



CUSTOZA

CONSORZIO TUTELA
VINO CUSTOZA DOC

Cartella Stampa

Custoza è terra del vino.

Ma anche di suggestioni paesaggistiche, di storia e di beni culturali inestimabili. Il paesaggio che si gode da Custoza, la frazione di Sommacampagna da cui ha origine la denominazione, è morbido e dolce, e mostra come la mano dell'uomo e della tradizione abbia saputo interagire con l'ambiente e le colline dalle origini primordiali.

Volgendo lo sguardo ad est si scorge Verona, mentre a Nord spuntano le Prealpi. Lo splendido Lago di Garda è vicino e regala al territorio le sue brezze temperate, e nelle giornate terse non è raro vedere in lontananza Mantova e gli Appennini.

È una terra straordinaria, percorsa dalla storia, vicina a grandi ed eleganti città ma incastonata in un quadro bucolico ricco di autenticità e amore per la tradizione, tra vigneti, antiche corti rurali ed i [luoghi del Risorgimento](#) Italiano, a custodia di una realtà autentica e rara.

Il vino Custoza DOC è la massima espressione di questi luoghi: i suoi produttori sanno rappresentarli al meglio, guidati dalla passione di chi vuole esprimere con gratitudine e rispetto le atmosfere e le caratteristiche del territorio.

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.

IL CONSORZIO DI TUTELA

Per tutelare e promuovere il patrimonio di questa splendida area vitivinicola, i cui confini storici non sono cambiati dal 1971, anno di fondazione della DOC, di cui ricorre quest'anno il cinquantesimo anniversario, nasce nel 1972 il Consorzio di Tutela del Custoza.

Presidente è Roberta Bricolo, affiancata dai vice presidenti Marica Bonomo e Luca Oliosi.

Il Consorzio porta avanti la sua storicità con un consiglio di amministrazione e dei produttori giovani e appassionati, che proseguono il percorso di tutela della denominazione ispirandosi con decisione ai principi di sostenibilità ed identità territoriale e dando un forte e dinamico impulso alla promozione del vino Custoza DOC, per far conoscere in Italia e nel mondo le sue grandi espressioni qualitative.

La quota di rappresentatività del Consorzio rispetto al totale della denominazione è intorno al 90%. In virtù di tale rappresentatività il Consorzio ha ottenuto il riconoscimento della funzione *erga omnes* sulla denominazione.

LA DOC: CINQUANTA ANNI DI CUSTOZA

La denominazione di origine controllata del Custoza venne riconosciuta nel 1971 grazie alla dimostrazione, da parte dei produttori e delle personalità di spicco della zona, della superiorità dei vini qui prodotti; ad impegnarsi per l'ottenimento della DOC furono proprio i produttori che fondarono poi il Consorzio l'anno successivo.

Quello del 2021 è stato un anniversario importante giunto in un anno complesso, cui i produttori hanno fatto fronte con tutto il loro impegno e determinazione. Il cinquantesimo della denominazione è stato infatti l'occasione per ripartire e far conoscere ed apprezzare il Custoza tanto in Italia quanto all'estero. Le masterclass nazionali ed internazionali, in presenza e digitali, realizzate con professionisti di grande profilo che hanno collaborato con il Consorzio degustandone vini e interpretandone il potenziale del nostro territorio, hanno raggiunto operatori e media in Italia, Inghilterra, Usa, Canada, Europa e Giappone, contribuendo a diffonderne la qualità e unicità. Pari attenzione è stata data all'attività didattica-formativa dedicata alla sommellerie italiana, con masterclass in presenza organizzate in sinergia con AIS Milano e AIS Veneto, ONAV Nazionale e FIS. Per tutto il 2023 non mancheranno le occasioni di formazione rivolte ai produttori sul tema dell'enoturismo, alle scuole alberghiere e agli istituti superiori del

turismo e agli operatori del settore accoglienza e ristorazione; il tutto per dare impulso al territorio ed alla denominazione.

Da dicembre 2022, una modifica al disciplinare di produzione bandisce, in etichetta come in ogni forma di comunicazione, l'utilizzo del nome "Bianco di Custoza". Un processo iniziato da tempo, che ha prima visto "Custoza" affiancarsi alla designazione originaria del 1971: più breve, immediata e riconoscibile, soprattutto per la sua forte connessione con la Storia italiana, che esalta la spiccata territorialità di questi vini che nascono alle porte di Verona

TERRITORIO E CLIMA

L'area di produzione del Custoza DOC prende il nome da Custoza, storica frazione del Comune di Sommacampagna celebre per le due battaglie che vi si combatterono durante le guerre del Risorgimento italiano. Si trova nella parte sud-occidentale dell'anfiteatro morenico del Garda, fascia di colline originatesi da depositi glaciali avvenuti nel Pleistocene 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.

Si sviluppa in nove comuni: Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Castelnuovo Veronese, Sona, Bussolengo, Pastrengo, Lazise.

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, costituite dai depositi lasciati dai ghiacciai che formarono il vicino lago di Garda, presentano suoli estremamente variegati e variabili, ricchi di scheletro, intervallati da ampie piane ghiaiose e tipici depositi sassosi ben levigati.

