPO: 1 h

DIFFICOLTÀ: bassa
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI: 1,5 kg di cozze - 2 spicchi di aglio - 100 ml di vino bianco Soave - 2 grossi pomodori - 2-3 rametti di timo - olio di oliva extravergine - pepe

- **Raschia le cozze** accuratamente, eliminando tutte le incrostazioni e il bisso, mettile in una casseruola con un filo di olio, il vino, 1 spicchio di aglio sbucciato e schiacciato e abbondante pepe, copri le con il coperchio e cuocile a fuoco vivo finché si saranno aperte. Elimina quelle rimaste chiuse, tienile da parte e filtra il fondo di cottura.
- **Taglia i pomodori** a dadini. Scalda un filo di olio con l'aglio rimasto in un tegame, unisci i pomodori, il timo e fai saltare il tutto a fuoco vivo per 5 minuti. Aggiungi le cozze e il loro fondo di cottura e fai insaporire per qualche istante. Servi accompagnando a piacere con spicchi di limone.

Pollo alla senape

COSTO: basso **DIFFICOLTÀ:** bassa **TEMPO:** 1 h e 20' + rip. **PER 4 PERS.**

INGREDIENTI: 8 sovracosce di pollo - 2 cipolle - 2 limoni non trattati - 4 cucchiaini di miele - 8 cucchiaini di senape - 100 ml di vino Soave - 1 mazzetto di aneto - olio di oliva extravergine - sale - pepe

- **Grattugia la scorza dei limoni**, spremi gli agrumi per ricavarne il succo, poi mescola entrambi in una ciotola con il miele, il vino, l'aneto spezzettato, una presa di sale e un po' di pepe.
- **Incidi le sovracosce di pollo** con tagli paralleli, poi spennellale con

il mix preparato, mettile in una ciotola, copri le con pellicola e lasciale marinare per 1 ora in frigo.

- **Trasferisci le sovracosce scolate** in una pirofila oliata, unisci le cipolle, sbucciate e affettate, e cuocile in forno già caldo a 200 °C per 25 minuti, bagnando di tanto in tanto con la marinata.
- **Gira le sovracosce** e cuocile ancora per 25 minuti, continuando a bagnarle con il fondo di cottura. Girale ancora, accendi il grill e fai dorare la superficie. Servi subito.



UN CRU DORATO AL SENTORE DI FIORI. FRUTTI E MANDORLA

Sulle colline calcaree del Monte Tenda, nel Veronese, nasce da uve Garganega e Trebbiano il Soave Classico Doc Monte Tenda di Giannitessari 2018: un cru dal colore giallo paglierino, bouquet di fiori bianchi e frutti a polpa bianca e leggera nota di mandorla in bocca, con un finale fresco (12°, € 14,50).

S.L.