

CONSORZIO TUTELA VINO LESSINI DURELLO

DA MONTE DI MALO A MONTE MAGRÈ. LE RADICI DI UN VINO: IL DURELLO, STORIA E CULTURA

*Chi ben dorme, mal non pensa;
Chi mal non pensa, mal non fa;
Chi mal non fa, in Paradiso va.
Ora ben bevè che in Paradiso andrà!*

Premessa

All'inizio di questo contributo per i «Sentieri Culturali», è d'obbligo il ricordare una pubblicazione a cura di Ernesto Bressan, Pino Marchi e Lucio Puttin, dal titolo *All'insegna di Bacco. Note sui vini della Val Leogra* (Schio, 1971). Tra le le varietà coltivate viene ricordata a p. 41 la Durella con questa breve scheda:

«Durella: Rabiosa o Cagnina – Vecchio vitigno di uva bianca coltivato ancora con successo specie a Monte di Malo. Sconsigliato da insigni enologi, è stato invece sostenuto dal compianto prof. Botrè quale vitigno da conservare per le sue particolari caratteristiche. Da quest'uva si ottiene infatti un vino di discreta gradazione, di forte acidità che gli conferisce un gusto spiccatamente asprigno (da cui il nome di Rabiosa).

È molto accetto agli agricoltori specie nel periodo estivo. Se invecchiato, dà del vino pregiato di qualità superiore.

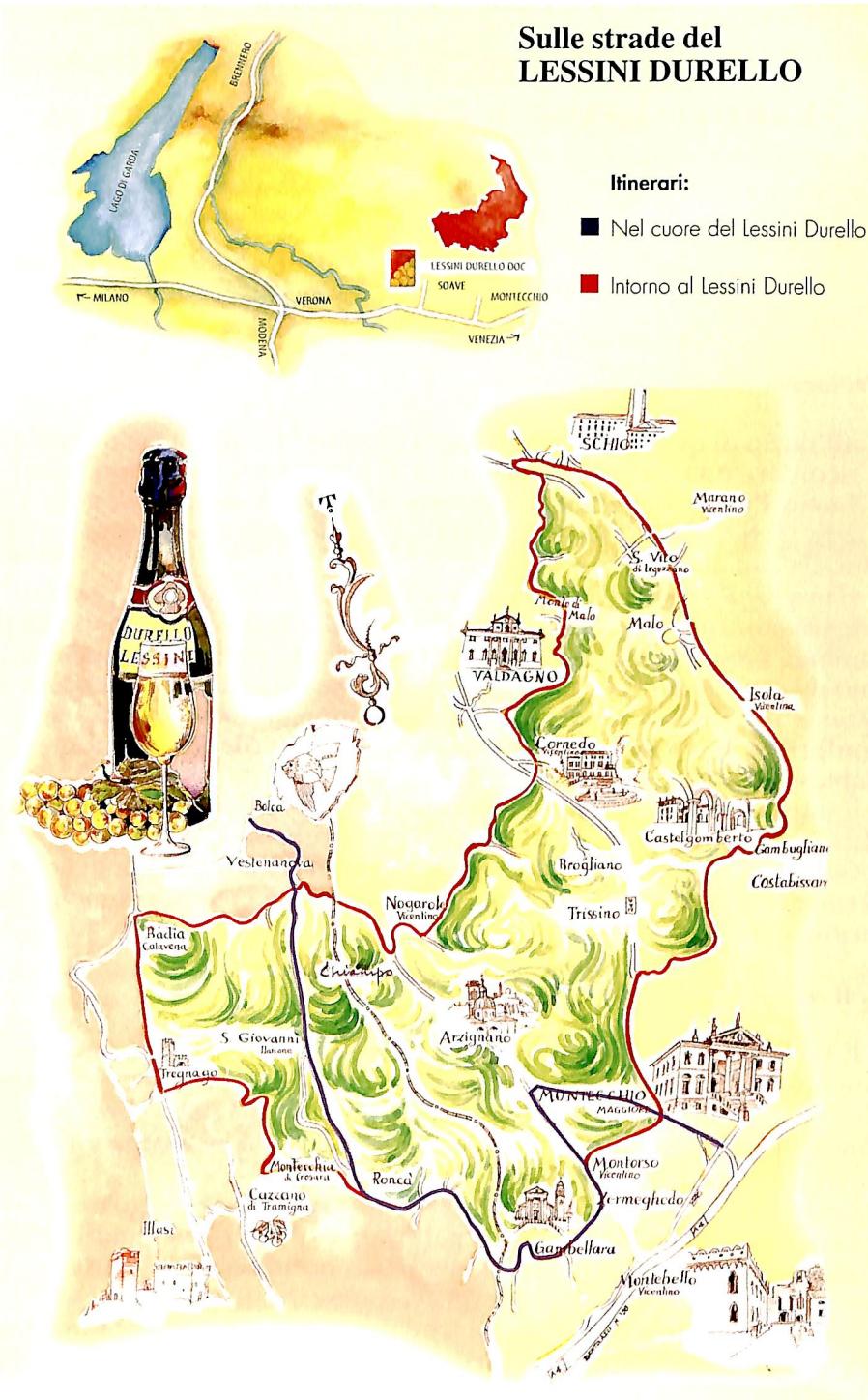
Grappolo medio ad acini ovali; buccia degli acini resistente di colore verde-giallognolo. Molto resistente e produttivo a maturazione molto tardiva».

