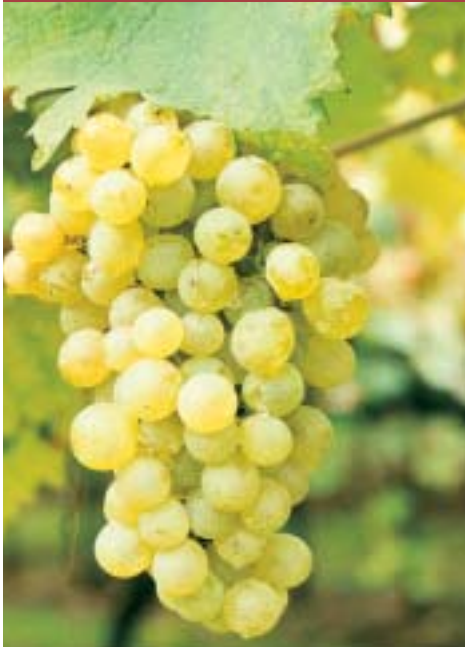


DEGUSTAZIONI



LA FORZA E LA RAGIONE

Proviamo il Durello: un vino non facile, dalla **grande personalità**, che da vent'anni ha scelto di **scendere a valle** e cercarsi uno spazio. Puntando a...

< A vent'anni dal riconoscimento della DOC, per il Durello - vino bianco da vitigno autoctono, la durella, radicata sui Lessini, il contrafforte montuoso vulcanico prealpino che domina buona parte delle province di Verona e Vicenza (per capirsi, dalla zona di Soave sino ad Asiago) - è venuto il momento di fare un bilancio. Il dato di fine 2007 vede un vero e proprio boom nelle vendite dello spumante metodo classico che, imitando il ben più blasonato champagne, ha finito l'annata con le scorte praticamente a zero.

Storicamente, si è sempre trattato di un vino non facile. Il nome, del resto, dice tutto. Asprigno, rustico, talvolta sin tignoso: un

vino che rappresentava perfettamente l'ambiente di montagna dove si è radicato, dove per secoli ha dovuto lottare per arrivare a maturazione. Un vitigno che però non si è mai arreso, esattamente come le sue genti che qui l'hanno coltivato da sempre.

Il lavoro di riscoperta e di valorizzazione della durella ha portato a ingentilirne nel tempo i modi e le forme: da ragazzina acerba si è fatta donna più matura, aggiungendo il dono dell'esperienza e della praticità alla verve brillante e un po' intransigente del carattere originario.

Anche sul versante produttivo sono stati fatti dei passi in avanti considerevoli: se ancora pochi anni fa il timore nel bere il Durello era

DURELLO

quello di ritrovarsi di fronte un vino difficile, qualche volta sgraziato, oggi - al contrario - la discussione verte casomai sul progresso compiuto dai singoli produttori.

Per questo, per valutare lo stato di "avanzamento lavori" con la collaborazione del Consorzio di Tutela, Euposia ha voluto sondare un panel di autorevoli produttori nelle tre versioni di questo vino: fermo; con fermentazione metodo charmat e con la rifermentazione in bottiglia.

C'è da dire subito che il metodo classico consente a queste uve di cedere nel tempo la "durezza" per restituire, in un quadro più gentile e armonico, una piena completezza di aromi e sapori. Tanto che la definizione per questo metodo classico di "aperitivo di Verona" appare invero riduttiva.

Se si può azzardare una similitudine inoltre è, guarda caso, coi cugini altoatesini che il Durello spumante classico può trovare dei punti di contatto accomunati dall'altezza dei vigneti (una carta da giocare nei prossimi anni alla grande), dai profumi di questi vitigni non convenzionali e, anche, dalla tenacia dei coltivatori.

Un punto in meno va dato invece alla spumantizzazione nel metodo charmat: l'eccesso di spuma presente in tutti i vini degustati dimostra che ancora bisogna lavorare su questo versante, per renderlo meno aggressivo per i palati. Quanto al vino fermo, è un'occasione per i consumatori più decisi a riscoprire l'originale identità del vino.

In questa tipologia il Durello resta un vino a tratti spigoloso, dall'eccesso di carattere, che non cede ancora nulla alla generale richiesta di facilità di beva. Così è se vi pare, dice. Oggi come un tempo, anche se adesso lo fa con sulle spalle una tecnica di gran lunga superiore.

