

LA LUNGA STORIA DEL DURELLO

di F. R.

Lessini Durello o Durello Lessini è una denominazione di origine controllata assegnata a due tipologie di vini prodotti nelle province di Verona e provincia di Vicenza.

Si tratta nello specifico del Lessini Durello Spumante e del Lessini Durello Spumante riserva,

entrambi prodotti con uva durense all'85% minimo. Lo Spumante riserva è fatto rifermentare in bottiglia per almeno 36 mesi dalla data di tiraggio.

L'area di produzione comprende la fascia collinare e pianeggiante ai piedi delle prealpi vicentine, da Badia Calavena

a Costabissara e da Schio a Montebello Vicentino. Coincide quindi con la DOC Monti Lessini.

Il Durello è espressione tanto di un territorio quanto di un antico vigneto: la Durella, che ricopre i versanti delle vallate fondendosi di quando in quando con i ciliegi, anch'essi tipici dell'est veronese.

Si tratta di un vitigno antichissimo, se ne trova menzione a partire da manoscritti e statuti comunali già a partire dal 1200. All'epoca era chiamata Durasena, dal latino, Durus Acinus, con riferimento allo spessore della sua buccia. Nel 1700 era ampiamente diffusa nel vicentino e sul versante orientale del territorio veronese.

La parola Durella ben descrive le caratteristiche di questo vitigno: la buccia spessa, l'acidità importante, un'indomabile asprezza.

Queste caratteristiche congenite sono ancora più accentuate dal territorio dove la Durella cresce rigogliosa. Il lato orientale dei

monti Lessini, così sono chiamate le pre-alpi veronesi, è infatti costituito da un terreno vulcanico, scuro, con abbondanza di basalto, che coi suoi sali minerali conferisce ancor più sapidità al vino.

Queste caratteristiche si trasferiscono al vino prodotto con l'uva Durella, dando vita a un prodotto che in passato è stato piuttosto difficile da "gestire". Non molti infatti erano in grado di apprezzare la grande acidità e sapidità di questo vino, bevuto quasi esclusivamente sul mercato locale, dove vi era l'abitudine di allungarlo con l'acqua, o usato come vino da taglio.

La moderna enologia e la perseveranza dei produttori locali sono riuscite trasformare in punti di forza quelli che potevano sembrare punti deboli del Durello.

Da un lato si è capito che l'alta acidità e sapidità potevano garantire al Durello una grande longevità e farne un vino bianco che può tranquillamente riposare in cantina anche per dieci anni con risultati sorprendenti. Con un lungo affinamento infatti l'acidità mantiene comunque vivo il vino, ma ammorbidendosi permette lo sviluppo di aromi e sentori di grande complessità e armonia.

Dall'altro, con un'intuizione geniale, si è capito che il Durello, con le sue caratteristiche, poteva diventare un'eccellente base per la spumantizzazione con metodo classico. La rifermentazione in bottiglia, soprattutto se prolungata, bilancia l'acidità del vino base conferendo al Durello Metodo Classico una straordinaria finezza e complessità d'aromi.

Il Durello spumante sta conquistando sempre maggiori estimatori, grazie anche a un rapporto qualità prezzo competitivo, soprattutto rispetto a zone di produzione più blasonate che sull'onda delle mode, negli ultimi anni hanno un po' approfittato della propria posizione.



Taste VIN / La lunga storia del Durello

Taste VIN / La lunga storia del Durello

GIANNITESSARI soc. agr. srl
Via Prandi, 10 - 37030 Ronca (VR)
Tel. 0457460070 - Fax 0457461003
www.giannitessari.wine
office@giannitessari.wine