

# Fenomenale Durello

SE DOVESSIMO SCOMMETTERE  
SU QUALE SARÀ IL PROSSIMO  
GRANDE SPUMANTE  
AD AFFERMARSI SUL MERCATO,  
NON AVREMMO DUBBI: QUESTO  
È IL NETTARE SU CUI PUNTARE.  
ECCO UNA BREVE LISTA  
DI ASSAGGI IMPERDIBILI  
PER SCOPRILO

**GIANNI TESSARI**  
È uno dei "big"  
della denominazione.  
Il suo 60 mesi  
ha bocca di struttura  
e avvolgenza,  
e finale piccante

I suoli vulcanici rappresentano soltanto l'1% della superficie globale, ma sono in grado di fornire il 10% di quanto serve al mondo per il suo sostentamento: non deve meravigliare dunque che da suoli vulcanici nascano alcuni dei vini più sorprendenti della nostra penisola e nessuno è come il Durello, lo spumante che sta facendo sempre più parlare di sé.

Sin dal medioevo nei monti Lessini, tra le province di Verona e Vicenza, a quote di alta collina veniva coltivata l'uva Durella, perché capace di produrre vini duri, acidi e difficili da bere, ma longevi, che non si alteravano dopo pochi mesi come altri bianchi, e quindi fondamentali per i contadini dell'epoca per integrare una dieta calorica piuttosto misera. Oggi il successo di questo vitigno è ancora legato alla sua sorprendente e inscalfibile acidità, presupposto imprescindibile per dare ottime basi spumanti ed è proprio questa categoria l'unica che oggi può portare il nome "Durello". Dopo anni in sordina, il fenomeno è finalmente esploso, con un 2017 che si chiuderà attorno al milio-

60  
MESI  
giannitessari  
LESSINI DURELLO  
2010  
METODO CLASSICO



ne di bottiglie prodotte con la Doc Durello dei Monti Lessini (sempre un decimo di Franciacorta e Trentodoc, ma comunque un numero importante). Di queste, il 60% sono vini spumantizzati con metodo Martinotti e un 40% con metodo classico di rifermentazione in bottiglia. E se oggi il Durello raramente rappresenta l'attività principale della cantina che la coltiva, si tratta di un aspetto destinato a cambiare presto.

L'altro motivo di successo del Durello è il suo spiccato profilo organolettico, un originale mix di sentori di gesso, petricore, pietra focaia e umidità leggera che vanno sotto la definizione di «mineralità», esattamente il trend a livello di gusto presente nel vino ideale in questo momento storico. Insomma, se volessimo puntare qualcosa sul prossimo grande spumante che si affermerà sul mercato punteremmo davvero tutto su questo. Meglio

dunque darsi alla scoperta di quest'uva. Per aiutarvi abbiamo preparato una lista di assaggi imperdibili tra le versioni metodo classico dove indichiamo il numero di mesi che la Durella passa sui lieviti, aspetto importante per raggiungere un ottimo equilibrio gustativo e organolettico complessivo (i canonici 12 o 18 mesi di altri spumanti anche prestigiosi non sarebbero sufficienti a renderla del tutto godibile).

I decani della denominazione sono i Fongaro, a partire dal loro Brut 36 fino ad arrivare al Pas Dosé 80 mesi. Sempre nella categoria "big" possiamo inserire Gianni Tessari con il 60 mesi. Il Durello al femminile lo troviamo poi con Giulia Franchetto

e il loro 60 mesi, mentre la grande Cantina di Soave produce l'accattivante "Settecento 33" (martinotti) e il Riserva Metodo Classico 36 mesi. Da Vitevis, cantina sociale nel Vicentino, ci ha colpito Le Macine 36 mesi, mentre il funambolico Sandro de Bruno ha da poco presentato il 60 mesi 2010 che affianca l'ormai "classico" 36 mesi pas dosé. Fuoriclasse assoluti anche gli spumanti di Casa Cecchin, di cui rammentiamo lo splendido 75 mesi 2009. Nella quota rosa ci è piaciuto il Lessini Durello Brut 36 mesi 2012 di Diletta Tonello. Salendo in quota, nel vicentino, incontriamo infine Masari con l'intrigante e intenso 36 mesi pas dosé (bimillesimato 2012-2013).



## ACIDITÀ E MINERALITÀ RAPPRESENTANO LE DUE RAGIONI FONDAMENTALI DEL SUCCESSO DI QUESTO VINO