1. Il territorio.

Il Veneto presenta una fisionomia viticola che è il frutto di trasformazioni e di scelte recenti, sviluppatesi dopo la ricostruzione post-filosserica delle vigne. La produzione d'uve da vino è una delle componenti fondamentali dell'economia agricola della regione e occupa un posto di primo piano nell'ambito nazionale.

I metodi di coltivazione più diffusi sono a spalliera, a pergola, a corte, a tendone. Il vitigno più coltivato è il Merlot, seguito dalla Garganega e dal Trebbiano. Nella parte occidentale si coltivano la Garganega, il Trebbiano, la Corvina veronese e la Rondinella. Nelle zone orientali sono diffusi il Tocai friulano, il Pinot bianco, il Pinot grigio, il Sauvignon oltre al Prosecco, al Cabernet Franc, al Merlot ed al Raboso.

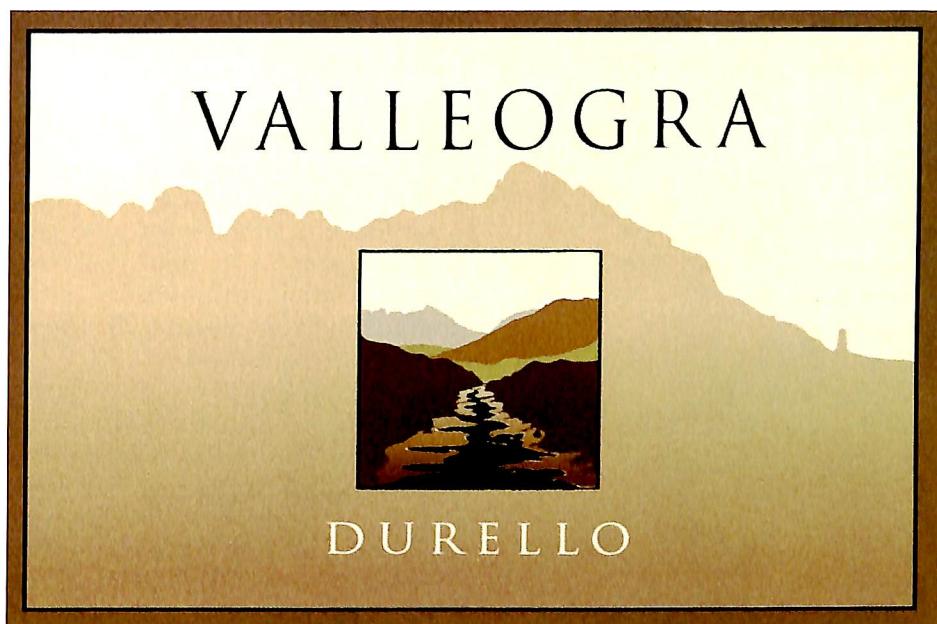
Sulle strade del LESSINI DURELLO



La superficie coltivata a vigneto si estende su un'area di circa 180.000 ettari, di cui 120.000 in coltura specializzata e la produzione media annua si aggira intorno ai 10 milioni d'ettolitri. Una produzione di vini importante, valutabile attorno al 12% di quella nazionale, caratterizza la Regione Veneto: il suo prodotto è di gran lunga tra i più abbondanti del settentrione, superato soltanto da quello di Sicilia, di Puglia e (ma non tutti gli anni) di Emilia-Romagna.