La miscela di argilla e ghiaia garantisce il drenaggio ed evita i ristagni d'acqua; la composizione prevalentemente calcarea del suolo apporta alle uve tutta la loro tipica componente minerale e caratterizza in modo inconfondibile i vini, dotati per questo di un'ottima sapidità.

Il clima dell'area della doc Custoza si contraddistingue per estati calde ma non afose e 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.

Tali fattori climatici favoriscono un microclima unico, che caratterizza in maniera inconfondibile i vini. Le escursioni termiche permettono infatti una maturazione completa delle uve, portando a livelli costanti i valori di acidità, fondamentale per apportare al Custoza la sua tipica freschezza e i suoi deliziosi profumi.

Le temperature medie invernali sono di 4/5 gradi centigradi al di sopra delle limitrofe aree pianeggianti padane e l'escursione termica media annuale si riduce a soli 21,5 gradi centigradi, con una temperatura media annuale di circa 15 gradi centigradi.

La piovosità è distribuita soprattutto nei periodi autunnali e primaverili.

LA ZONAZIONE

Il vino è il frutto dell'interazione tra ambiente, vitigno e uomo, che grazie all'esperienza ne esprime le potenzialità. 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.

LA VITICOLTURA

Il vigneto e l'ambiente sono il patrimonio più grande per i produttori.

Per questo fin dagli 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 pratiche agronomiche, che hanno saputo valorizzare le peculiarità dei vitigni tipici del Custoza.

Da oltre trent'anni il Consorzio promuove l'adozione di tecniche di difesa integrata che privilegiano metodi di coltivazione biologici ed ecosostenibili. Nell'ottica di produrre un Custoza sostenibile per l'ambiente e le persone, vengono preferiti metodi meccanici di contenimento delle erbe infestanti, abbandonando progressivamente i diserbanti chimici. Il tutto a tutela del territorio, riconosciuto valore intrinseco della denominazione.

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.

Vengono sempre più ricercati biotipi meno produttivi, con bacche di dimensioni ridotte, ricchi di zuccheri e di aromi, resistenti alle malattie, che possano essere raccolti perfettamente maturi, quindi in grado di conferire sostanze nobili e buona durata al futuro Custoza e specialmente al futuro "Superiore".

IL VINO

Partendo dal vigneto viene posta grande attenzione anche in cantina, dove le uve esprimono attraverso i vini tutta la loro integra potenzialità di profumi e struttura.

Il *savoir faire* dei produttori consente al taglio del Custoza di esaltare i caratteri peculiari dei vitigni autoctoni che lo compongono, ottenendo un vino dal profumo delicato, floreale e fruttato con un'espressione di territorio e di longeva complessità. Ne deriva quindi un Custoza

contraddistinto da una forte connotazione territoriale, irriproducibile, distinguibile per freschezza minerale, bevibilità e sapidità.

Il Custoza DOC ha nella longevità una caratteristica peculiare: con il tempo, infatti, emergono i caratteri minerali tipici dei suoli morenici che contraddistinguono l'area di produzione.

Il disciplinare di produzione

Il Custoza si può produrre unicamente da uve di vigneti in posizione collinare e pedecollinari esposti prevalentemente a sud, sud ovest. I comuni della DOC sono Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo e Sona.

La forza del Custoza sta nella sua armonia tra vitigni diversi che, insieme, contribuiscono alla complessità del vino.

Secondo il disciplinare, il Custoza DOC si ottiene per almeno il 70% dai tre vitigni simbolo del territorio: la Garganega, già citata nel 1495 dal De Crescenzi, il Trebbianello (un biotipo locale del Tocai friulano, presente in Veneto e Friuli secondo Dalmasso, già dal Settecento e corrispondente al francese Sauvignonasse) e la Bianca Fernanda (un clone locale del Cortese), insieme a trebbiano, storicamente coltivato sulle nostre colline.

Il disciplinare di produzione prevede inoltre la possibilità di utilizzare altri vitigni bianchi, storicamente coltivati nell'area, fino a un totale del 30%, quali Malvasia, Riesling (italico e/o renano), Pinot bianco, Chardonnay e Incrocio Manzoni 6.013.

La viticoltura della zona del Custoza è unica nel suo genere, e i suoi vitigni narrano la storia della cultura del territorio. I comuni della denominazione erano infatti una zona di allevamento del bestiame e soprattutto di commercio dei prodotti che ne derivavano; i mercanti che qui facevano tappa spesso usavano le barbatelle originarie dei loro luoghi di provenienza come merce di baratto. Sono proprio questi scambi ad aver dato origine alle varietà del Custoza e alla peculiare eterogeneità della sua viticoltura.

La peculiarità dell'uvaggio del Custoza DOC è la sua forza: il blend di più vitigni permette alle uve di completarsi a vicenda anche in annate difficili e di donare al vino maggior complessità, oltre a permettere una espressione più variegata della personalità dei produttori e delle singole uve.

