

LESSINI DURELLO, LE COLLINE D'ORO

ALESSANDRA PIUBELLO

Siamo nelle valli orientali dei Monti Lessini. Illasi, Tramigna e Alpone per la provincia di Verona; Chiampo, Agno, Leogra in provincia di Vicenza. Le così chiamate “colline d'oro” per la loro vocazione vinicola. È la zona del Durello, un vino ancora non molto conosciuto, ma che si va pian piano affermando.

Circa trecentosettanta ettari vitati (la maggior parte, circa 270 nella zona scaligera, ovvero il 73%) fino a settemetrescento metri d'altitudine. Vi 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 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”.

IL TERRITORIO E LA ZONA DI ORIGINE

Una terra di mezzo, attraversata da progni e torrenti (Alpone, Chiampo, Agno), con le sue Sfingi (formazioni

rocciose tipiche), le crode e i vaj (le profonde valli). Il raffreddamento e la contrazione delle colate laviche, intorno e dentro i crateri, diedero origine alle forme prismatiche con base esagonale, le nere lucenti colonne strette una all'altra: i prismatici basalti colonnari, una straordinaria scenografia della natura. Quarantacinque milioni di anni fa, bolle di magma in risalita diedero origine ai Monti Lessini, sollevandoli dal fondo del mare primordiale. È proprio per questo che accanto ai terreni vulcanici si trovano



Vigneti alto collinari del Lessini Durello

giacimenti fossiliferi di sorprendente ricchezza, e proprio alcuni antichissimi reperti fossili testimoniano che, sin dai tempi più remoti, il territorio costituisce un habitat ideale per la vite. 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, castelli, santuari, più in su i boschi di robinia, castagni, carpini neri.

Uno scrigno di incontaminata bellezza, su terre vulcaniche. Terreni che per la loro porosità accumulano acqua e calore solare, rilasciandoli lentamente, ricchi di sostanze nutritive per la vite. Viticoltura ecologicamente più sostenibile dunque, 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. La Durella, grazie ad 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. Se ne ricava un vino, il Durello, 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.

UN PO' DI STORIA E TRADIZIONE

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.



Grappoli di Durella in controtuce

Non sappiamo molto di questi primi vitigni, ma già nel De Agricoltura, Plinio il Vecchio cita un'uva *duracinus* ovvero "dalla buccia dura". La prima citazione scritta della Durella è del 1259, come *Dorasiga* (negli statuti di Bassano).

Un impulso per lo sviluppo lo diede la Repubblica di Venezia, reinvestendo in terraferma i profitti accumulati per mare. Un editto del 1377, in particolare, prescriveva di imbarcare sulle navi di lungo corso un certo vino della Lessinia cui venivano attribuite doti farmaceutiche e corroboranti,

presumibilmente in virtù della sua smaccata acidità.

Nel Rinascimento, nel 1553, si ha la prima descrizione del vino declinato al maschile, Durello: "*bianco e acerbo si produce nella zona dei Tre Castelli in quel di Montecchio e Galzignano, 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).



Vigneti di Durello tra i boschi della Lessinia

IL VITIGNO E IL VINO

Il Lessini Durello Doc (l'anno di riconoscimento fu il 1987), per disciplinare si produce con l'uva Durella per almeno l'ottantacinque per cento, il restante quindici per cento può essere di Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot nero (da soli o congiunti). In realtà quasi tutti i produttori utilizzano Durella in purezza. Generalmente allevati con la classica pergola veronese, i vigneti in queste zone arrivano ad avere 35-40 anni, anche se ci sono piante molto più vecchie. 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". La Durella è una varietà a bacca bianca dal grappolo alato e com-

patto. Il nome deriva dalla durezza e compattezza della buccia e dall'elevata acidità totale che caratterizza il vino, permettendone una decisa longevità. L'antica origine ruspante e contadina dell'uva 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 viene affinata dai 48 ai 60 mesi, mentre l'*Entry Level* è normalmente sui 36 mesi) fa compiere al vino una magica trasformazione: con ecletticità, sfodera complessità e profondità. Un consiglio? Comprate delle bottiglie (il rapporto-qualità prezzo è interessante) e dimenticatevele in cantina: sapranno stupirvi. Sì, perché il Durello può entrare a testa alta nella corte dei grandi spumanti italiani. 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. Cercate cremosità delicate, profumi inebrianti, morbidezze e languidità? Il Durello non fa per voi. Duro per gente dura, come gli abitanti della Lessinia. Le sue caratteristiche? È longilineo, agile, scattante. 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, diventa seducente con il