Un altro aspetto tipico della viticoltura veneta è la varietà della zona: la regione spazia dalle Dolomiti orientali e dall'alto bacino del Piave a una zona prealpina e alle colline moreniche, disposte come una fascia che corre parallela alle Alpi dalla sponda orientale del Garda fino a Vittorio Veneto, per attraversare poi la pianura padana e affacciarsi al litorale adriatico che dal delta del Po alla foce del Tagliamento forma un arco di lagune. È facile intuire la differenza climatica che può intercorrere fra le sponde del Garda o i Colli Berici, dove alla vite si sposa persino l'ulivo, e l'alta valle del Piave o le estese zone pianeggianti.

Nel territorio della Comunità Montana Leogra Timonchio esiste un vitigno da cui si ricava uno di quei vini poco conosciuti al di fuori del proprio *habitat* e che ci si augura venga invece sempre di più apprezzato: il vitigno, a bacca bianca, si chiama Durella, il vino si chiama Durello, il territorio è quello delle prime colline dei monti Lessini, la cosiddetta terra dei Cimbri.



Etichetta del vino spumante brut Durello della Cantina Valleogra di Malo.

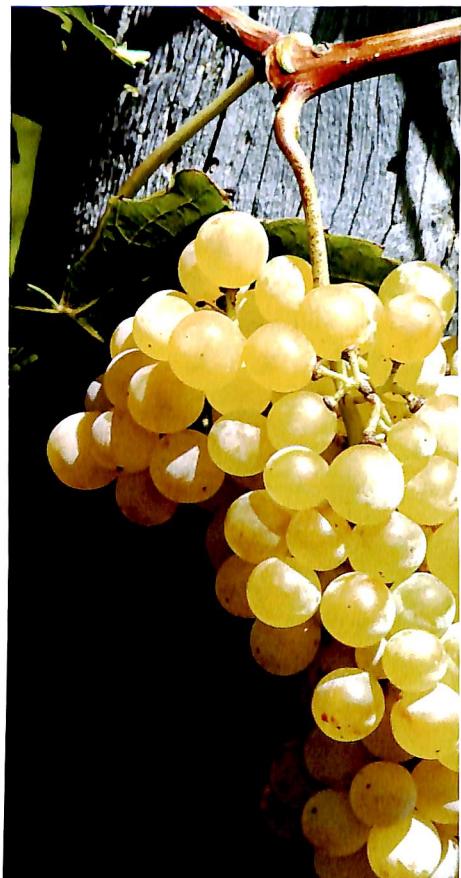
A cavallo tra la provincia di Verona e quella di Vicenza, lungo la prima fascia collinare, è una terra che possiede un fascino particolare, una sorta di asprezza che, come vedremo, ben si accorda con il vitigno e con il vino che da esso si ottiene: del resto, come ha detto l'avv. Aldo Dall'Igna, il Durello è «un vino duro per gente dura».

L'area del Durello comprende nella sua vasta estensione territoriale cinque vallate che digradano a pettine dalle montagne trentine verso la pianura veneta. La val d'Illasi, la val d'Alpone e la valle del Chiampo appartengono alla Lessinia orientale; la val d'Agno e la val Leogra al gruppo delle Piccole Dolomiti. Le prime due sono in provincia di Verona, le altre in provincia di Vicenza. L'area del Durello presenta terreni collinari e di bassa montagna di natura varia.

