

TITOLO TITOLO

Occhiello.

di autore

◀ Virgilio Vignato è considerato un “concentratore” a Gambellara. La sua predisposizione infatti per l'appassimento delle uve ne fa uno dei più raffinati produttori del mitico Vin Santo di Gambellara che rappresenta ancor oggi uno dei vini rari italiani per questo molto pregiati. Ma Virgilio non nega che anche i suoi rossi bordolesi provengono da uve che subiscono brevi appassimenti. Sì, la sua filosofia accompagna un po' la storia e la tradizione antica dei produttori delle vallate veronesi e vicentine dove il vino era considerato buono se si poteva anche “masticare”.

Ma in questo caso Virgilio lo conosciamo sotto la versione spumantistica. Lo dice

anche lui sorridendo: «Io sono uno spumantista». Infatti la sua azienda è oggi l'unica che a Gambellara produce un Recioto spumantizzato secondo la tecnica definita del Metodo Classico. Quella con cui si produce anche lo Champagne, tanto per intenderci.

Ma qui siamo di fronte ad un vino base dolce per di più proveniente da uve appassite con tutta una serie di problematiche che nel caso dei vini base Champagne non esistono.

La cultura della spumantizzazione del recioto nelle vallate venete e in particolare veronesi e vicentine è molto radicata.

Anzi se si va nella zona del soavese molti produttori piccoli si producono

INFORMAZIONI

i Azienda Agricola Vignato Virgilio

Via Guizza, 14
36053 Gambellara (VI)
Tel: 0444 444262
Fax: 0444 444262
info@vinivignato.com
www.vinivignato.com

per se stessi il recioto spumante. Non sono molti coloro che lo producono anche per la vendita e addirittura uno solo lo produce con il metodo classico champenoise come questo di Vignato. Si tratta della Cantina del Castello di Arturo Stocchetti.

In entrambe i casi si tratta della stessa uva, la Garganega.

Lo spumante recioto metodo classico di Vignato è prodotto con uva al giusto stato di maturazione e successivamente posta ad appassire appesa attorno ad un cordino legato ai travi della propria soffitta, (tra l'altro è una sensazione di grande piacevolezza annusare i profumi della Garganega che sta concentrando tutte le sue potenzialità aromatiche...). L'appassimento si protrae un po' meno del recioto vinificato in bianco e molto meno di quello per il Vin Santo. L'uva appassita con il suo straordinario gradiente zuccherino ben compensato dall'acidità tipica della Garganega, viene quindi mostata e posta in una vasca di acciaio. A questo punto si fa il tiraggio con l'aggiunta di sciroppo di glucosio e lieviti selezionati. Quando il prodotto base è pronto per il tiraggio contiene una concentrazione di zuccheri pari a circa 50 g/l e si porta la concentrazione a circa 70 g/l. Si cerca inoltre di tenere un po' alta la concentrazione di alcool per impedire una successiva azione troppo incisiva dei lieviti che potrebbero causare delle sovrappressioni addirittura fino a 9 atmosfere in bottiglie facendole divenire, come potete ben immaginare, delle vere e proprie "bombe" enologiche.

Quindi con una percentuale iniziale di alcool intorno a 12 - 12,5% si riesce a contenere la pressione intorno alle 5 atmosfere, il valore normale dei vini spumantizzati. La maturazione sui lieviti viene prolungata per 18 mesi anche se la propensione di Virgilio è quella di portarla ad almeno 24 mesi e anche di più. Infatti ha già predisposto una nuova cantina adatta al contenimento e stazionamento delle bottiglie che gli permetterà di sperimentare anche periodi

molto più lunghi.

Al termine della maturazione dopo il remuage manuale sulle pupitres e l'eliminazione della feccia con il degourgement, viene addizionata la liquer d'expédition. La sua natura prevede lo stesso vino base. Dopo la sboccatura l'imbottigliamento e lo stazionamento in cantina ancora per tre o quattro mesi e quindi il prodotto è pronto per la vendita. La degustazione che ho fatto assieme a Virgilio purtroppo si è tenuta un po' precocemente rispetto allo stato di maturazione del vino. La bottiglia era stata sboccata a metà dicembre e quindi il vino in bottiglia ancora troppo disarticolato. Il colore del vino era di un dorato brillante molto suggestivo e con un perlage elegante con bollicine fini, continue e abbastanza persistenti nel bicchiere. Al naso il vino era ancora un po' ridotto e questo a causa della precocità dell'apertura della bottiglia. Con un po' di pazienza però si sono sviluppati profumi deliziosi di una crosta di pane dolce e brioche tipici di una rifermentazione in bottiglia ma amplificati dalla natura stessa di questo vino base così opulento e ricco di aromi secondari. Successivamente sono emersi tutti i caratteri del recioto di Gambellara; il profumo di miele d'acacia, di salvia fresca, di frutta gialla matura, albicocca e mela golden; una bella componente aromatica tipicamente tropicale con sentori di banana e ananas mature e confettura di ribes giallo. Inoltre un carattere di fumè tipico per queste terre così ricche di roccia scura lavica. In bocca spicca l'acidità e la freschezza di questo vino e la corposità che si fa crema. La spuma accarezza dolcemente il palato e libera un retrogusto speziato e di nocciola tipica della Garganega. Un vino che darà il meglio di sé tra qualche mese ma che già ha stupito. Un vino spumante atipico se si vuole ma con i carismi di un ottimo vino dolce. Un vino da abbinare a torte lievitate, a torte a base di creme allo zabaione o al mascarpone o chantilly. Da bere infine da solo per gustare tutta la potenzialità aromatica di un recioto ravvivata dalla magia delle bollicine. ➤

L'AZIENDA

Per la famiglia Vignato, fare del buon vino è una passione che si tramanda da padre in figlio da diverse generazioni. Solo dopo la seconda guerra mondiale questa passione diventa professione con la nascita dell'azienda agricola Vignato Virgilio, nome del nonno paterno, il fondatore. Ora l'azienda possiede circa 10 ettari di vigneto posti prevalentemente in collina nella zona classica della DOC Gambellara, su terreni basaltici di origine vulcanica, e il vitigno coltivato in prevalenza è la Garganega, che si esprime a pieno nel Gambellara e nelle due tipologie del Gambellara Classico, per poi aprirsi nel Recioto e Recioto Spumante ed esprimersi nel Vin Santo, a seguire il Cabernet ed il Merlot. Segue la propria produzione dal vigneto alla consegna, garantendone la qualità e l'attenzione con la quale tutti i processi di produzione vengono seguiti, sono garanzia di qualità e pregio dei prodotti "Virgilio Vignato".

Il Recioto e i "Picai"

Secondo la più remota tradizione, è consuetudine vinificare in modo speciale la migliore uva Garganega della zona collinare classica. Dopo una raccolta selezionata, la si fa dapprima appassire appesa alle travi, (picai) o la si depone delicatamente su graticci (rèle) posti nei granai o in luoghi particolarmente arieggiati, affinché si asciughi, per essere poi pigiata lievemente a distanza di 50-60 giorni. Questa tecnica, molto antica, rientra nel patrimonio culturale contadino, nel quale la cura paziente con cui vengono scelti i grappoli più belli raggiunge la raffinatezza estrema di estrapolarne poi ancora le parti migliori: quelle che in dialetto vengono chiamate "recie". Da cui il termine Recioto.