La produzione a ettaro prevede 130 q.li /ha per il Custoza doc e 120 q.li /ha per il Superiore. Le tipologie prodotte sono Custoza, Custoza Superiore, Custoza Riserva, Custoza Spumante e Custoza Passito.

Il Custoza DOC si presenta con un colore giallo paglierino, a volte con riflessi verdi o dorati. Al naso i sentori sono delicatamente fruttati (frutta bianca e gialla croccante) e floreali, leggermente aromatici, con accenni sottilissimi di erbe di prato e, talvolta, di zafferano; con l'invecchiamento si incrementano i sentori speziati e le note fruttate mature. Il sapore è sapido, delicatamente morbido, di giusto corpo, talvolta piacevolmente ammandorlato nel finale, e ricorda sotto il profilo aromatico i profumi colti all'olfatto.

LA RICCHEZZA DEL TERRITORIO

Un'area da vivere tutto l'anno

L'area di produzione del Custoza DOC si trova in uno splendido territorio, che unisce le bellezze naturali alla ricchezza di storia, cultura e tradizione.

Frutto del felice incrocio fra colline e clima mitigato dalla vicinanza del lago di Garda, il territorio del vino Custoza si caratterizza anche per la bellezza dei suoi scorci naturali. È il luogo ideale per lunghe passeggiate solitarie, oppure per qualche giro in bicicletta, tra i filari di quelle viti che poi trovano in cantina la loro espressione più vera. Sono facilmente percorribili splendidi itinerari a piedi, in bicicletta (o e-bike) e a cavallo, alla scoperta dei territori delle Terre del Custoza e della sua denominazione, del percorso del Tamburino Sardo (personaggio del Risorgimento Italiano la cui vicenda eroica, che fu narrata da De Amicis nel libro *Cuore*, è fortemente legata a questi luoghi) o dei luoghi storici teatro delle battaglie risorgimentali del 1848 e 1866, tra cui il suggestivo Ossario di Custoza.

Proprio le Terre del Custoza sono le protagoniste del nuovo video istituzionale del Consorzio, curato dal giovane videomaker Matteo Archondis. Attraverso le immagini che scorrono tra vigneti e percorsi naturalistici, attraversando quei boschi, torrenti e colline che durante il Risorgimento hanno fatto da sfondo alla storia d'Italia il regista restituisce una vera e propria guida emotiva di queste terre, fatta di colori, sapori, paesaggi.

Gli itinerari naturalistici non mancano anche nelle vicinanze: la zona del Custoza è a due passi da numerosissimi e splendidi parchi naturali: il Parco del Mincio, il Parco Giardino Sigurtà.

Il territorio del Custoza è perfetto anche per le famiglie, che possono unire la visita enogastronomica per i più grandi ad esperienze entusiasmanti per i piccini nei tanti parchi divertimento della zona, tra cui non solo Gardaland e CanevaWorld, ma anche il Jungle Adventure Park per i più avventurosi, o il Parco faunistico Natura Viva per gli amanti degli animali.

Le cantine del consorzio, condotte sempre più spesso da giovani entusiasti e appassionati, sono ormai tutte aperte all'enoturismo ed al Turismo Rurale: oltre alle tradizionali degustazioni, con cui coinvolgono gli ospiti alla scoperta dei vini del territorio, sorprendono con pic-nic, degustazioni in vigna, lezioni di yoga, sessioni d'arte ed esperienze sensoriali.

Custoza gode di una posizione ideale anche per chi ama visitare le meravigliose città: a pochi km si trovano Verona, città d'amore, arte e storia, e Mantova, luogo dal fascino unico, ma anche le località del Lago di Garda – Lazise con il suo porticciolo, Peschiera con la sua Rocca e moltissime altre.

Lungo il Mincio, da non perdere è il borgo medievale di Borghetto sul Mincio e il suo ponte visconteo.

Lo scenario gastronomico non è da meno: celebre – e perfetto abbinamento per il Custoza DOC – è il tortellino di Valeggio sul Mincio, deliziosa specialità soprannominata Nodo d'Amore, proveniente dall'omonima località che ospita, una volta all'anno, la Festa del Nodo d'amore, suggestiva cena all'aperto dal ponte visconteo e Tortellini e Dintorni, una suggestiva festa di paese interamente dedicata alla scoperta del territorio valeggiano e dell'entroterra gardesano.

È d'obbligo, per gli appassionati di gastronomia, assaggiare anche le altre specialità del territorio, tra cui – solo per citarne alcune – il tipico broccoletto di Custoza presidio Slow Food, a cui i ristoranti di Custoza dedicano cene esclusive nel periodo invernale ma anche l'olio extravergine DOP del Garda, le sfogliatine di Villafranca, le guancette di Sona brasate al Custoza, il pollo ai ferri di santa Lucia ai Monti, il riso al tastasà e i mille squisiti formaggi locali.

IL CUSTOZA IN NUMERI

Ettari vitati: 1400 ettari

Produzione (bottiglie medie annue): 11.000.000

Numero di cantine vinificatrici: 72

Numero di aziende imbottigliatrici: 110

Numero di viticoltori: 480