Alla degustazione hanno partecipato Bernardo Pasquali e Beppe Giuliano

La degustazione

Fongaro

Lessini Durello Doc 2006

L'approccio all'olfatto promette più di quello che l'assaggio poi, effettivamente, dà. Al naso emergono note di mela verde e salvia. Al palato è evidente l'acidità tipica del vitigno e l'accentuata mineralità. Tende a calare, nonostante emergano anche note intriganti di frutta a pasta gialla. Un mix fra tipicità e necessaria attenzione all'evoluzione dei gusti del consumatore medio.

In degustazione: 81

Casa Cecchin

Lessini Durello Doc Superiore 2006

Un vino intenso, dalla spiccata acidità, con caratteristica mineralità. Offre sensazioni di grande freschezza, con alcuni riflessi "verdi", quasi acerbi. Fiori e frutta a pasta bianca. In chiusura note ammandorlate.

In Degustazione: 82

Cantina di Gambellara

Lessini Durello Doc Superiore 2006

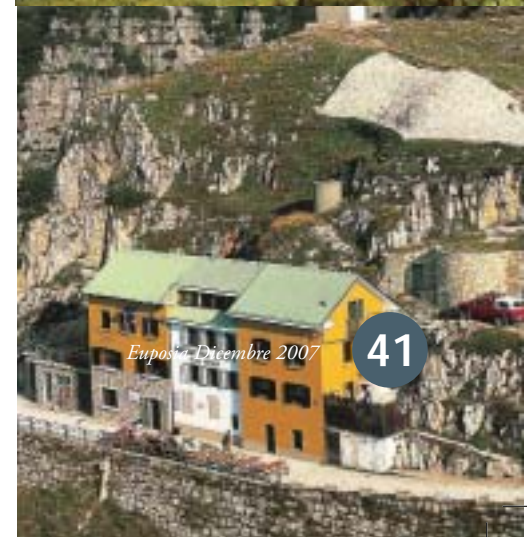
Di colore giallo paglierino brillante, all'olfatto presenta note di frutta, mela verde in primis, con qualche interessante riflesso agrumato. Al palato questo Durello si presenta, appunto, di pochi compromessi, tanto da apparire quale il più ruvido di questa tornata di vini fermi. Tannicità evidente. Una spiccata tipicità che penalizza però la beva.

In degustazione: 79

Azienda Agricola Marcato

Lessini Durello Doc Superiore 2004

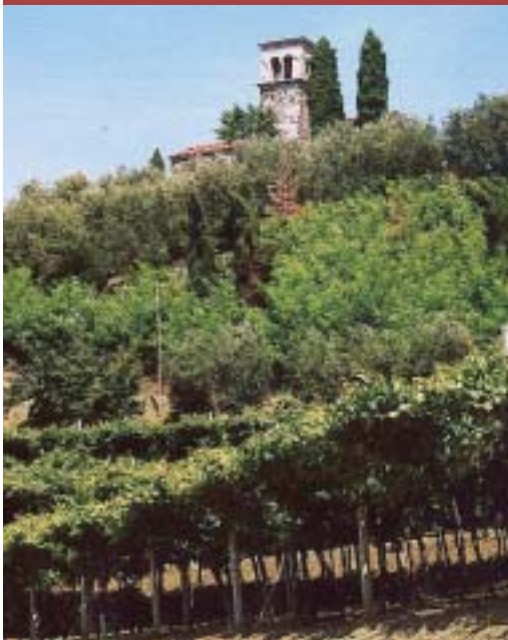
Morbido, rotondo, sin cremoso. Questo Durello fa sedici mesi in botte di rovere e questo periodo non indifferente lo porta a più "miti" consigli. Perde nel tempo tutta la ruvidità e l'asprezza del vitigno per presentarsi alla beva ricco di profumi e di sen-



Euposia Dicembre 2007

41

DEGUSTAZIONI



sazioni. Note di fiori di acacia, una leggera passata di vaniglia. Il meno tipico forse dei Durello fermi degustati, con alcune leggere discrepanze in bocca. Finale ammandorlato.
In degustazione: 84

Colli Vicentini
Lessini Durello Doc Spumante Brut
Torre dei Vescovi

Già alla vista presenta un colore troppo scarico rispetto alle aspettative. La spuma conferma i difetti della tipologia - punto debole di tutti questi charmat - . Manca quella cura delle bollicine che caratterizza il successo del non lontano Prosecco. I vigneti sono in alta collina, e questo permette dei profumi molto fini e delicati. Bella la nota minerale, ma il finale vira troppo sull'amarognolo.

