Recantina, il rosso ritrovato del Montello e dei Colli Asolani

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Luglio 2025



Focus sulla Recantina, vitigno autoctono dei Colli Asolani e del Montello, in un evento promosso da Accademia della Vite e del Vino, Consorzio Tutela Vini Asolo Montello e Giusti Wine. L'incontro ha esplorato la storia, le caratteristiche e il potenziale di questa varietà riscoperta, con degustazioni e interventi di esperti, con l'obiettivo di incentivare la produzione e la valorizzazione di questo vino promettente.

Una giornata di approfondimento, confronto e degustazione ha avuto come protagonista la Recantina, vitigno autoctono dei Colli Asolani e del Montello, tutelato dal Consorzio Vini Asolo Montello. L'incontro, dal titolo *"Recantina: il Montello e i Colli Asolani tra storia, tradizione e scienza"*, è stato

promosso dall’Accademia della Vite e del Vino, in collaborazione con il Consorzio, Giusti Wine e il progetto G.R.A.S.P.O. L’obiettivo: riportare al centro dell’attenzione questa varietà a lungo dimenticata, oggi riscoperta da produttori e ricercatori per il suo valore storico, scientifico ed enologico.

“La Recantina è il volto rosso delle nostre colline”, ha dichiarato Michele Noal, presidente del Consorzio Asolo Montello. **“È un vitigno che abbiamo quasi rischiato di perdere, ma che racconta la storia del nostro territorio e oggi rinasce con forza, grazie a un lavoro paziente e condiviso tra ricerca e produzione. Dopo il successo dell’Asolo Prosecco Superiore DOCG, è il momento di valorizzare questa varietà fortemente identitaria. Questa giornata è una tappa fondamentale di un percorso che vogliamo proseguire con determinazione.”**

Il convegno mattutino, riservato agli Accademici della Vite e del Vino e moderato da Danilo Riponti, si è aperto con il saluto di Ermenegildo Giusti e ha visto gli interventi del pedologo Giuseppe Benciolini, del genetista Luigi Bavaresco, dell’enologa Graziana Grassini e della comunicatrice Silvia Baratta. Lo storico Franco Dalla Rosa, Gran Maestro della Confraternita dei Vini Asolo Montello, ha ricostruito le origini della Recantina, mentre gli enologi Aldo Lorenzoni e Luigino Bertolazzi hanno illustrato il **progetto G.R.A.S.P.O.** e presentato una selezione di vini da vitigni rari locali.

Il pomeriggio, riservato ai produttori soci e alla stampa, ha visto una degustazione tecnica delle Recantina oggi in produzione, con interventi di Franco Dalla Rosa, Michele Zanardo (Presidente del Comitato Nazionale Vini Dop e Igp) e Eddy Furlan (Presidente Emerito AIS).

“È stato un momento di valore tecnico e culturale”, ha aggiunto Noal. **“Abbiamo ascoltato voci autorevoli raccontare la Recantina non solo dal punto di vista scientifico, ma anche**

esperienziale. L’obiettivo è stimolare sempre più aziende a produrla.”

Con il suo colore profondo, i profumi di frutti di bosco, spezie e sottobosco e una struttura adatta all’invecchiamento, la Recantina si conferma una delle varietà rosse più promettenti del panorama enologico veneto e nazionale. Una voce autentica che, grazie alla sinergia tra istituzioni, consorzi e produttori, si prepara a conquistare un ruolo da protagonista nella nuova mappa del vino italiano.

Punti chiave

1. **Recantina, vitigno autoctono**, **rinasce** per valorizzare l’identità rossa dei Colli Asolani e Montello.
2. **Un convegno dedicato ha evidenziato storia, scienza e il grande potenziale enologico della Recantina**.
3. **La collaborazione tra** ricerca e produttori sta stimolando la rinascita della Recantina nel territorio.
4. **La Recantina è una promettente varietà veneta**, capace di vini intensi ed eleganti con grande potenziale.