



Consorzio per la Tutela della D.O.C dei Vini Gambellara

Zona di produzione

Allo sbocco della Valle del Chiampo le ultime propaggini dei Monti Lessini digradano verso la pianura in morbide ondulazioni, comprese tra 250 e 350 metri di quota e rivestite da vigneti. La zona D.O.C. è limitata ai quattro Comuni di Gambellara, Montebello Vicentino, Montorso Vicentino e Zermeghedo. Contenuta anche la superficie coltivata, circa un migliaio di ettari, buona parte dei quali costituiscono la cosiddetta zona “classica”, di più antica tradizione produttiva.

Tra i filari è grande protagonista l'uva Garganega, pressoché esclusiva del Veneto occidentale, dalla quale si traggono vini bianchi, asciutti e passiti, di eccezionale qualità.

Nell'agosto 2008 il Recioto Gambellara Classico e lo Spumante hanno ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, a coronamento di un percorso nel segno della qualità.

Caratteristiche e tipologie di vini

Alla base della produzione si pongono il Gambellara Classico e il Gambellara D.O.C.: si tratta di vini bianchi dal colore giallo paglierino tenue e brillante, dal profumo fresco e delicato, con lieve fragranza di fiore di sambuco; il sapore è asciutto e vivace, con piacevole sentore di mandorla; la gradazione alcolica è rispettivamente di 12° e 11°.

L'abbinamento è con i piatti di mare, dai crostacei alle zuppe in bianco, e con il pesce di fiume e con le carni bianche; il Classico, più intenso, si accompagna al baccalà alla vicentina, uova e asparagi e la specialità della zona, il capretto allo spiedo.

Il Recioto di Gambellara viene prodotto nelle tipologie normale affinato in barrique e vivace, nonché nella versione spumante. Fiore all'occhiello anche il Vin Santo, l'unico prodotto nel Veneto. Un vino di nicchia al quale la tradizione attribuisce anche delle proprietà medicamentose. Sicuramente il sapore persistente e l'inconfondibile profumo ne fanno uno dei vini da meditazione più ricercati, anche per la sua limitata produzione e ambito dagli intenditori.

Il nome “Recioto” deriva dal termine dialettale “recie”, usato per indicare le parti migliori dei grappoli di Garganega che venivano accuratamente selezionati per la produzione delle diverse tipologie di questo vino bianco unico nel panorama veneto, che ben si adatta con dessert e piatti di mare, formaggi freschi o stagionati, anche caprini assai diffusi in zona, oppure con i tradizionali baccalà alla vicentina, uova e asparagi e capretto allo spiedo.



Uve

La tradizione viticola affonda le sue radici in oltre un millennio di storia. Il vitigno dominante è la Garganega, dal quale si producono le D.O.C. e D.O.C.G. Gambellara. È vecchia di secoli la consuetudine di vinificare in maniera particolare le migliori uve della zona collinare classica, facendole dapprima appassire o appiccate alle travi (sui picai) o su graticci posti in arieggiati granai. Dopo l'appassimento le uve vengono nuovamente selezionate e pigiate, così da ricavarne un mosto fiore che fermenta fino alla primavera successiva per la produzione del Recioto di Gambellara D.O.C.G.

Più lunga la produzione del Vin Santo: i grappoli vengono fatti passare fino al nuovo anno, si solito fino a febbraio, prima di essere pigiati. Diminuisce la resa ma aumenta il grado alcolico e viene accentuata la concentrazione degli zuccheri. Una tecnica molto antica che ha saputo resistere al passare del tempo fino a portare agli odierni risultati d'eccellenza. Negli ultimi decenni poi i produttori hanno investito sia nel rinnovamento dei vigneti che nella selezione delle uve, migliorando la fondamentale tecnica dell'appassimento e raggiungendo un'ottimale vinificazione. Scelte che permettono di conquistare livelli qualitativi giustamente riconosciuti dal mercato.

Vini Bianchi

Recioto Gambellara Classico DOCG

Recioto di Gambellara Spumante DOCG

Gambellara DOC

Gambellara Classico

Gambellara Vin Santo Classico DOC