



RECANTINA. UN ROSSO AUTOCTONO DEI COLLI ASOLANI

di Marino Forcellini

La Recantina è un vino rosso prodotto in uno dei territori più vocati per la produzione del Prosecco.

Siamo infatti nel regno del Prosecco, precisamente è il territorio di una delle due DOCG (Denominazione di Origine Controllata) del Prosecco e precisamente: Colli Asolani Prosecco.

Nella stessa zona di produzione vi è anche la DOC (Dominazione di Origine Controllata) Montello – Colli Asolani, istituita nel 1977, che ha avuto poi diverse integrazioni e dal 2012 comprende anche la tipologia Recantina.

Anche se parlare di rossi fermi in terra di Prosecco Superiore Docg può sembrare strano, bisogna non dimenticare che già molto prima che i “supertuscans” conquistassero la notorietà, dagli anni 50’ si produceva in queste terre a Venegazzù, un blend di taglio bordolese (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Malbec) divenuto famoso, prodotto dalla Cantina Loredan Gasparini.

Il Recantina è un vitigno autoctono a bacca nera che viene coltivato nella provincia di Treviso fin dall’antichità.

Si tratta di un vitigno che ha corso un serio rischio di estinzione con l’avvento della fillossera all’inizio del Novecento e che è stato oggi recuperato grazie a un lungo lavoro di ricerca.

La Recantina viene citata più volte già alla fine del Seicento tra le migliori varietà del trevigiano e nell’800 risulta tra le uve rosse più coltivate nei tre comuni di Treviso, Asolo e Castelfranco.

Poi, a partire dal 1900, nessun ampelografo o ricerca viticola parla più della Recantina, come fosse misteriosamente scomparsa.

La Recantina sopravviveva però nella memoria dei viticoltori e anche in alcuni vecchi filari e vigneti della zona dei Colli Asolani, soprattutto nella zona del Montello e a volte veniva confusa col Raboso.

Alcuni esemplari sono stati riscoperti negli anni '70 in un vigneto appartenente a Lino Forner, appassionato viticoltore dei Colli Asolani, e dopo un lungo lavoro di ricerca il vitigno è stato iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite nel settembre del 2007, con il nome Recantina Forner in omaggio a chi si è prodigato per la sua rinascita.

Vitigno presente in due varietà, quella a peduncolo blu-nero e quella a peduncolo rosso, che ha una produzione moltolimitata: sono solo circa 10 gli ettari coltivati e meno di una decina le cantine che lo producono.

Veniamo alle caratteristiche del vino:
quello che ho degustato è dell'annata 2018.

Rosso rubino con tendenze violacee con una buona trasparenza.

Al naso fruttato, floreale e speziato; si riconoscono sentori di amarene e frutti di bosco, note di violetta e pepe bianco. In bocca caldo e sapido, abbastanza tannico con leggere note vegetali e una buona persistenza.

Si abbina a carni rosse: bistecca alla fiorentina, faraona in umido, pappardelle al sugo d'anatra e formaggi di media stagionatura.

Un vino sicuramente interessante;
l'annata che ho degustato è giovane,
ma questo vino richiede un
invecchiamento molto più marcato e



ne trarrà sicuramente benefici, perché quando i tannini saranno levigati e molto più dolci avremo un vino di corpo ma più morbido e sicuramente molto armonico.