

# La festa dell'Uva a Soave

Testi e foto di Enrico Bottino

## Località di partenza:

Regione Veneto, Provincia di Verona, Soave

## Tipo di itinerario:

a piedi

La Festa dell'Uva Il vino è cultura, quella che si respira fin da bambini nei discorsi di casa; è incontro, quello che si consuma nelle osterie o nelle piazze di mercato; è speranza, quella del viticoltore che confida nella buona vendemmia; è folclore, quello che riunisce la gente evocando la sua storia. E due sono gli appuntamenti importanti per l'uva Garganega e per il vino Soave, che si ripetono tutti gli anni grazie all'interessamento e all'impegno dell'Amministrazione Comunale e della Pro Loco: la "Festa Medievale del Vino Bianco Soave", alla terza domenica di maggio, e la "Festa dell'uva", alla terza settimana di settembre. Quest'ultima è quella che ha dato vita ad una vera e propria celebrazione nazionale che oggi coinvolge, chi più

chi meno, tutti i centri vitivinicoli della Penisola. La "Festa dell'uva" vide la sua prima edizione il 29 settembre del 1929, per opera del dott. Luigi Zannini e di una ristretta cerchia di amici. Questo evento divenne ricorrente ma, fino all'80, si svolgeva ad anni alterni tra i comuni di Soave e Monteforte. In questa festa il vino Soave racconta di se, attraverso la contagiosa allegria dei balli e delle note, la degustazioni dei vini, la vendita dei grappoli. Anche la "Festa Medievale del Vino Bianco Soave" unisce l'amabilità del classico vino bianco d'Italia, con la storia e la tradizione della città murata. Oltre al "Palio della Botte", alle musiche, ai giochi medievali, alle sfide a cavallo e con le spade, all'allestimento di un mercato medievale con la rappresentazione di nobili arti e antichi mestieri, centocinquanta figuranti in bellissimi costumi medievali e quaranta sbandieratori sfilano nel centro storico sino al castello turrito dove si svolge la cerimonia dell'Investitura delle nuove Castellane della Confraternita Enoica dell'Imperial Castellania di Suavia (con sede oggi a Palazzo Pullici, 3), riservata alle sole donne distintesi per particolari meriti in qualsiasi campo dell'attività umana, dalla cultura allo spettacolo. Indossando una tracolla damasca a cui è appesa la chiave del castello, simbolo del potere sulla regione di "Suavia", le rappresentanti del gentil sesso bevono una coppa ricolma del prezioso nettare delle colline di Soave. Questo evento è legato alla tradizione secondo la quale la Principessa Imperatrice d'Antiochia, ottenne dal marito Federico della Scala il decreto di "riconoscimento di virtù" delle più insigne damigelle del tempo.

La Strada del Vino Soave Il Soave, il vino bianco

VIAGGIA  
L'Italia



**Due appuntamenti importanti per l'uva Garganega e per il vino Soave, che si ripetono tutti gli anni grazie all'interessamento e all'impegno dell'Amministrazione Comunale e della Pro Loco: la "Festa Medievale del Vino Bianco Soave", alla terza domenica di maggio, e la "Festa dell'uva", alla terza settimana di settembre. Quest'ultima è quella che ha dato vita ad una vera e propria celebrazione nazionale che oggi coinvolge, chi più chi meno, tutti i centri vitivinicoli della Penisola.**



italiano a Denominazione di Origine Controllata più conosciuto ed esportato al mondo, continua a raccogliere consensi. Nel 1931, con la delimitazione della zona di produzione, fu l'unico dei vini nazionali, insieme al Chianti, a vantarsi del riconoscimento di vino "tipico" e "pregiato". A distanza di trentasette anni è stato riconosciuto d.o.c. e, due anni fa, il Recioto di Soave è stato il primo, tra tutti i vini veneti, a ricevere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Da solo il Soave rappresenta circa il 40% delle produzioni a d.o.c. della provincia di Verona e, probabilmente, è il vino a



Denominazione di Origine Controllata con la più alta concentrazione viticola; oltre 6.300 ettari di vigneto in un'area di circa 15.000 ettari, compresi nella zona del Soave Classico. Una serie di primati che non hanno scalfito l'umiltà dei produttori, sempre impegnati per crescere e migliorarsi, in sintonia con gli enti istituzionali, i ristoratori, gli albergatori e la gente del luogo, affezionata alla propria terra. In questo contesto s'inserisce la Strada del Vino, itinerario che si propone di accompagnare per mano il visitatore in un territorio ricco di storia, monumenti e tradizioni. Un percorso eno-gastronomico, diventato strumento d'immagine del territorio e dei suoi prodotti, che esce dalle poderose mura turrette di Soave per avanzare tra il verde e il sole dei vitigni autoctoni del Trebbiano di Soave e della Garganega.

Il "Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave". Impegnato da sempre nel miglioramento della qualità e della tipizzazione del vino autoctono, il Consorzio ne promuove l'immagine e ne tutela la genuinità, anche attraverso la divulgazione di una viticoltura rispettosa dell'ambiente, riducendo in primis i trattamenti fitosanitari. Ormai gli anni '30 sono un lontano ricordo; segnati da devastanti grandinate, gelate eccezionali, siccità funeste, crisi economiche, tracciarono tristissime stagioni agricole, soprattutto per i viticoltori più modesti, che tanto investirono in mezzi e fatiche per ottenere pergolati rigogliosi e uve sempre migliori. Ma come un vecchio detto ricorda, non tutto il male viene per nuocere! Il disagio economico e lo sconforto morale non impedirono, anzi spinsero i produttori locali, ad unirsi dando vita alla Cantina Sociale di Soave. Prese così corpo l'idea del lungimirante medico chirurgo Luigi Zannini, cosciente del rischio che si potesse sperperare quel grande patrimonio di Garganega e Trebbiano di Soave che da sempre tipizzavano e tipizzano il vino di questi luoghi. Dal 1930, anno in cui venne registrato l'atto che costituiva la Società Cooperativa, il numero degli iscritti aumentò vertiginosamente. Attualmente la Cantina di Soave (info: 0456.139811, e-mail: [cantina@cantinasoave.it](mailto:cantina@cantinasoave.it)) è tra le più grandi cantine sociali italiane e rappresenta una delle prime realtà del settore vitivinicolo italiano; annovera infatti 1.200 soci produttori, con una capacità complessiva di vinificazione che si aggira sui 550.000 quintali, prodotti da ben 3.500 ettari coltivati a vite.