DATI TECNICI ED ECONOMICO-PRODUTTIVI

La produzione per il 2018 si attesta a un milione di bottiglie, con un aumento del 64% dell'imbottigliato di Metodo Classico, che tocca quota centomila bottiglie sboccate. Il Consorzio Tutela Vino Lessini Durello, presieduto da Paolo Fiorini e fondato nel 1997, è composto da 32 soci che rappresentano il 91% dell'intera produzione di vino imbottigliato. La gran parte del prodotto è venduta in Italia. Poche le esportazioni che si concentrano in USA, Germania e Giappone. Alcune aziende si sono convertite a 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 avulsivi al sistema produttivo.

cibo, porgendosi al piatto con disponibilità amorevole. Uno spumante che ha saputo comunque mantenere una sua forte identità, con la sua grinta indomita che lo personalizza, la sua energica vitalità contagiosa. La nostra ammirazione va ai produttori che l'hanno salvaguardato, senza cedere alle imperanti tendenze modaiole e all'internalizzazione del gusto. 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. 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. Vengono tuttavia apprezzate anche le versioni "ferme", nelle quali la Durella mostra tutta la sua austerità e originalità; ottime infine le rare versioni da uva passita, in cui la sostenuta dolcezza è ben equilibrata e ammorbidita dall'immane e decisa vena acida.

A TAVOLA E NON SOLO

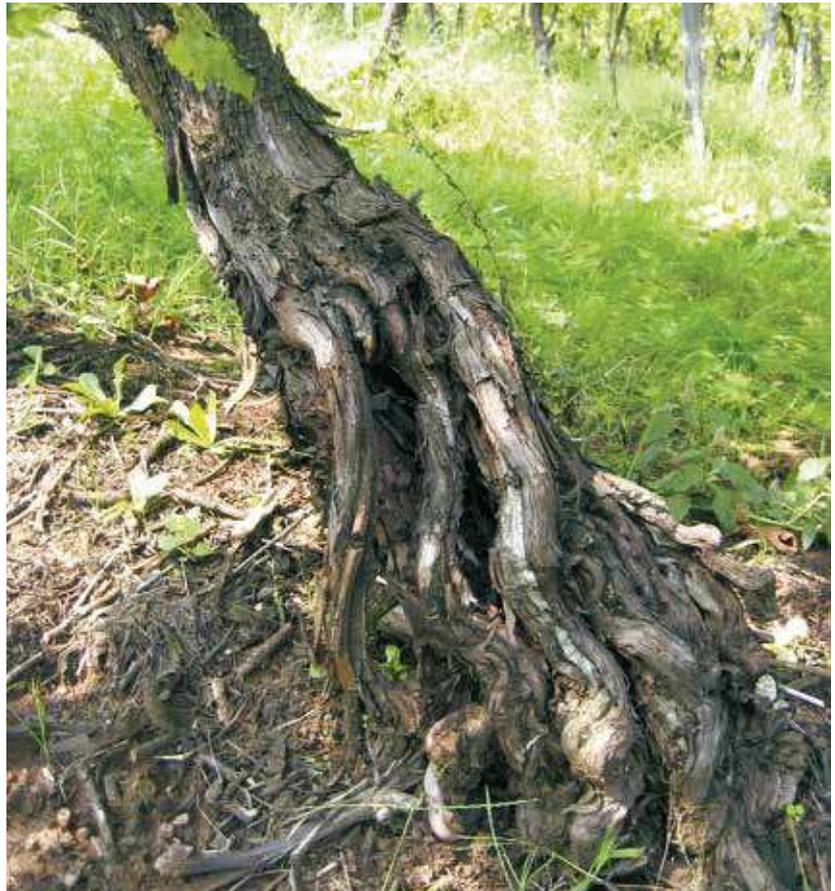
Provatelo come aperitivo con taglieri di formaggi ma soprattutto di salumi, con la classica sopressa, in particolare quella stagionata nelle grotte di Brenton, frazione di Roncà abbarbicata sulle falde dell'antico vulcano spento della Calvarina.

Da provare con il risotto alla veneta con Radicchio di Verona Igt mantecato al Monteveronese Dop. Un bel matrimonio d'amore anche con verdure di primavera, con asparagi e frittate. Ottimo da abbinare a crostacei e molluschi, pesce azzurro, salmone affumicato, ma anche a piatti tipici locali, come il baccalà alla vicentina, il cotechino, la trippa o le lumache in umido.

Nel 2019 si svolgerà la diciassettesima



Calici di Lessini Durello spumante



Un vecchio ceppo di Durella

ma edizione di "Durello and friends", un week end dedicato alle bollicine di Verona e Vicenza, con degustazioni e banchi d'assaggio. Un festival che richiama i tanti appassionati del

Durello, di questo spumante di montagna, schietto e virile. L'evento è in programma tra ottobre e novembre 2019. Per notizie più precise: www.montilessini.com.