Geologicamente i suoli hanno origine vulcanica con notevoli quantità di detriti basaltici che sono dovuti ad una delle più intense attività vulcaniche terziarie d'Italia. Si tratta di un banco roccioso stratificato

dello spessore di una ventina di metri, in cui si ritrovano anche pesci, piante ed invertebrati. Le eruzioni vulcaniche risalgono a una cinquantina di milioni di anni fa e sconvolsero il mare di Tetide, caratterizzato da acque tiepide, moltissime varietà di pesci e specie vegetali, che sono quelli che oggi si rinvengono nelle stratificazioni del terreno in forma fossile. Basti pensare alla "pesciaia" di Bolca, un vero giacimento di fossili conosciuto già da qualche secolo. Il clima è di tipo temperato umido con estati piuttosto calde. Su questo territorio dai connotati specifici e delimitati si è originata e ha avuto il suo sviluppo la coltivazione dell'uva Durella.

La Lessinia definisce un'area geografica collinare montana di marcata individualità. Circa l'origine etimologica del nome, molte sono le congetture formulate dagli studiosi. Alcuni ipotizzano che il termine *lessinio* significhi «terra usata e preparata per i pascoli». Su mappe e carte dei secoli passati



si legge infatti *Luxino, Lixino, Lesinio, Lissinorum* (dei Lessini, detto alla maniera latina).

La parte centrale dei monti Lessini è occupata dall'altopiano dei Tredici Comuni Veronesi, mentre la parte montana, incisa da numerosi vaj, piccole e profonde valli, è ricoperta da rigogliosi boschi di latifoglie. Tutto in Lessinia denuncia un'antica origine pastorale e forestale.

È un amore per la natura che vanta radici profonde e che ha determinato il fiorire di una civiltà fortemente impregnata di valori naturalistici. È la civiltà dei cosiddetti Cimbri, popolazione di origine germanica il cui insediamento nei nostri territori risale circa al 1200. Si tratta di Tedeschi originari della Baviera, da dove emigrarono a causa di carestie che colpirono quella regione nel Medioevo. Questi uomini dapprima si trasferirono sulle montagne dell'Altopiano vicentino e successivamente nelle terre della Lessinia e in piccola parte anche nelle foreste di Luserna e del Cansiglio.

Hanno lasciato tracce indelebili della loro presenza sia a livello di toponomastica che di cognomi.

2. L'uva Durella.

La vite (*Vitis vinifera*), famiglia delle Vitacee, è una delle piante mediterranee più conosciute dall'uomo e più sfruttate nel corso dei secoli. Spontanea si trova oggi solo in certi boschetti del Mediterraneo. La sua coltivazione è in continua espansione.

È un arbusto rampicante che può raggiungere i dieci metri. Ha la corteccia di colore bruno, fibrosa che si sfilaccia. I rami più giovani portano dalla parte opposta della foglia un cirro che ha funzione di sostegno. Le foglie, di forma palmata, sono piuttosto grandi e disposte in modo alterno, dentate e con profonde insenature. I fiori, riuniti in pannocchie, sono molto piccoli, di colore verde. Il frutto è costituito dal grapsò d'uva e può essere di colore variabile dal giallo limone, al rosso cupo. Gli acini, succosi, profumati e dolci, contengono da uno a quattro semi.

Le varietà di uva da vino coltivate ai nostri giorni sono notevolmente diverse da quelle del passato, in modo particolare dove i danni causati dalle malattie parassitarie dell'Ottocento hanno imposto una radicale sostituzione degli antichi vigneti.

La Durella è un'uva autoctona, tipica della terra lessinica, di media e alta collina, assai longeva e produttiva, di tarda maturazione, che ha avuto origine, si è evoluta nel tempo ed è giunta fino a noi grazie alla sua naturale resistenza alle malattie.

Il vitigno ufficialmente noto con la dicitura Durella bianca è iscritto nel *Catalogo Nazionale delle varietà* dal 1970, da quando praticamente è stato costituito il *Catalogo* stesso. La Durella, il cui nome va ricercato

nelle peculiarità della buccia, coriacea e spessa, piuttosto che nelle caratteristiche del vino ottenuto, è un'uva bianca, di colore paglierino tendente al verdognolo.

