

di **Davide Biasco**

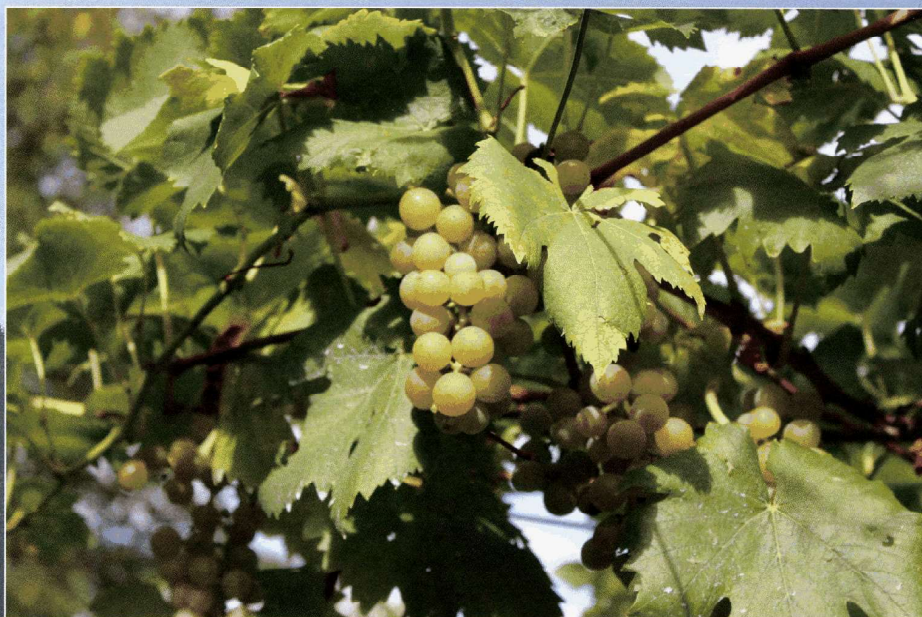
SCOPRIRE IL **Durello** METODO CLASSICO

I grandi, blasonati o meno, lo guardano con divertimento, senza sentirsi minacciati, ma incuriositi dalla nuova presenza.

Nel panorama dei vini italiani spumantizzati con il metodo classico un vino prodotto da uva durella intende ritagliarsi un piccolo spazio, ma quanto più visibile possibile. L'immagine che può rendere l'idea è quella di un bimbo, magari un po' invadente, ma che, tenero ed innocuo, si fa spazio con le sue piccole braccia per mettersi a sedere tra un gruppo di adulti e ritagliarsi un suo posto tra tutti gli altri. I grandi, blasonati o meno, lo guardano con divertimento, senza sentirsi minacciati, ma incuriositi dalla

nuova presenza. Questa potrebbe essere l'immagine che fotografa gli sforzi che sta facendo il vino Lessini Durello metodo classico nel panorama enologico nazionale. È con questa visione simpatica che è stata organizzata qualche mese fa una "singolar tenzone" tra metodi classici nella quale il Durello, nei caratteri della cantina Marcato, ha giocato "in casa" sulle colline dei Colli Berici. La gara è stata subito svuotata di competitività perché i giocatori erano rappresentati non solo da etichette di Franciacorta, ma anche da veri

e propri champagne d'oltralpe. Così impostata, la comparazione non poteva avere un carattere competitivo, ma sicuramente di stimolante analisi comparativa. Anticipiamo già i risultati del gioco di confronto dicendo che le etichette Marcato, Lessini Durello 36 mesi, 36 mesi rosa A.R. (Apertura Ritardata perché matura ben 10 anni sui lieviti!) e 60 mesi hanno dignitosamente retto il confronto e si sono decisamente fatti apprezzare dal panel di degustatori di riferimento. A questo punto è però necessario

