



CUSTOZA PRESS KIT

LA DOC CUSTOZA

Il Custoza è il vino bianco delle colline moreniche posizionate tra la città di Verona e il lago di Garda. La denominazione di origine controllata del Custoza (in origine Bianco di Custoza) venne riconosciuta nel 1971, ma è dalla seco e la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di Custoza. Nel 1939, uno studio condotto dalla Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano individua e differenzia le migliori zone vinicole della porzione occidentale della provincia di Verona, identificando fra queste l'area di Sona-Custoza.

IL NOME E I COMUNI DELLA ZONA DI PRODUZIONE

La doc prende il nome da una frazione del comune di Sommacampagna: a Custoza si combatterono nell'Ottocento due celebri battaglie durante le guerre per l'indipendenza italiana. Oltre che a Sommacampagna, la zona di produzione si estende inoltre sui tratti collinari di altri otto comuni della zona: Bussolengo, Castelnuovo del Garda, Lazise, Pastrengo, Peschiera del Garda, Sona, Valeggio sul Mincio e Villafranca di Verona.

LA ZONA D'ORIGINE

L'area di produzione del Custoza, non particolarmente ampia per estensione, occupa gran parte del settore meridionale della fascia di colline moreniche che si sviluppano tra le vicinanze della città di Verona e il lago di Garda. A sud ovest la zona è delimitata dal fiume Mincio.

I suoli sono estremamente variabili: la ricchezza di sali contribuisce alla classica freschezza del vino. I profumi fruttati e floreali derivano dai vitigni impiegati nella cuvée.

La zona comprende terreni appartenenti sia all'anfiteatro morenico orientale dell'entroterra del lago di Garda, sia alle piane fluvioglaciali che sono strettamente interconnesse a questo e che presentano materiali simili per composizione, seppure non strettamente per origine.

Più in dettaglio, il paesaggio morenico che caratterizza la zona di produzione della doc Custoza è contrassegnato da una fitta serie di colline allungate, disposte ad andamento concentrico e prevalentemente dolce, con dislivelli generalmente compresi tra i 50 ed i 100 metri. Tali colline, essendo costituite dai depositi lasciati dai ghiacciai che formarono il vicino lago di Garda, presentano suoli estremamente variegati e variabili, intervallati da ampie piane ghiaiose.

IL CLIMA

Il clima dell'area della doc Custoza è sostanzialmente costante in tutto il territorio, stante la sua ridotta estensione e la sua sostanziale omogeneità, e si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e di inverni relativamente freddi, temperati dalla vicinanza al lago di Garda, che crea un microclima favorevole non solo alla coltivazione della vite, ma anche alla crescita dell'olivo e del cipresso, che pure caratterizzano il profilo ambientale del territorio. Le precipitazioni si distribuiscono lungo l'anno in modo abbastanza omogeneo.

La conformazione dei rilievi collinari permette un riscaldamento diurno delle pendici ed un accumulo notturno di aria fresca, situazioni ottimali per lo sviluppo delle caratteristiche aromatiche delle uve bianche.



Sia sotto il profilo ambientale che sotto quello climatico, la zona di produzione dei vini bianchi della doc Custoza è dunque sostanzialmente omogenea.

I VITIGNI

Con gli anni '80 del XX secolo, la viticoltura della zona di produzione del Custoza ha iniziato una radicale conversione sia nella forma di allevamento che nelle le pratiche agronomiche, che hanno saputo valorizzare le peculiarità dei vitigni autoctoni del Custoza: la Garganega, il Trebbianello (un biotipo locale del Tocai friulano) e la Bianca Fernanda (un clone locale del Cortese).

I vigneti sono pressoché interamente irrigui (sovente con impianti di irrigazione a goccia).

Da oltre vent'anni, su tutta l'area di produzione vengono effettuati interventi con il metodo della difesa integrata, guidata dal Consorzio di tutela del Custoza.

Il progressivo incremento delle capacità tecniche e le esperienze acquisite nel tempo hanno permesso ai viticoltori di individuare ed attuare le lavorazioni più adeguate all'ottenimento di uve di alta qualità e di saper cogliere il momento ideale per la vendemmia, valorizzando in tal modo quegli elementi di tipicità che derivano dall'interazione fra vitigni, suoli collinari e microclima.

