

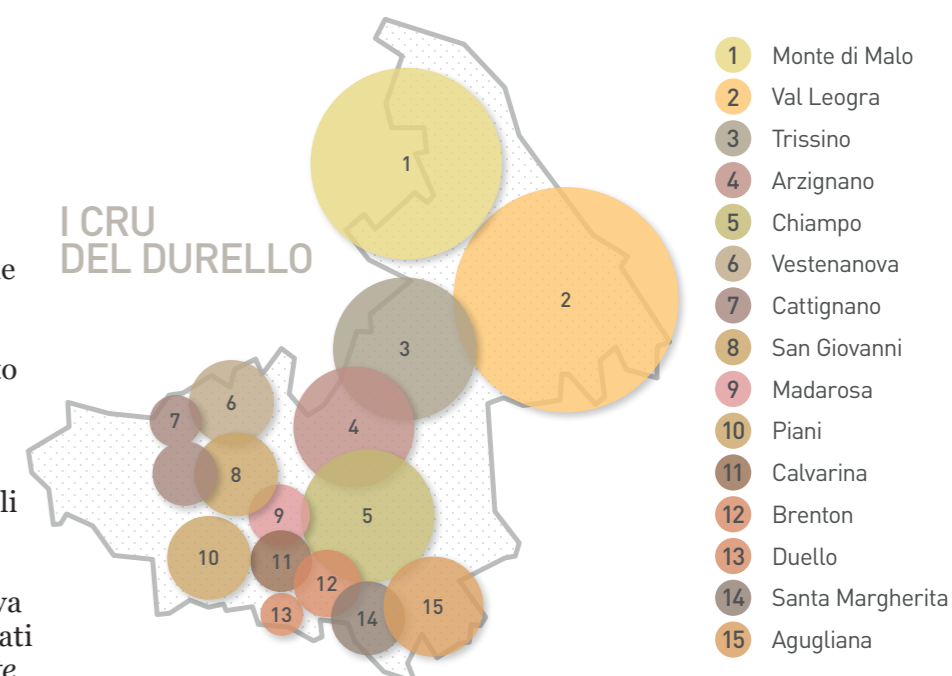
DURELLO: IL TESORO SVELATO DELLA LESSINIA

Storia di un vitigno dimenticato che ce l'ha fatta. Con il Metodo Classico se la gioca con i più blasonati spumanti italiani

di **Alessandra Piubello**

D

Durello, durella. Il vino, l'uva. Maschile e femminile. Durello-monello, con il suo slancio frizzante birichincitrino; durella-saputella, con le sue settecento primavere. L'unione della durella nel Durello, benedetta dal serale vento di tramontana delle valli lessine, era scritta *illo tempore*, per il piacere degli amanti delle bollicine autoctone. L'uva duràsena (nel Cinquecento la durella portava questo nome) generava il vino bevuto da due celebri innamorati protagonisti dell'*Historia nuovamente ritrovata di due nobili amanti*, vergata dall'aristocratico vicentino Luigi da Porto (che fu d'ispirazione al mitico Shakespeare per il suo Romeo e Giulietta). Pare che diventò conosciuto come "il vino di Giulietta". Seguimi, ripercorriamo insieme le tappe secolari durellesche.

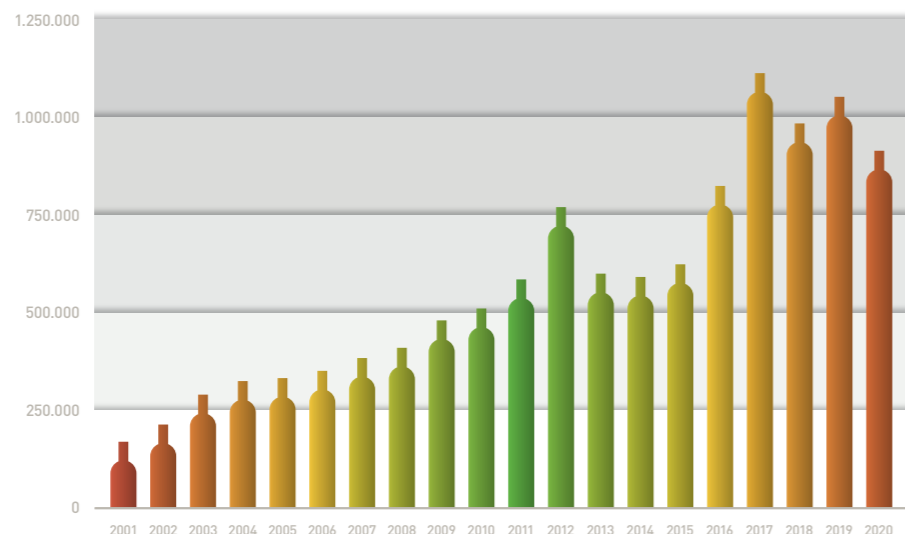


Negli anni il Durello ha conquistato una fetta sempre più grande di pubblico.