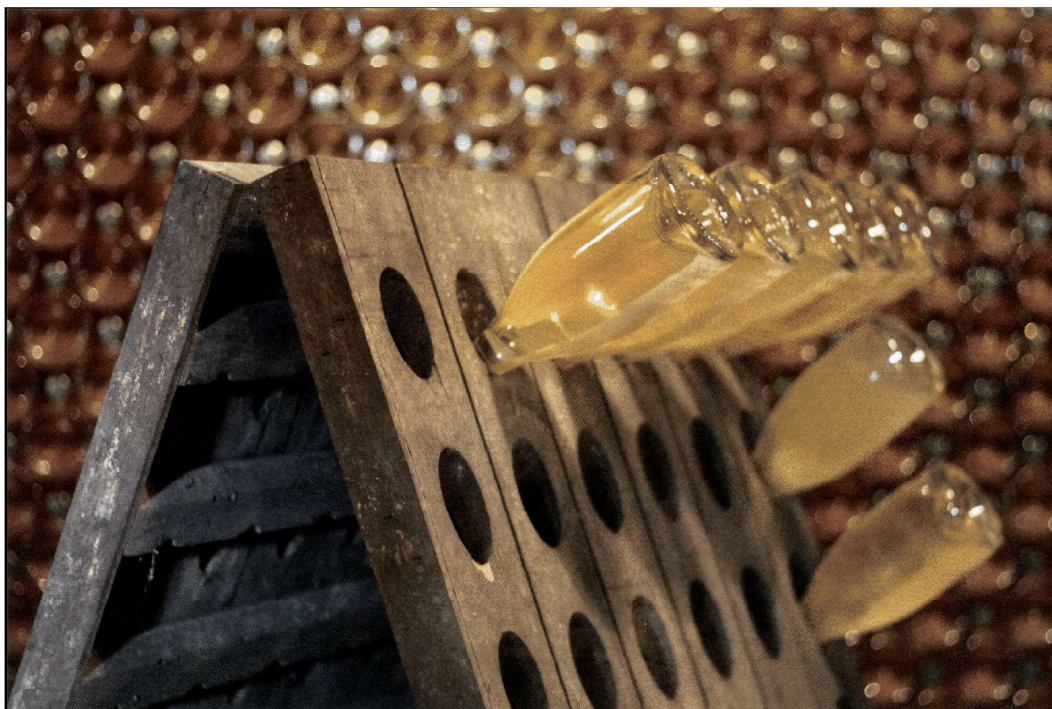


recuperare e comprendere le caratteristiche specifiche di questo vino per capirne anche le peculiarità. "La Valpolicella sta alle ciliegie, come i Monti Lessini stanno alle malghe": e questa è una distinzione da tener presente nell'andare a conoscere questo vino. L'uva Durella, che al maschile dà il nome al vino, è un antico e rustico vitigno dei Monti Lessini. Questa aguzza catena montuosa, che raggiunge quote contenute tra le province di Verona e Vicenza, si caratterizza per l'origine vulcanica, con un'abbondanza di sali minerali che conferiscono al Lessini Durello una specifica sapidità. I suoli compresi nella suggestiva area collinare che comprende l'alta Val d'Illasi, la Valle del Tramigna, la parte più settentrionale della Val d'Alpone, e le vallate del Chiampo, del Leogra e dell'Agno nel vicentino sono composti da tufi e

basalti, ricchi di ferro, magnesio e moltissimi altri micro-elementi che, attraverso l'uva, si trasferiscono al vino conferendogli una caratteristica sapidità minerale. Per la loro porosità le terre vulcaniche sono in grado di accumulare acqua e calore solare per poi rilasciarli gradatamente al bisogno. In questo ambiente montuoso si coltiva questo vitigno autoctono che produce uve dorate la cui caratteristica fondamentale è un tipico sapore acidulo ed un chicco dalla buccia spessa che, anche se chiara, risulta ricca di tannini. Il vino Durello che ne deriva, se in purezza non particolarmente profumato o di struttura, ha sempre avuto connotati di durezza che ne hanno addirittura determinato il nome. Questa caratteristica è sempre stata accompagnata da una elevata acidità che, in tempi passati, lo ha di fatto

relegato ad un vino da taglio, finalizzato a sorreggere, proprio con la sua acidità e vigore, altri vini più deboli anche se più blasonati. La "Durasena", dal latino, *Durus Acinus*, con riferimento allo spessore della sua buccia, antenata dell'uva Durella, è citata in documenti datati addirittura 1292, mentre le tracce della sua vinificazione documentata partono dal 1905 in testi del conte Giulio da Schio. A distanza di tempo, con un importante lavoro di moderna enologia anche in cantina, questo vino, diventato DOC nel 1987, assume connotati diversi ed i punti di debolezza si trasformano in vere e proprie opportunità. Si è scoperto infatti che gli aspetti "forti" del suo carattere hanno potenzialità particolarmente apprezzabili nelle versioni spumantizzate. Si è maturata, infatti, sempre di

il Sommelier | n.2 - 2016 21



più la convinzione dei vinificatori del territorio della vocazione di questa uva ad esser lavorata con il Metodo Classico per ottenere un prodotto che si distingue per un'accesa acidità che promette lunghi affinamenti (a detta di alcuni addirittura un decennio) ed una propria forza unita ad una specifica eleganza.

Dal punto di vista dei sentori e delle sensazioni questo vino si presenta alla vista conservando il colore giallo paglierino dell'uva con un perlage che normalmente è fine e durevole. I sentori olfattivi che si possono percepire suggeriscono note di mela cotogna e frutta esotica, ma l'acidità rimanda a sentori di agrumi ed i lieviti a quelli di crosta di pane. In bocca la freschezza e l'acidità sono di impatto con caratteristiche di mineralità che rimandano al terreno

vulcanico sul quale le viti sono state coltivate.

Al momento gli attori di questo vino, circa trentadue cantine in tutto che lavorano su un territorio di poco più di quattrocento ettari, stanno lavorando per dare una chiara connotazione al Lessini Durello metodo classico, in modo da distinguerlo in modo chiaro, da altri tipi di vinificazioni con lo stessa uva, per esempio il metodo charmat, che non aiutano "il bambino" a ritagliarsi il posto che merita nel "consesso degli adulti" dell'immagine di partenza.

Il Durello è un vino perfetto per l'abbinamento al piatto simbolo della cucina locale e veneta, come il baccalà alla vicentina o mantecato, anche se ben si presta a valorizzare piatti

con frutti di mare e crostacei o pesce da sapori ben definiti.

Il Durello metodo classico è forse la denominazione spumantizzata più piccola d'Italia, ma merita di essere tenuta d'occhio nei prossimi sviluppi. Se i vini Veronesi sono già ben rappresentati da Amarone, Valpolicella a Soave, il Durello sarà probabilmente quello da quale in futuro si potranno attendere le maggiori evoluzioni. E con questo intento di "monitoraggio" si può cogliere l'occasione per una visita alle cantine che producono Durello, Marcato in primis, per conoscere l'Est Veronese ed il limitrofo Vicentino, un'area ricca di storia, tradizioni e prodotti gastronomici come la soppressa, il formaggio Monte Veronese, i bogoni (le lumache senza guscio o chioccioline), ed il delicato olio d'oliva.