IL RECIOTO DI GAMBELLARA DI CAVAZZA: SETTE ANNATE IN DEGUSTAZIONE

Quell'oro liquido che cattura la vista, sfaccettandosi in vibrazioni ambrate; quel nettare stilla in lento fruscìo nei calici pronti ad accoglierlo: ecco, tra poco avremo modo di degustarlo, in ben sette millesimi diversi. Il Recioto a Gambellara (Docg dal 2008) ha tradizioni antiche (un po' tutti i Recioti veneti, compresi quelli valpolicellesi e soavesi, si rifanno all'Acinatico descritto da Cassiodoro a Re Teodorico). La denominazione di Gambellara si trova nelle colline della Lessinia, tra Vicenza e Verona. Quattro i comuni compresi: Gambellara, Montorso, Zermeghedo e Montebello Vicentino, per un totale di mille ettari. Qui la vite si è adattata dal tempo degli Etruschi, in particolare la Garganega. Le colline arrivano ad una altezza massima di 380 m.s.l.m. e sono appunto le propaggini della Lessinia orientale. La zona è di origine vulcanica, con affioramenti di substrati eruttivi e in maniera molto minore di calcari. In particolare i Cavazza posseggono 60 ettari vitati a Selva di Montebello Vicentino. Vigne acquistate nel 1928 dagli antenati dell'attuale quarta generazione: Elisa, Stefano, Elena, Mattia e Andrea. La sede centrale (dato che nel 1987 i Cavazza acquistano anche 40 ettari nei Colli Berici, ma questa è un'altra storia), è proprio nella cantina di Selva, dove avviene tutta la produzione: la zona di vinificazione, la barricaia, l'imbottigliamento e lo stoccaggio, il fruttaio, la sala degustazione e il wine shop. Ma è nel fruttaio che ci si immerge con più curiosità: è straordinario vedere i grappoli d'uva appassire nei picai. E' una tecnica centenaria, unica al mondo, che viene tramandata di generazione in generazione, da donna a donna. E' un lavoro manuale, di tessitura, fatto da mani esperte che intrecciano grappolo dopo grappolo, prestando attenzione che non si siano troppo in contatto tra di loro. Questo metodo di appassimento è il passaggio caratterizzante dell'intero processo produttivo. I picai sono appesi in alto, alle travi dei granai o dei sottotetti, dai quali scende una fila di grappoli dietro l'altra fino quasi a terra. E' uno spettacolo, con tutti quegli acini di colori leggermente diversi, intrecciati insieme che sembrano muoversi come onde di un mare biondo. Perché Recioto? Forse viene chiamato così dal termine dialettale "recia" nato spontaneamente tra i viticoltori vicentini e veronesi per indicare l'ala del grappolo dell'uva più ricca di zuccheri e più esposta al sole. Da sempre infatti vengono scelti quei grappoli per l'appassimento: una selezione paziente dei grappoli più belli. Giancarlo Cavazza, l'enologo aziendale, che entra negli anni Ottanta a lavorare nell'azienda di famiglia, ricorda come il Recioto sia diventato un progetto concreto mai abbandonato (sono state saltate solo quattro annate, perché le circostanze non avrebbero portato ad un prodotto di qualità), proprio negli anni Novanta. "La tecnica è rimasta invariata, e anche le bottiglie, sempre cinquemila esemplari da mezzo litro. I cambiamenti sono legati all'annata, per esempio in queste sette annate in degustazione si passa dai 140 ai 180 grammi di residuo zuccherini, da 12.5 a 13.5 gradi alcolici". Elena Cavazza, responsabile marketing aziendale puntualizza: "E' difficile far capire il valore di questo vino e la sua tradizione. Molti hanno il preconcetto che sia stucchevole, poi quando lo assaggiano stupiscono, perché invece ha note equilibrate e mai eccessivamente ricche". Le annate che abbiamo assaggiato sono state la 2008, caratterizzata da estrema finezza ed eleganza; la 2006, rotonda e avvolgente, la 2002, l'annata meno espressiva, forse la bottiglia non era delle più felici; la 2000 la migliore della batteria, davvero commovente nella sua poesia, punteggiata di uva passa e zenzero, da rintocchi di macchia mediterranea, e un equilibrio composto, con una bella spinta acida e sapida; la 1998, cenni di frutta esotica ed erbe aromatiche, in bocca è meno dinamico di altre annate, pur mantenendo un bel volume; la 1990, dai profumi intriganti, petali di rosa e piante aromatiche (origano in primis) si muove un po' scontroso e vivace in bocca, complice un'acidità ancora viva, unita ad una tannicità sottile che lo rendono peculiare.

Queen international