



Gambellara Doc: dove la freschezza del sorso regna sovrana

Tra Vicenza e Verona, in quattro comuni, un'esplosione di mineralità e freschezza in vini che parlano una lingua enoica tanto antica quanto gustosamente contemporanea.



Vini Gambellara Doc, varie interpretazioni del vitigno Garganega (Foto © Riccardo Isola).

Quei vini che non ti aspetti. Sorsi emozionanti. Degustazioni taglienti. Approcci enologici che diventano laminari e verticali. Sono identità particolarissime quelle che nascono nei quasi 700 ettari coltivati nel **quadrilatero compreso tra i comuni di Gambellara, Montorso Vicentino, Montebello Vicentino e Zermeghelo**.

Vini Gambellara Doc, varie interpretazioni del vitigno Garganega

Siamo nel Veneto occidentale, a pochi chilometri da Vicenza e Verona. Dominano i monti Lessini e i Colli Berici, che non hanno nulla a che fare con la Spagna. Poco meno di 23 mila gli ettolitri prodotti nell'area del **Gambellara Doc** (dati 2017) per quasi 3 milioni di bottiglie. Due le denominazioni che identificano la vitivinicoltura di questa nordica terra vulcanica: [Gambellara](#) (presente nelle tipologie Gambellara, anche Spumante, Gambellara Classico e Gambellara Vin Santo) e [Recioto di Gambellara](#) (nelle tipologie Spumante e Classico).



Il paesaggio della Doc garganega (Foto © Riccardo Isola).

Paesaggi dal raro fascino in cui la dolcezza delle colline e delle doline si staglia nel cuore della pianura veneta in testimonianze di [ville palladiane](#) oniriche e aristocratiche. Su questa zona operano meno di una trentina di cantine, associate al **Consorzio Tutela Vini Gambellara**. Un lavoro duro, come la terra sulla quale insistono, ma che rende una soddisfazione in bottiglia assoluta. Siamo, infatti, su vecchi terreni in cui il basalto, che in alcune situazioni diventa assolutamente scenografico e inedito (parco San Marco con le sue testimonianze colonnali) si alterna a calcari, marne e argille. Sono terreni molto particolari, antichi, dai 50 ai 60 milioni di anni fa, che lasciano oggi un imprinting organolettico unico e sorprendente.

Caratteristiche dei Gambellara Doc



Grande mineralità nei Gambellara Doc (Foto © Riccardo Isola).

Nella “bocca” dell’antico vulcano sottomarino nascono così **sorsi dalla grande mineralità**. Sono freschi, sapidi con gradevoli sensazioni agrumate. Ma sono anche vini, come accade in gran parte dell’Italia, gastronomici. Prodotti in bottiglia, adatti a sposare una tradizione alimentare semplice e povera ma ricca di sapori e sfumature aromatiche.

Di seguito riportiamo un’**anticipazione di una serie di degustazioni** che ci hanno permesso di entrare in intimo contatto con queste diverse interpretazioni del medesimo vitigno ([Garganega](#)).

La cosa straordinaria che emerge è la grande capacità all’invecchiamento. Vini bianchi che possono durare anni. L’acidità spiccata permette a questi prodotti di essere non solo longevi ma vivi anche a distanza di diversi anni dalla vendemmia. Una sorpresa che denota non solo il potenziale vitivinicolo ma anche e soprattutto la grande consapevolezza e capacità interpretativa dei vigneron locali a creare prodotti che possono essere dimenticati in cantina.



L'acidità spiccata rende i vini Gambellara Doc adatti all'invecchiamento (Foto © Riccardo Isola).

Gambellara Classico 2015 – Tenuta Natalina Grandi

Il Gambellara Classico 2015 della [Tenuta Natalina Grandi](#) di Gambellara (VI), si presenta di un giallo paglierino con riflessi dorati. Un tripudio di sensazioni di frutta, soprattutto esotica, si accompagnano a note floreali di fiori gialli, ginestra su tutte, e poi l'esplosione di questa grande freschezza. Pietra focaia e gesso esplodono in bocca in una beva tagliente, lunga e verticale

Gambellara Classico “Corte dei Mai” 2013 – Marchetto Luciano

Anche nella creazione della cantina Marchetto Luciano, il giallo paglierino è intenso, dorato e la frutta a polpa gialla richiama fiori più in fase di leggero appassimento. Più corto del precedente e per certi versi più piatto. Note minerali e sapide in bocca lo rendono meno strutturato del primo ma comunque piacevole e lungo.

Gambellara Classico 2012 – Sordato Lino

Suadente, delicato, intrigante. Il giallo diventa oro puro nel gambellara Classico 2012 della cantina [Sordato Lino](#) di Montebello Vicentino (VI). Intensa la frutta a polpa gialla matura, molta frutta tropicale già più complessa e diversificata, affiorano mango e buccia di banana e, in seguito, si affaccia quella nota brett che – di fatto – è texture solfurea, terra bagnata, gesso, pietra focaia. Lungo, persistente, quasi infinito il sorso.

Gambellara 2009 – Sordato Lino

Si cresce ancora, in quest'altra etichetta di [Sordato Lino](#). Nel Gambellara 2019, infatti, il giallo è pieno, dorato, vivo. Gli aromi complessi e fini al tempo stesso. Frutti maturi, ananas, mango, papaya, banana e poi mineralità e freschezza ancora presenti ed equilibrati. Lungo e persistente

lascia una bocca appagata.



Alcune etichette Gambellara Doc degustate (Foto © Riccardo Isola).

Gambellara Classico “Riva del Molino” 2007 – Dal Maso srl

La carezza di un sorso nel “Riva del Molino” dell’azienda [Dal Maso](#) di Montebello Vicentino (VI). Il giallo dorato diventa molto intenso, si sfiora l’ambra. Al naso è frutta matura, per certi versi cotta. Mela al forno e richiami di miele si amalgamano con una sapidità ancora incredibile ed equilibrata. Questo vino è maestoso nella sua presenza.

Gambellara Classico “Togo” 2007 – Cantina Sociale di Gambellara

Una totale avvolgenza enoica nel “Togo” 2017 della [Cantina Sociale di Gambellara](#), con sede a Montecchio Maggiore (VI). Un abbraccio di sentori di frutta surmatura a polpa gialla. L’albicocca secca, la papaya. E poi questa nota minerale che non abbandona mai il sorso. Incredibilmente fresco.

(1 – Continua)

Data di creazione

18/06/2018

Autore

riccardo-isola