I grappoli, spesso dotati di ala, sono di media grandezza, compatti e di forma piramidale. Nell'insieme il vitigno ha un aspetto un po' selvatico, con foglie poco lobate, molto simili alle viti americane.

Alcuni autorevoli studiosi riconoscono nell'antica uva Durasena l'attuale Durella e Durello, riferiti rispettivamente all'uva e al vino. Non sono tuttavia nomi esclusivi, ma vantano dei sinonimi. Poiché il linguaggio dialettale non è un prodotto della ragione e del calcolo, ma espressione di praticità, in questo caso, come in tutte le cose amate, il popolo non si è accontentato di un solo nome, ma gliene ha dati altri. Se a Roncà, ad Arzignano e aree limitrofe, l'uva Durella viene comunemente ed esclusivamente distinta con tale nome, sulle colline di Trissino, Brogliano e Cornedo e anche in qualche nicchia nascosta di Valdagno, non è difficile sentirla chiamare Caina e anche uva Cagnina, mentre in val Leogra, nelle alture di Monte Magrè, di Schio e particolarmente di Monte di Malo, viene spesso appellata uva Rabiosa.

Durella, Rabiosa, Caina e Cagnina, anche se termini locali in via di estinzione, sono comunque nomi che non evocano certo soavità e dolcezza. Le radici etimologiche portano diritto alla durezza, alla rabbia e al selvatico ma la fragranza e la freschezza di un buon Durello spumante fanno agevolmente dimenticare il significato del nome.

3. La storia.

Reperti archeologici di 40 milioni di anni trovati sulle rocce dei monti Lessini riportano l'immagine di alcune foglie ed infiorescenze della Ampelidea, progenitrice dell'attuale *Vitis vinifera*.

La storia della vite e del vino ha pertanto radici profonde. Basti pensare che la coltivazione della vite per la produzione di uve da vino risale sicuramente almeno al periodo della civiltà paleoveneta e lo testimonia il ritrovamento di vari reperti risalenti ai secoli VIII – VI a.C. In effetti il vino è sempre stato bevanda principe in tutto il Mediterraneo, e già i Reti tenevano intensi rapporti commerciali con gli Etruschi. Narra lo storico Svetonio (*Augusti vita*, 77) che il vino retico era tra quelli preferiti dall'imperatore Augusto e di questo vino parla anche Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis historia* (XIV, 3, 16 e 4, 26).

Il vino era considerato sacro dai Greci, i quali chiamavano l'Italia Enotria, cioè terra del vino. Foglie, tralci e grappoli sono raffigurati, ad esempio, in dipinti e mosaici di Ercolano e Pompei. E i Romani estesero la coltivazione della vite dal sud al nord, in seguito imitati dai Benedettini. Infatti nel Medioevo, sotto la spinta degli ordini monastici, i vitigni si diffusero un po' ovunque e si bevevano vini provenienti da tutte le province del Veneto.

Ogni provincia si distingueva per una produzione di vino che aveva spiccate caratteristiche di tipicità. E i mercanti della Serenissima Repubblica di Venezia resero il vino veneto giustamente famoso in mezzo mondo: da oriente ad occidente, dalla Persia alla Germania, si gustava e si apprezzava il vino proveniente dal Veneto.

Nei secoli successivi la coltivazione della vite e la produzione del vino furono affiancate da un'intensa opera di studi, ricerche, sperimentazioni, sia sul vigneto che in cantina, che portò ad un diffuso miglioramento dei processi di produzione e trasformazione delle uve e che permise di affrontare anche il diffuso attacco di crittogramme quali l'oidio (a partire dal 1850) e la peronospora (dal 1870). Alla fine dell'Ottocento, pur in presenza di alcune difficoltà per la conservazione dei vini, le produzioni riuscivano a far fronte ad una forte domanda proveniente da regioni italiane ma anche dall'Austria, dalla Svizzera, dalla Germania, dagli Stati Uniti e dal Messico.

Nel periodo 1900 – 1930 l'avvento della fillossera portò alla distruzione di buona parte dei vigneti del Veneto e questo diede di necessità impulso alla ricerca di vitigni robusti che potessero anche essere portainnesti resistenti. Tra questi un posto di rilievo è occupato dalla Durella.

