



La firma enologica identitaria della «Tenuta Natalina Grandi»

Vini freschi, idee chiare, territorialità e biologico. Queste sono le linee guida di un modus operandi vitivinicolo di Gambellara.



L'interno della cantina allestito per la visita-degustazione (Foto © Riccardo Isola).

Cinque generazioni di viticoltori in vigna. Poi nel 1991 **Natalina Grandi** sceglie di fare il grande passo aprendo una cantina. Una importante e non scontata decisione, che si rivelerà vincente e azzeccata, e che nel 2016 – ad opera del marito **Giovanni Framarin** e dei figli, Luca, Lisa e Valentina – si trasforma in una vera e propria Tenuta: la [Tenuta Natalina Grandi](#).

Sempre nella stessa data, anche se l'agire in tal senso inizia quattro anni prima, la decisione aziendale dei famigliari di puntare sul **biologico**, con un controllo totale e totalizzante della filiera. La famiglia Framarin, infatti, gestisce tutti i passaggi dalla raccolta delle uve all'imbottigliamento dei vini.

Diverse le tipologie e le etichette che la Tenuta realizza dai sui 10 ettari. Tutti **vini identitari e molto territoriali** in cui predominano freschezza, sapidità, complessità fino ad arrivare alla spiccata aromaticità del [Recioto](#).

Dal pianeggiante territorio di **Giaroni**, il cui nome dice già molto, in cui predomina un terreno sedimentario mescolato a testimonianze di origini vulcaniche, al collinare **Monte di Mezzo**, dove la terra più povera permette di raggiungere importanti gradazioni delle uve, la famiglia Framarin non perde mai di vista l'importante firma identitaria da relegare in abbracci vitrei.

Alcuni vini di Tenuta Natalina Grandi



Vini di Tenuta Natalina Grandi (Foto © Riccardo Isola).

Fermi

Dal «Solo Lei» un floreale [Gambellara Doc](#) di Garganega di pianura al [Gambellara Classico](#), un fruttato figlio delle dolci colline, arrivando fino al «verde» e vegetale **Cabernet Igt** (con appassimento delle uve e affinamento in botte), la sostanza territoriale esce marcata e marcante. Ma sempre autentica e non banale. Sono tutti **vini dalla grande personalità**. Freschezza, sapidità, complessità gusto-olfattiva si affiancano ad una texture sempre sottile in cui i tannini, per il Cabernet, parlano in lingua francofona grazie alla carezza del rovere nel quale affina per diversi mesi.

Spumanti Metodo Charmat

Si passa poi ad alti e fragranti testimoni di questa terra con il **Prosecco**, figlio di una Glera in purezza, in cui l'acidità si accompagna a un perlage educato e persistente che accarezza il palato, o «**Il Ricordo**» anima del Gambellara spumantizzato ottenuto da una precoce vendemmia effettuata sui filari Garganega in purezza. Un vino sontuoso nella sua «corporatura», a suo modo iper tecnico, che esalta le specificità di essere fortemente fresco con acidità e mineralità. Note delicate di fiori bianchi e frutta a polpa bianca si rincorrono a piacevoli note minerali che lasciano il sorso asciutto e appagato. Perfetto da aperitivo o in accompagnamento con tartine al pâté di merluzzo o con la fresca soppresa tradizionale.



Un momento della visita alla cantina (Foto © Riccardo Isola).

Infine c'è il cavallo enoico di battaglia della cantina rappresentato dal **Recioto di Gambellara** che, passati quattro mesi di appassimento, fermenta in autoclave. Un prodotto unico nel suo genere. Forte di 14° di alcool questo prodotto è figlio di una **selezione delle sole uve migliori** e solamente negli anni che lo meritano. Una scelta di gusto e di onestà identitaria. Dopo un lungo appassimento dei grappoli (150 giorni) il vino riposa e cresce in botti piccole di rovere per altri cinque mesi. La presa di spuma è in bottiglia per 48 mesi. Un prodotto se vogliamo non immediato e semplice, almeno per i nostri gusti, che però sa parlare la lingua della storia enologica di queste terre e che, gastronomicamente parlando, si sposa benissimo in accompagnamenti estrosi e particolari come il **cioccolato** e il fois gras.

Tenuta Natalina Grandi
Via Battaglione Vicenza 8 – 36053 Gambellara (VI)
www.cantinagrandi.com

Data di creazione
23/07/2018

Autore

riccardo-isola