//LA STORIA

Atto primo: origine latina, *duracinus-duracina*, a sottolineare la buccia spessa e dura dell'uva (caratteristica che, con i cambiamenti climatici in atto, diventa un plus). Riassunto degli altri atti: prima citazione della durella del 1259 come dorasiga (negli statuti di Bassano); nel 1553 prima citazione (Ortensio Lando) del vino: "bianco e acerbo, si produce nella zona dei Tre Castelli, in quel di Montecchio e Arzignano, utilizzato per addomesticare il sapore selvatico delle carni di capretto"; tra fine Ottocento e primi Novecento alcuni ampelografi (Rovasenda e Perez) attestarono l'origine della durella nella zona di Roncà (che resta l'epicentro produttivo e la patria elettiva della DOC Monti Lessini, istituita nel 1988, mentre il consorzio risale al '97 e rappresenta il 90% delle aziende). Nel frammenzo un grazie va alla Repubblica di Venezia che diede un impulso al suo sviluppo, reinvestendo in terraferma i profitti accumulati per mare. Un editto del 1377, in particolare, prescriveva di imbarcare sulle navi

PRODUZIONE IN BOTTIGLIE



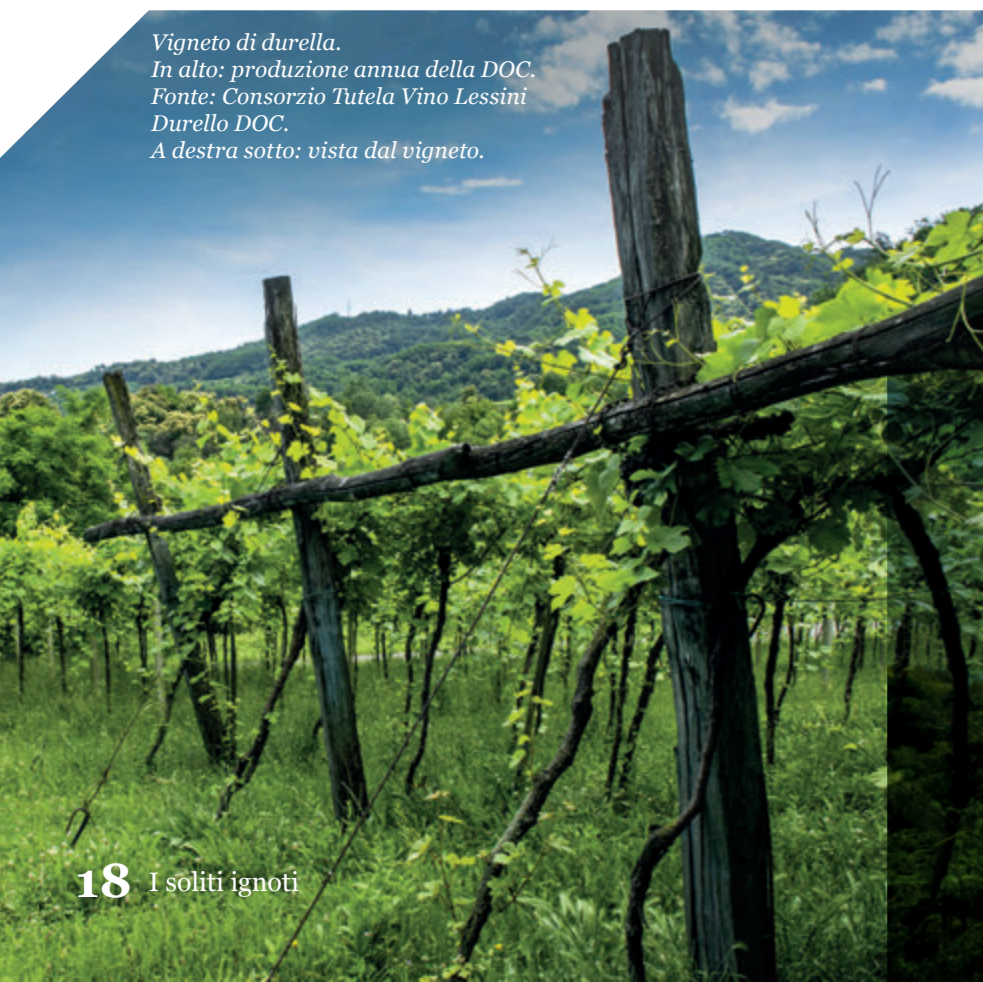
di lungo corso un certo vino della Lessinia cui venivano attribuite doti farmaceutiche e corroboranti, presumibilmente in virtù della sua smaccata acidità.

