

Il Custoza Doc e la storia di Albino Piona, il primo a credere nel “bianco di Verona”, Cenerentola del vino nella provincia dei grandi rossi

31 Marzo 2025

di **Marco Signori**



SOMMACAMPAGNA – Lo chiamano “il vino bianco di Verona” e già da questo si capisce come si tratti di una nicchia relegata ai margini – commercialmente ma in parte anche turisticamente, nonostante adiacente a una città come Verona e che affaccia sul frequentatissimo lago di Garda – della provincia nota in tutto il mondo per dei grandi rossi.

Ma come spesso accade, sono i territori e i prodotti meno esplorati a riservare grandi sorprese. E in quest’area di nove comuni la viticoltura ha trovato un suo speciale luogo di elezione, complici come al solito i suoli – formatisi dal ritiro di un ghiacciaio, sui cui resti insiste anche il lago di Garda – e il clima continentale che beneficia delle influenze proprio del lago e delle correnti d’aria che attorno ad esso si generano.



Il territorio della Doc

Un centinaio di aziende tutte di dimensioni medio-piccole in cui solo due cooperative sveltano in termini di produzione, mettono sul mercato ogni anno circa 11 milioni di bottiglie dai 1.400 ettari vitati, in cui sono quasi cinquecento i viticoltori che si adoperano con una

www.virtuquotidiane.it Il Cusato Doc e la storia di Albino Piona, il primo a credere nel “bianco di Verona”, Cenerentola del vino nella provincia dei grandi rossi

scrupolosa attenzione al rispetto della terra tanto da farne quasi dei pionieri della lotta integrata, che nell'area di produzione del Custoza doc si pratica sin dagli anni Ottanta.

Non un vitigno ma un vino: alla sua produzione concorrono infatti Garganega, Cortese, Trebbiano e Trebbianello, un discendente del Tocai friulano, ai quali possono essere affiancati seppur in minima parte Incrocio Manzoni, Pinot bianco, Riesling, Chardonnay e Malvasia.

Dalle varietà precoci a quelle tardive, qui si raccoglie dalla fine di agosto alla metà di ottobre. Acciaio e cemento, poco legno e qualche anfora sono i tratti distintivi della vinificazione. Ne esce fuori un vino contemporaneo che non vede mutare i quantitativi prodotti ogni anno, minerale e dal finale sapido con grandi doti di invecchiamento come dimostrano le versioni superiore e, soprattutto, riserva.

Ogni mondo è paese e anche il Custoza paga lo scotto di essere stato venduto sfuso in passato. Ma la qualità media del prodotto – che ha un ottimo rapporto qualità-prezzo – è buona, la gamma è limitata e questo rende orgoglioso il Consorzio di tutela, che con la presidente **Roberta Bricolo** sottolinea proprio la riconoscibilità di questo vino bianco che si presterebbe anche alla spumantizzazione – peraltro prevista dal disciplinare – ma in cui in pochi credono.

Tra questi c'è **Alessandro Piona**, che porta avanti l'azienda più antica della zona rimasta sempre nelle mani della stessa famiglia, di cui esibisce con un certo orgoglio l'albero genealogico che ha fatto disegnare anche sulla carta che avvolge una delle sue bottiglie.

Notevoli il pet nat Verde Piona da uve Garganega, Bianca Fernanda (un clone del Cortese) e Rondinella e il ben più importante Albino Piona 130, un metodo classico Corvina veronese in purezza, la bellezza di undici anni sui lieviti – 130 mesi circa appunto – senza alcun dosaggio e prodotto in meno di tremila bottiglie: l'occasione sono stati proprio i centotrent'anni dell'azienda.



Alessandro Piona

Da Albino Piona si arriva attraversando il caratteristico paesaggio del Custoza, morbido e dolce, tra distese di filari di una campagna che sembra potersi accarezzare.