In Degustazione: 79

Azienda Agricola Marcato
Lessini Durello Doc Spumante Brut
"I Prandi"

Un vino piacevole, che vede temperata la forza della durella dall'innesto in piccole percentuali di pinot nero e chardonnay. Al naso piacevoli note floreali, il palato è sufficientemente lungo e persistente. Un approccio, un'interpretazione più moderna. Senza per questo occhieggiare troppo ad altri charmat veneti.

In degustazione: 83

Cantina di Gambellara
Lessini Durello Doc Spumante Brut

Perlage fine, bella mineralità in bocca, olfatto e palato assai ampi e complessi, di buona struttura. Note di frutta fresca ed anche agrumi. Uno charmat di carattere.

In degustazione: 83

Cantina di Montecchia di Crosara
Lessini Durello Doc Spumante Brut

Già dal colore si presenta come un vino di intenso carattere. Il perlage è finalmente armonioso e significativo. All'olfatto note floreali. Il palato è elegante, con una certa cremosità. Note di iodio e gesso. Ben fatto

In degustazione: 85

Fongaro
Lessini Durello Doc Spumante Metodo
Classico 2004

L'importante è non guardare al viola dell'etichetta. Ma siccome non sempre il buongiorno si vede dal mattino (ed essendo le etichette figlie di un gusto personalissimo e quindi, alla fin fine, scarsamente contestabile) quello che rimane è un grande spumante. Un vino di struttura, ben realizzato, dal perlage irregolare ma sempre fine. Trentasei i mesi sui lieviti che consentono al naso di percepire belle note floreali e di crosta di pane, ed al palato di accogliere un vino pieno, rotondo, con una buona mineralità. Lungo e persistente.

In degustazione: 86

Casa Cecchin
Lessini Durello Doc Spumante Brut Metodo



DURELLO

**Classico 2002**

All'olfatto appare poco aggraziato, e risulta più accattivante a livello aromatico. Ben strutturato anche se risulta essere il più "femminile" fra gli spumanti proposti. Frutta secca e mineralità; finale leggermente amarognolo.

In degustazione: 84

Cantina di Monteforte d'Alpone

Lessini Durello Doc Spumante Brut Metodo Classico "Terre dei Cimbrì" 2005

Perlage fine e persistente, all'olfatto emergono sensazioni di fiori bianchi, acacia, crosta di pane. Al palato si evidenziano i lieviti. Un prodotto di gran classe, molto equilibrato, con un piacevole finale amarognolo.

In degustazione: 85

Fongaro

Lessini Durello Doc Spumante Brut Metodo Classico 2003

L'etichetta nera passa una lieve parte della sua vita in botte piccola. Questo permette all'olfatto, e soprattutto al palato, di ben valutare l'emergere di note di frutta a pasta gialla ben matura che rende questo spumante forse il meno "tipico" della batteria anche se, in verità, è frutto al 100% del vitigno autoctono. La conferma delle grandi potenzialità di questa uva e della sua capacità di adattarsi e di trarre il meglio dalle condizioni di maturazione e affinamento. Belle note di vaniglia. Equilibrio ed eleganza, senza

dubbio.

In degustazione: 85

Azienda Agricola Marcato

Lessini Durello Doc Spumante Metodo Classico 2002

L'eccezione che non conferma il detto latino "in cauda venenum", alla fine il veleno... Battute a parte, uno spumante sontuoso, cremoso, raffinato, armonico. Sa di piacere. Note di frutta gialla matura. Se ne sta sui lieviti sessanta mesi a maturare e li dimostra tutti, con grande forza e decisione. Profumi floreali intensi, emerge la nocciola. Al palato è di struttura, con una bellissima nota minerale, in un quadro di grande equilibrio.

In degustazione: 87

Euposia Dicembre 2007