Il vitigno risulta radicato nel territorio da diverse centinaia di anni come dimostra la prima citazione storica scritta risalente al 1292, quella relativa allo *Statuto* della Comunità di Costozza in cui veniva citata un'uva chiamata Durasena. Il richiamo alla durezza, all'asprezza, già presente nel nome Durasena, fu anche più esplicitamente ripreso nel tempo dai nomi sopra citati di Cagnina e Rabiosa. Certo, le caratteristiche del vitigno non sono quelle adatte ad ottenerne un vino morbido, ma su questi nomi poco piacevoli può avere influito, nel corso del tempo, un modo di produrlo che prevedeva la macerazione con le bucce.

Del vino Rabioso esistono tracce in alcuni documenti medioevali. Nel Cinquecento si usava apostrofare alcune persone dicendo «rabiouse come el vin de Malo». Nei secoli scorsi il vino bianco acerbo prodotto nella nostra zona veniva usato anche per togliere il sapore selvatico alle carni di capretto.

4. Il vino.

Duro e aspro è anche il comportamento del vitigno, esuberante, selvatico, difficile da potare poiché vegeta come un rovo, però estremamente resistente, ma anche esigente, perché richiede terreni leggeri e una certa altitudine per portare a maturazione l'uva che, peraltro, mai riesce a raggiungere gradazioni alcoliche particolarmente elevate.

Viene allevato, vista la vigoria, a pergola, e non va troppo limitato

nella produzione, altrimenti la pianta entrerebbe in squilibrio. E l'acidità marcata alla quale abbiamo già accennato altro non è che un tratto caratteristico del vitigno, non certo dipendente dai suoli vulcanici. Da questa acidità deriva l'asprezza in parte dovuta al mosto e in parte derivante dalla fermentazione alcolica.

In Germania e in Francia l'acidità elevata era considerata un grande pregio e pertanto il Durello era esportato per unirlo ad altri vini bianchi, champagne compreso, migliorandoli.

Cosa fare di un vitigno simile? Viste le caratteristiche, la spumantizzazione fu la felice intuizione nata negli anni Sessanta per dare al vitigno un proprio sbocco commerciale e non solo per essere utilizzato per altri vini. Nacque così il Durello Spumante, un prodotto di cui si sentiva parlare, ma che non è riuscito a imporsi fuori dai confini tradizionali. Un momento di gloria lo ebbe negli anni Ottanta, supportato sia da un nome forte come Zonin, che dal successo contingente dei vini spumanti, ma durò poco: la successiva flessione delle bollicine dell'inizio degli anni Novanta lo relegò nuovamente nella sua nicchia, finendo sovente a tagliare altri spumanti, dal nome più blasonato, che necessitavano di un rinforzino in acidità.

Il punto di svolta nella vicenda si ebbe nel 1998, allorquando il Consorzio di Tutela della denominazione "Lessini Durello D.O.C." venne rifondato. La rifondazione portò nel giro di tre anni alla nascita della nuova denominazione "Monti Lessini" o "Lessini D.O.C.", che inglobò "Lessini Durello" e si diede un disciplinare aperto a nuovi vitigni e nuove tipologie di prodotto, accogliendo con ciò le richieste provenienti dai produttori, finalizzate all'ampliamento delle prospettive di mercato.

Fortunatamente la gloriosa Durella non venne messa frettolosamente da parte: oggi ne rimangono circa 350 ettari, e questo grazie a una saggia politica da parte del Consorzio che, in un certo senso, la mise sotto la propria ala protettiva, riconoscendone il valore assoluto di vitigno del territorio. Insomma, che monti Lessini sarebbero stati senza la presenza della Durella?

Promozione e difesa, dunque: gli imbottiglieri/produttori di Monti Lessini Durello soci del Consorzio sono: Cantina di Montecchia di Crosara, Cantina dei Colli Vicentini, Cantina di Monteforte d'Alpone, Cantina di Gambellara, Fongaro, Marcato di Roncà e Casa Cecchin di Montebello. Tutti producono spumante, sia Metodo Classico che Charmat, qualcuno di loro vino fermo, uno di loro un passito. Ma se poche sono le etichette, sono molti di più i viticoltori sul territorio, le cui uve trovano sbocco nelle Cantine Sociali. E di ciò è buona testimonie la Cantina Sociale Valleogra di Malo.