//I LUOGHI

Siamo nelle valli orientali dei Monti Lessini. Illasi, Tramigna e Alpone per la provincia di Verona; Chiampo, Agno e Leogra in provincia di Vicenza. Le "colline d'oro" per la loro vocazione vinicola. La zona ha un'antica storia

viticola: a Bolca, nell'alta valle d'Alpone sono state ritrovate delle ampelidee fossili, le antenate delle attuali viti. La viticoltura sui Monti Lessini cominciò comunque con l'arrivo dei Romani. Quattrocentotrenta ettari vitati (la maggior parte nella zona scaligera) fino a settecento metri d'altitudine. In alcune zone si pratica una viticoltura quasi eroica per le forti pendenze. La certificazione del Centro di Ricerche, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana (CERVIM) lo ha confermato: "Vitigni originali, manualità, tradizioni, piccole aziende, pendenze estreme definiscono le caratteristiche dell'agricoltura dell'Alta Lessinia (...) insieme a un'uva autoctona di origine antichissima e l'impossibilità della meccanizzazione sui terrazzamenti

Vigneto di durella. In alto: produzione annua della DOC. Fonte: Consorzio Tutela Vino Lessini Durello DOC. A destra sotto: vista dal vigneto.



HOSTERIA DEL DURELLO

L'Hosteria del Durello è un ristorante di Montecchia di Crosara (Verona) fondato nel 2017 da Claudio Burato, noto chef della zona. L'idea iniziale è di dare voce a tutti i produttori del Durello, spumantizzato, fermo e passito. "Voglio offrire una casa - spiega Burato, noto ai sommelier AIS per essere l'inventore del cavatappi Vaja, studiato appositamente per loro - al Durello, il vino della nostra terra, in cui credo tantissimo". Burato offre la possibilità ai produttori di Durello di aggiungere anche un'altra loro etichetta, sempre locale, non necessariamente di Durello. Nella carta dei vini sono presenti trenta etichette di Durello.

predominanti rocce vulcaniche e vulcanico-detritiche basiche. Vitecoltura ecologicamente sostenibile, con notevole biodiversità (anche i biotipi di durella presenti sono ben nove). Simbiosi autentica tra il plurisecolare vitigno autoctono e il territorio, vocato e assolutamente unico: *voilà l'atout*.

//L'UVA

La durella, grappolo alato e compatto, grazie a una produzione costante, una buona resistenza alle malattie, un'ottima attitudine alla spumantizzazione (dovuta alla sua acidità) e un'alta vigoria (consona alle buone precipitazioni delle colline orientali veronesi e vicentine), ha trovato nella zona le condizioni pedoclimatiche ideali a fornire i migliori risultati qualitativi. Generalmente allevati con la classica pergola veronese, i vigneti in queste zone arrivano ad avere trentacinque-quarant'anni, anche se ci sono piante molto più vecchie. Il Durello è dunque un vino intimamente naturale, figlio di un paesaggio, di un modus operandi che ha rispettato il territorio dove ancora i valori umani fanno parte di questa civiltà plurisecolare. Il Consorzio Tutela Vino Lessini Durello ha individuato, attraverso una zonazione, quindici cru: Vestenanova, Cattignano, San Giovanni, Madarosa, Calvarina, Piani, Duello, Brenton, Santa Margherita nella zona di Verona; Agugliana, Chiampo, Arzignano, Val Leogra, Monte di Malo e Trissino nell'area Vicentina. Nel 2001 la produzione era di 170.000 bottiglie. Ad oggi siamo sul milione di bottiglie. Dato interessante, che testimonia una crescita, ma che non andrà troppo oltre, per scelta.