Il savoir faire dei produttori consente all'uvaggio del Custoza di esaltare il profumo delicato, floreale e fruttato della Garganega, il colore caratteristico del Trebbianello ed i sentori leggermente aromatici della Bianca Fernanda, così come i caratteri peculiari delle altre varietà a bacca bianca coltivate nella zona. Ne deriva quindi un Custoza contraddistinto da una forte connotazione territoriale, facilmente riconoscibile per la sua freschezza e la sua bevibilità.

Il disciplinare di produzione prevede inoltre la possibilità di utilizzare altri vitigni, quali Trebbiano, Malvasia, Riesling Italico, Pinot Bianco, Chardonnay e Manzoni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL CUSTOZA

Colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdi o dorati.

Profumi: delicatamente fruttato (frutta bianca e gialla croccante) e floreale, leggermente aromatico, con accenni sottilissimi di erbe di prato e, talvolta, una speziatura che ricorda lo zafferano; con l'invecchiamento si incrementano i sentori speziati e le note fruttate mature.

Gusto: sapido (localmente si usa dire "salato"), delicatamente morbido, di giusto corpo, talvolta piacevolmente ammandorlato nel finale, ricorda sotto il profilo aromatico i profumi colti all'olfatto.

ABBINAMENTI E INVECCHIAMENTO

Pur essendo usualmente bevuto giovane, in abbinamento con salumi, primi piatti (in particolare i tipici tortellini di Valeggio sul Mincio), verdure, pesce (di mare e di acqua dolce) e carni d'aia cotte delicatamente, il Custoza si presta anche, nelle sue migliori interpretazioni, ad un buon invecchiamento: con il tempo, infatti, emergono i caratteri minerali tipici dei suoli morenici come quelli che contraddistinguono l'area di produzione.

I NUMERI DEL CUSTOZA

La produzione

La produzione annua del Custoza si aggira intorno ai 12 milioni di bottiglie.



La produzione vinicola per componenti della filiera

Le cantine sociali assorbono complessivamente circa il 59% del totale del Custoza prodotto, mentre le aziende agricole rappresentano circa il 26% del totale; il restante 15% è appannaggio di imbottiglieri, in larghissima misura locali e comunque veronesi.

I soci

I soci del Consorzio di tutela del Custoza, ivi compresi i conferenti delle Cantine sociali, sono circa 500.

I produttori

Le aziende (aziende agricole, cantine sociali e imbottiglieri) che imbottigliano Custoza all'interno dell'area di produzione e nelle aree contermini sono 70, di cui 54 vinificano.

Il vigneto

La superficie vitata alla doc risulta complessivamente pari a circa 1400 ettari.

I prezzi

I prezzi del Custoza in bottiglia al dettaglio presso le aziende della zona di produzione sono compresi fra i 3 e i 7 euro circa.

IL MERCATO

Il Custoza ha una significativa concentrazione delle vendite sul mercato italiano, e su quello locale, veneto e veronese, in particolare.

La quota export può essere stimata intorno al 20%. Il grosso dell'esportazione viene realizzato dagli imbottiglieri; i principali Paesi di destinazione sono la Germania, che rappresenta la quota export significativamente maggiore, e i Paesi Bassi, ma negli ultimi anni si sono aperte interessanti prospettive sul mercato americano e su quello asiatico, in crescita in termini di volumi esportati.

IL CONSORZIO DI TUTELA

Il Consorzio di tutela del Custoza è stato fondato nel 1972. Il presidente è Luciano Piona, in carica dall'inizio del 2014.

La quota di rappresentatività, anche in considerazione della forte concentrazione della denominazione sulle due cantine sociali operanti nella zona e sulle aziende agricole di maggiori dimensioni, è elevatissima, intorno al 90%.

In virtù di tale rappresentatività il Consorzio ha ottenuto il riconoscimento della funzione erga omnes sulla denominazione.

Di recente, con la revisione statutaria adottata, è stata modificata la ragione sociale del Consorzio di tutela, che, in linea con la decisione assunta dal Consiglio di amministrazione e dall'Assemblea dei soci, ha variato la vecchia dizione di Consorzio di tutela del vino Bianco di Custoza nell'attuale designazione di Consorzio tutela vino Custoza doc, assumendo quindi esplicitamente la forma abbreviata della doc autorizzata già nel 2005. La scelta deriva dall'espressa volontà di valorizzare il carattere identitario dell'area d'origine.