Anche se si tratta di un vino dalla importante componente acida, è comunque particolare: all'olfatto si gioca sul registro dell'eleganza, su

sentori sicuramente floreali e fruttati, mentre al gusto sono spesso presenti una nota austera, un po' minerale ma mai fastidiosa, e una freschezza molto piacevole, soprattutto nel Metodo Classico. E se Durello è sinonimo di bollicine, non bisogna dimenticare due prodotti che di bollicine non ne hanno proprio: un bianco fermo e un passito. Il bianco fermo possiede una notevole finezza olfattiva associata alla freschezza in bocca tipica del vitigno, nonché una bella pulizia complessiva. Il passito, invece, possiede come arma vincente, oltre a un bagaglio olfattivo diverso dal solito nel quale spiccano un bellissimo fico e una gustosa pesca sciropata, un'acidità sostenuta che lo rende piacevolmente beibile.

Tornando alle bollicine, gli Charmat presentano una onesta e pulita espressione stilistica e sono tutti prodotti che si bevono bene, e accompagnano altrettanto bene il cibo, grazie alla loro discrezione gusto-olfattiva e all'acidità che ben ripulisce la bocca.

Strano destino quello del Durello, a cavallo tra due province che lo caratterizzano diversamente: per Verona è "l'aperitivo", per Vicenza è l'accompagnamento del *bacalà*. È indubbiamente un prodotto che esce da questi luoghi comuni, è un prodotto da tutto pasto. Certo, ci sono ancora molte cose da fare intorno a quest'uva: la prima di tutte è credere in lei e nella sua singolarità, che costituisce, senza dubbio, la sua ricchezza principale e potrebbe portare ad incentivare la coltivazione divenendo anche interessante fonte di reddito.

La D.O.C., a cavallo tra le province di Verona e Vicenza, è di recente formazione (1987), l'uva invece vanta una storia millenaria: la Durella rappresenterebbe perciò una delle uve più antiche coltivate in queste zone, ma solo in tempi recenti, sull'onda di una progressiva e incalzante riscoperta delle ricchezze autoctone, è diventata oggetto di precisi progetti di rilancio e valorizzazione.

Fino a questo momento infatti le sue caratteristiche di cultivar ad alta percentuale di acido malico e con una vivace acidità totale l'avevano resa comprimaria ideale della spumantistica di pregio, base di vini come i tedeschi Sekt, e come tale veniva commercializzata.

L'analisi storica delle origini della Durella e l'approfondimento delle zone comprese nel suo territorio hanno portato così il mondo della produzione (e della ristorazione) ad una presa di coscienza circa la spiccata personalità e originalità di questo vino, ad un moto d'orgoglio che si sta concretizzando anche in una serie d'iniziative promozionali finalizzate ad una sempre migliore conoscenza e maggiore diffusione di questo prodotto. Oggi perciò la D.O.C. - divenuta nel frattempo semplicemente "Monti Lessini" - si declina in quattro tipologie: "Monti Lessini Durello", "Monti Lessini Bianco", "Monti Lessini Rosso" e "Lessini Spumante".

5. Il significato del termine D.O.C.

Il provvedimento contenente le norme per la tutela della denominazione d'origine dei mosti e dei vini è il D.P.R. n. 930 del 12 luglio 1963 (e il conseguente D.P.R. del 24 maggio 1967, successivamente modificato dalla legge n.164 del 1992) che, all'art. 1, afferma che «per denominazione d'origine dei vini si intendono i nomi geografici e le qualificazioni geografiche, accompagnate o no dai nomi dei vitigni o da altre indicazioni, usate per designare i vini che ne sono originari e le cui caratteristiche dipendono essenzialmente dai vitigni e dalle condizioni naturali dell'ambiente».

Sorsero così anche i Consorzi di tutela con il compito di svolgere non solo funzioni di prevenzione (tutela) e vigilanza, ma anche di valorizzazione delle denominazioni d'origine.

