



DEGUSTAZIONE

Pieropan, 50 anni di calvarino



di **Paolo Valente** pubblicato il 16 aprile 2023

Era il 1971 quando **Leonildo Pieropan** decise di etichettare il suo vino, proveniente da un antico fondo di proprietà della famiglia, con il nome di quel luogo. Era un periodo storico nel quale in Italia solo pochissimi vini prendevano il nome dai vigneti e questo è stato il primo vino bianco che si è fregiato dell'indicazione dell'appellazione: **Vigneto Calvarino**. Un nome che racchiude in sé la fatica necessaria per coltivare questo appezzamento, per le forti pendenze e per la roccia basaltica su cui poggia, un piccolo calvario.



Vigneto Calvarino

Calvarino è il vigneto di famiglia. Il nonno di Leonildo, anche lui di nome Leonildo, lo acquisì a fine dell'Ottocento e già vi erano viti di Garganega e Trebbiano di Soave. Calvarino è il vino del cuore della famiglia Pieropan, quello che esprime la passione, la tenacia, la capacità ma anche la grande umiltà della famiglia.

Ogni vino nasce da delle uve, da un territorio e, soprattutto, dal pensiero di un uomo. E questi elementi sono tutti presenti nel Calvarino di Pieropan di cui si celebra i 50 anni.



Fausto e Alice Pieropan (1979)

Una scelta da visionario quella di Leonildo in un periodo in cui il Soave, come tanti altri vini italiani, era giudicato solo per le sue capacità produttive più che qualitative. Lui e la moglie Teresita dimostrano al mondo intero le potenzialità di un territorio, per troppo tempo confinato ai margini della qualità e di due vitigni fino ad allora ritenuti idonei alla produzione di vini dalla pronta beva.



Famiglia Pieropan

Andrea Pieropan, che con il fratello **Dario** rappresenta la quarta generazione, esprime bene cosa questo vino rapprenda: *“vigneto Calvarino ha segnato una svolta nel panorama del vino bianco italiano, perché con esso si è capita l'importanza dell'interpretazione di un terroir. Papà ha saputo e voluto armonizzare il rapporto uomo, territorio e vitigno in un vino unico ed esemplare, ponendo una pietra miliare per l'enologia italiana”*.



Sala Calvarino

Negli anni Calvarino è rimasto fedele a sé stesso, non cede alle mode e mantiene uno stile inconfondibile, fatto di verticalità e sapidità in un perfetto equilibrio che accompagna la longevità. Lo spiega Dario: *“continuiamo a seguire quanto mio papà ci ha insegnato. L'uso sapiente del cemento e il lungo affinamento hanno reso questo vino, nato cinquant'anni fa, ancora straordinariamente moderno e vitale”*.

Sono i vini come il Calvarino che, in questi ultimi anni, stanno modificando il comune sentire e stanno rompendo quello che per decenni è stato uno stigma che ha penalizzato la conoscenza delle qualità di tanti vini bianchi facendone apprezzare le capacità di tenuta nel tempo. Una profonda verticale ha consentito, qualora ve ne fosse ancora bisogno, di apprezzare le caratteristiche e la potenzialità di durata di Calvarino, un vino che è prodotto per essere goduto giovane ma apprezzato nel tempo.

DEGUSTAZIONE VERTICALE

Soave Classico DOC Calvarino

70% Garganega, 30% Trebbiano di Soave



Il trebbiano, inserito nel blend alla massima percentuale consentita dal disciplinare, ha la peculiarità di mantenere l'acidità, in particolare quella malica, che contribuisce alla complessità del vino. L'uso dei contenitori in cemento per la vinificazione preserva e mantiene i profumi delle varietà.

2021

Meteorologicamente equilibrata, con un'estate secca e calda si è giovata di alcuni giorni dalle notti fredde. Un vino succoso che rimanda sia all'olfatto che al palato alla frutta fresca e croccante, con un'ottima freschezza e sapidità. Persistente. La prima annata con i nuovi contenitori in cemento.

2016

Buone produzioni per un millesimo classico. Il colore inizia a screziarsi di toni dorati e al naso fanno delicata comparsa accenni di idrocarburo. Alla beva è elegante, tattile e morbido, con una vena minerale e sapida a fronte di un'acidità sottotono. Più riservato e austero.

2010

Difficoltà di maturazioni per questo millesimo dal poco sole e dai vini inizialmente meno espressivi. Sui toni dorati del calice fa esibizione di sé la mineralità accompagnata da un accenno di tostatura percepibile anche al sorso guidato da un'austera sapidità.

2005

Il dorato divenuto profondo, lascia presagire sentori di frutta gialla matura; sbuffi balsamici e minerali si combinano in bocca con la giovinezza di un vino dall'ottima energia.

1992

Un'annata difficile che ha dato un vino inscalfibile dal tempo. Le note lattiche e burrose si fondono con i sentori erbacei per un sorso dalla qualità impressionante. Grande freschezza e persistenza supportata dalla nota minerale. Coerente con il naso.

1990

Colore giallo dorato anticipa l'agrumo candito, il cioccolato, il cocco, il legno di sandalo. In bocca è verticale, lunghissimo con ritorni di frutta matura e di frutta secca, nocciole e mandorle. Tagliente la freschezza dell'agrumo.

1987

Annata fredda. Il giallo è dorato pieno, il naso è complesso e i sentori sono quelli della frutta secca, dei fiori secchi, della noce e del caffè. Ritorna sempre presente la sapidità che, sebbene lasci uno spazio maggiore alla morbidezza, accompagna l'acidità in un percorso lunghissimo che termina con mandorla tostata.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/pieropan-50-anni-calvarino/>