

BLUARTE

Recioto Wine, Gambellara Emotion

Gambellara, l'uva e il suo vino, una solida realtà che si apre all'infinito attraverso la sua tradizione, è comunicazione capace di trasmettere le suggestioni e lo spirito del luogo

di Antonella Iozzo



Gambellara (VI) - Gambellara Wine Festival la vendemmia 2013 che disegna l'anima del territorio. Un evento ispirato e dedicato all'uva Garganica, l'uva bianca più importante delle province di Verona e Vicenza, la varietà che domina le colline della DOC Soave. Lo scorso fine settimana Palazzo Cera, in pieno centro a Gambellara, è stato il cuore pulsante della manifestazione guidata dalla passione e dalla dedizione. Un evento che ha coinvolto non solo l'intera cittadina, ma soprattutto i produttori e le loro Cantine con iniziative capaci di coinvolgere e affascinare i numerosi

visitatori.

Gambellara, l'uva e il suo vino, una solida realtà che si apre all'infinito attraverso la sua tradizione, è comunicazione capace di trasmettere le suggestioni e lo spirito del luogo con un linguaggio autentico, cordiale e genuino o più semplicemente ispirazione di-vino. Solo così la vendemmia si traduce in una festa, un intermezzo gaudio che porta in se i risvolti del tempo e la fatica dell'uomo. Una verità che si traduce in essenza di qualità, la stessa che ritroviamo in ogni bottiglia.

La tredicesima edizione del Gambellara Wine Festival si è aperta con l'Happy Gambellara, nel cortile di Palazzo Cera, sede del Consorzio di Tutela. Una gioiosa convivialità che scivolava sui piatti gastronomici preparati con i prodotti tipici per poi risplendere di luce propria tra gli aromi del Gambellara Classico DOC.

Vivace ouverture all'importante appuntamento di domenica, sempre a Palazzo Cera: la premiazione delle migliori uve e dei migliori vini nelle categorie Recioto di Gambellara DOCG e Gambellara Classico DOC e l'inaugurazione della Mostra dell'Uva, ricordiamo tra i premiati l'Azienda Agricola Natalina Grandi con Recioto Gambellara classico "vivace" e la Casa Vinicola Zonin S.p.A. con Recioto Gambellara Vino Dolce Spumante DOCG e il Giungio Gambellara classico DOC rispettivamente primo e secondo classificato.

Il Recioto è il protagonista assoluto a Palazzo Cera dove le degustazioni e gli incontri con i produttori associati alla Strada del Recioto rivelano una tessitura musicale dalle mille sfumature. Il Recioto vivace o contemplativo, tendente più al dolce o più al minerale è figlio della garganica un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi. Ogni sua interpretazione è un piccolo quadro, un angolo di natura che fluttua il controcanto dei produttori come quello dell'Azienda Colli Vicentini, il suo spumante Dolce Recioto Gambellara DOCG coniuga morbidezza e sapidità in una sintesi di sobria eleganza, intensa e protesa con il Passito verso preziosi e languidi orizzonti, e ancora melodie fragranti e fruttate con il Recioto Classico dell'Azienda Agricola Sordato Lino.

Il Gambellara Wine Festival è stato anche un'ottima occasione per visitare le Cantine

aderenti al circuito Andar per Cantine - Itinerario enologico e turistico: Zonin Guido, Vignato Virgilio, Grandi Natalina, Cantina di Gambellara, Montecrocetta, Vini Iseldo Maule, Casa Vinicola Zonin S.p.A.

La cultura del vino entra così nel quotidiano e diviene, per ogni visitatore, esperienza non solo sensoriale, ma soprattutto conoscitiva, perché dietro ogni etichetta c'è un mondo fatto di uomini e natura, di terra e passione, di professionalità e competenza. Solo se consci di ciò quando ci troviamo dinanzi ad un calice di vino possiamo gustarne appieno la poesia che rilascia.

Noi abbiamo avuto il piacere di visitare la Casa Vinicola Zonin ed è stato come entrare nella storia della famiglia Zonin e respirare il fascino della tradizione e il dinamismo della modernità. Un percorso scandito dall'intraprendenza e dall'amore e dal rispetto per il territorio. Una materica entità capace di focalizzare l'attenzione del mondo sull'universo Zonin, dal cuore del veneto gesti che divengono vino da assaporare sorso dopo sorso.

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(23/09/2013)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it