L'azienda ha 42 ettari di proprietà in quattro comuni - Villafranca, Valeggio sul Mincio, Sommacampagna e Sona - e quasi l'80 per cento della sua produzione è dedicata proprio alla Doc Custoza. È stato il nonno di Alessandro, che ancora oggi dà il nome alla cantina, a fondarla nel 1893 e coltiva tutte le nove uve ammesse dal disciplinare.

È alla cantina Piona che si deve il nome di Custoza dato al vino bianco: come dimostrano alcune etichette storiche conservate in azienda, è stata lei per prima negli anni Quaranta a mettere in etichetta il luogo di produzione. Una scelta visionaria se si pensa che ancora oggi

in troppi fanno fatica a compierla. Dall'archivio si nota anche come nel 1944, durante la seconda guerra mondiale, in virtù dell'occupazione tedesca, l'azienda utilizzò caratteri celtici.

Ed è al padre di Alessandro – che con quattro mandati è stato il più longevo presidente del Consorzio – che si deve la creazione della versione Custoza Superiore.

“Vini ancora poco conosciuti? Credo sia un bene”, afferma il produttore, “perché bisogna appunto conoscerli, dunque portare qualcosa di nuovo. È un vino incredibile a cui credo tantissimo, da sempre”.



Le etichette storiche

La storia della denominazione

I primi cenni sulla domesticazione della vite nell'attuale zona di produzione della doc Custoza sono documentati dal ritrovamento di vinaccioli di *Vitis Silvestris* del periodo palafitticolo nella zona di Pacengo e Peschiera, mentre le prime testimonianze della coltivazione della vite risalgono all'epoca romana.

È soprattutto a partire dal IX secolo e poi per tutta l'epoca medievale che si rileva un'abbondante documentazione sulla coltivazione della vite nella zona compresa in particolare tra Pastrengo e Sommacampagna.

Nel XX secolo la vocazione dell'area di Custoza viene dimostrata scientificamente, poiché inserita tra le migliori zone vinicole della porzione occidentale della provincia di Verona in uno studio del 1939 condotto dalla Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di

Conegliano.

Per tutelare e promuovere il patrimonio di questa splendida area vitivinicola, i cui confini storici non sono cambiati dal 1971, anno di istituzione della Doc, nasce nel 1972 il Consorzio di Tutela del Custoza.

Conoscere meglio, attraverso studi scientifici, la natura e la morfologia dei terreni, così come gli effetti del clima, rappresenta un elemento importante anche per il Custoza; per questo il Consorzio ne ha voluto approfondire lo studio attraverso la zonazione, compiuta dal gruppo diretto dal professor **Attilio Scienza** dell'Università di Milano. Dalla ricerca emerge che il Custoza presenta tre diversi distretti, classificati in base all'origine dei suoli: gli anfiteatri morenici connessi all'apparato glaciale atesino, la pianura alluvionale pre-wurmiana e del Wurm (quarta glaciazione del Pleistocene, da 110 a 12.000 anni fa) e la pianura alluvionale risalente al periodo successivo (dai 11.000 anni fa).

Se in generale i suoli del Custoza sono prevalentemente calcarei, argillo-calcarei, ghiaioso-calcarei e ghiaioso-sabbiosi, i singoli distretti presentano delle diversità. Gli anfiteatri morenici connessi all'apparato glaciale atesino hanno l'origine più antica e si caratterizzano per suoli molto diversi tra loro, da non differenziati a ben differenziati, con tessiture del substrato franco sabbiose. Si connotano anche per la morfologia con terrazzi naturali e di origine antropica.

Il secondo distretto, la pianura alluvionale pre - wurmiana, ha un'estensione limitata e presenta suoli profondi e molto arrossati, con depositi ghiaiosi ciottolosi. Infine, i terreni più recenti, ovvero quelli della pianura alluvionale pleni-tardiglaciale Wurm, sono caratterizzati da una grande uniformità e sono principalmente ghiaiosi - sabbiosi, cui si possono sovrapporre coperture a dominanza franca o franco argillosa.