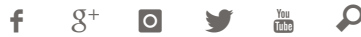


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE • NEWS

STUZZICANTE E DINAMICO DURELLO



AIS MILANO • 19 AGOSTO 2016

♥ 1 👁 212 ➦ 0



Lessini_Durello

Stuzzicante e dinamico Durello



In collaborazione con **AIS Milano**.

La ricchezza dell'Italia del vino è anche data dalla numerosità dei vitigni autoctoni coltivati. Alcuni di questi sono sconosciuti al grande e difficilmente trovano una distribuzione al di fuori della zona di coltivazione pubblica nonostante donino vini di grande interesse.

Un vitigno viene considerato autoctono quando si è adattato in modo specifico al territorio nel quale è coltivato da secoli assumendone, in certo senso, le caratteristiche anche grazie alla selezione naturale della specie.

Uno di questi vitigni è la durella.

Nel *De Agricultura* Plinio il Vecchio parla di un'uva dalla buccia "duràcinus" ovvero dalla buccia dura; non sappiamo se si riferisse a questa varietà ma precise indicazioni circa la sua coltivazione invece sono contenute in documenti del 1292 che parlano di un'uva detta "Duràsena" da cui deriva il nome Durella.

Il territorio in cui questo vitigno è da sempre coltivato è l'area dei Monti Lessini tra Verona e Vicenza nel territorio di un vecchio cono vulcanico.

L'Italia ha più aree vulcaniche dedicate alla viticoltura di ogni altra regione al mondo. E i Monti Lessini ne fanno parte a buon diritto. Anche il territorio nella sua interezza, ricco di prati e di boschi contribuisce a rendere i Monti Lessini una zona ideale per la coltivazione della vite.

Le aree vulcaniche sono quelle zone in cui fenomeni eruttivi, anche lontanissimi nel tempo, hanno portato in superficie magmi provenienti dagli strati più profondi creando così terreni ricchi di minerali quali ferro e magnesio. Le rocce vulcaniche inoltre sono ricche di porosità che consentono l'accumulo di acqua e di calore solare che poi vengono rilasciati quando necessario.

La durella è un vitigno, come sopra detto, caratterizzato dalla buccia spessa, ricca di tannini (sostanze polifenoliche che danno al vino struttura) e da una forte acidità. I terreni ricchi di minerali conferiscono all'uva anche una buona sapidità.

Queste caratteristiche la rendono pertanto adatta anche alla produzione di vini spumanti di qualità.

La DOC Durello ne definisce le caratteristiche e ne tutela la tipicità.

Il disciplinare consente la produzione di spumanti utilizzando il metodo Charmat con il quale la rifermentazione e la relativa presa di spuma avvengono in grandi contenitori in acciaio oppure con il metodo classico anche detto della rifermentazione in bottiglia.

Si ottengono due vini dalle caratteristiche differenti. Il primo particolarmente fruttato e fragrante mentre il secondo, più complesso e aromatico, trova le sue massime espressioni nella categoria Riserva che prevede un periodo di almeno 36 mesi di sosta sui lieviti in bottiglia.

Nella versione ferma, si ottiene un vino di carattere, con un'acidità piacevole e un'importante mineralità vulcanica. Struttura e tannini ne fanno un vino dalle buone prospettive di invecchiamento.

In cucina, oltre al tipico utilizzo come aperitivo o in accompagnamento a salumi e formaggi locali, il Durello trova interessanti abbinamenti con pietanze ricche e strutturate come il risotto con radicchio, il baccalà alla vicentina o a piatti della cucina messicana.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Durello italia vino

THE AUTHOR

AIS MILANO