//IL VINO

E ora, zoom, primo piano sul Durello. Un vino in jeans, ruvido di duro lavoro tra le pieghe della tradizione. Più che mai attuale nella sua vivace semplicità,

Il castello di Soave, dove anche il Durello è di casa.

vulcanici dove cresce la durella. Una sfida quella della valorizzazione di questo vitigno che per le sue caratteristiche ben si presta alla spumantizzazione e che cresce agevolmente anche ad altitudini considerate elevate". Una terra di mezzo (sembra di sentire il canto delle anguane, le dee acquane delle leggende dei cimbri, popolo antico che qui stanziò), attraversata da progni e torrenti (Alpone, Chiampo, Agno), con le sue Sfingi, le crode, i vaj e i prismatici basalti colonnari: scenografie naturali. Contrada per contrada ci si inerpica in un paesaggio ancora integro (non a caso in zona si estende il Parco Naturale regionale della Lessinia), punteggiato da prati, malghe, mulini, castelli, santuari, pievi (la sacralità si inserisce intensa e viva, simbolicamente rappresentata da capitelli, croci...), rocche, più su i boschi di robinia, castagni, carpini neri. Uno scrigno di incontaminata bellezza. Il territorio è caratterizzato soprattutto nei versanti collinari della Val d'Alpone e della Val di Chiampo, fino alla valle dell'Agno, da

più onesto plebeo che nobile decadente. Longilineo, agile, scattante. Dal carattere scontroso, non cede a compromessi. Oltretutto, seppur il disciplinare preveda una possibile aggiunta di garganega, chardonnay, pinot nero e pinot bianco del 15%, quasi tutti privilegiano la purezza. Rivela subito la sua proverbiale acidità (10-11 g/l su pH 3,2-3,3; gradazione alcolica 12-12,5%) impossessandosi della bocca, innescando una salivazione continua. Uno spumante che ha saputo mantenere una forte identità, con la grinta indomita che lo personalizza, l'energica vitalità contagiosa. Nervoso, dinamico, si offre teso e sapido, spontaneo nei suoi *refrain* al gesso, alla pietra bagnata, memorabile nei suoi ricordi marini di salinità e iodio. Sincero, a tratti razzente, virile e viscerale, esprime la femmina che è in lui (senza trucco, forte della sua autenticità), diventando seducente nell'accoppiamento (ops, abbinamento) con il cibo, porgendosi al piatto con disponibilità amorevole. L'antica origine ruspante e contadina ha trovato la sua naturale evoluzione e l'esaltazione delle sue potenzialità espressive negli spumanti Metodo Classico. Il lungo affinamento sui lieviti (chapeau ai produttori: per esempio, la riserva, prevista da disciplinare con 36 mesi sui lieviti, in realtà spesso viene affinata dai 48 ai 60 mesi, mentre

l'entry level è sui 36) compie una magica trasformazione: eclettico, sfodera complessità e profondità. La nostra ammirazione va ai produttori che l'hanno salvaguardato, senza cedere alle imperanti tendenze modaiole e all'internazionalizzazione del gusto. Alcune aziende si sono convertite al biologico, altre invece applicano al loro interno protocolli di difesa integrata per la sostenibilità ambientale. Il sistema Durello è comunque in mano alle sole forze delle aziende del luogo senza l'aiuto di capitali o investitori avulsi al sistema produttivo. Alcuni pionieri come Renato Cecchin a Montebello Vicentino e Guerrino Fongaro a Roncà (Verona) iniziarono a fine anni Settanta a sperimentare in proprio la produzione, intuendo le ottime potenzialità di quest'uva per la produzione di "bollicine autoctone", in particolare con il Metodo Classico. Si era capito che l'alta acidità e sapidità potevano garantire al Durello una grande longevità e farne uno spumante da lasciar tranquillamente riposare in cantina anche per dieci anni con risultati sorprendenti. Un consiglio? Se compri delle bottiglie (il rapporto qualità-prezzo è interessante) dimenticatele in cantina: sapranno stupirti. Sì, perché il Durello entra a testa alta nella corte dei grandi spumanti italiani, distinguendosi. È inarrestabile la sua ascesa verso l'olimpico degli autoctoni più blasonati, dopo che per molto tempo è stato relegato a comprimario, buono solo per aumentare l'acidità di altri vini.

DURELLO & FRIENDS

All'inizio degli anni 2000 il Consorzio di Tutela del Lessini Durello, per promuovere una denominazione piccola e ancora poco sotto i riflettori, istituisce il premio Durello. Al principio viene destinato ai giornalisti che abbiano scritto un articolo, o abbiano realizzato un servizio tv o radiofonico, per mettere in evidenza le peculiarità della zona di produzione, la sua storia, i produttori. Poi sono stati inseriti i friends: il premio ambasciatore Durello per coloro che si sono distinti nei rispettivi ambiti di attività nella divulgazione e nel racconto della zona e il premio ristoratore Durello dedicato a enotecari e ristoratori che hanno favorito la conoscenza del Durello proponendolo anche nella degustazione e mescita.

La durella si esprime al meglio sui terreni vulcanici.