La legge prevede tre diverse denominazioni di origine :

- la denominazione semplice (D.O.S.)
- la denominazione controllata (D.O.C.)
- la denominazione controllata e garantita (D.O.C.G.)

Il Durello appartiene alla seconda categoria e il produttore deve seguire il seguente disciplinare:

- 1 qualificazione del vitigno che concorre alla produzione del vino;
- 2 delimitazione della zona di produzione;
- 3 definizione della natura del terreno e dell'esposizione del vitigno;
- 4 forme di coltura e sistemi di potatura;
- 5 resa massima (in uva) per ogni ettaro di vigneto;
- 6 resa massima (in vino) dell'uva prodotta;
- 7 gradazione alcolica complessiva;
- 8 vini usati come correttivi (in percentuale);
- 9 eventuale periodo di invecchiamento richiesto.

A titolo informativo, per la terza categoria i punti qualificanti sono : vini di particolar pregio, prove di degustazione in fase di imbottigliamento, immissione sul mercato con recipienti sigillati e forniti di contrassegno. La denominazione semplice si riferisce a vini ottenuti con uve prodotte da vitigni appartenenti per tradizione a determinate zone di produzione e vinificate secondo gli usi del luogo.

6. A tavola con il Durello. Breve viaggio dagli antipasti al dessert.

Il Durello trova spazio di grande dignità nella gastronomia veneta. È raccomandabile come aperitivo, è un vino raffinato ma con il rustico spirito contadino e quindi è più versatile di quel che si può pensare: può accompagnare tutto un pasto, primi piatti leggeri, es. risotti alle verdure, e secondi a base di pesce, soprattutto baccalà alla vicentina e anguilla, verdure "difficili" come gli asparagi, ma anche carni bianche,

formaggi, sopressa veneta e lumache in umido. Anche le semplici uova, dalla frittata in poi. Nobile con i crostacei e i molluschi (un abbina-
mento "snob"? Salmone affumicato e ostriche), può essere utilizzato anche nella preparazione dei cocktail (ad esempio il celebratissimo Bellini, con succo di pesca).

Basta provare a berlo come aperitivo, facendosi stuzzicare da piccole fritture di verdure in pastella, olive ascolane, tartine...

È un vino, insomma, che dà lustro a tutto ciò con cui si abbina.

Non si deve dimenticare infine la validità del passito per accompa-
gnare piatti della grande tradizione: pâté di fegato, formaggi alle erbe o di spicciato sapore.

Radicchio di Verona marinato con salsa di mele

Antipasto consigliato con: Durello Spumante Val Leogra.

Si devono portare a ebollizione due litri d'acqua salata con un bicchiere di aceto di mele, una foglia di alloro, 10 grani di coriandolo, 5 grani di pepe nero, uno spicchio d'aglio, una cucchiainata di zucchero di canna. Si scottano nel liquido due cespi di radicchio rosso tagliati in 4 spicchi.

Si riporta a ebollizione e si cuoce il tutto per 3-4 minuti, poi si tolgo-
no dal fuoco e si lasciano raffreddare immersi nel liquido. Si strizzano e si serve con la salsa ottenuta frullando 2 mele golden a fette con sale, una macinata di pepe bianco, 4 cucchiaini di aceto di mele e altrettanto brodo vegetale freddo, unendo a filo olio extravergine d'oliva fino a consistenza cremosa.

Polenta e sopressa

Antipasto consigliato con: Durello Superiore Bianco.

Disporre su ciascun piatto 4 fette di sopressa tagliata a coltello non eccessivamente sottile. Si grigliano, da entrambi i lati, dei riquadri di polenta di circa 8 cm di lato e dello spessore di 1,5 cm. Si aprono a fio-
re 4 carciofini interi sottolio dopo averli ben sgocciolati. Si mette sul fuoco una padellina con 4 cucchiainate di aceto di vino rosso e 3 grani di pepe pestati leggermente in modo da romperli grossolanamente; si porta a bollore, si filtra il liquido e subito lo si sgocciola sulle fette di polenta grigliata disposte al centro del piatto. Completare con i carcio-
fini e guarnire con un pomodorino intagliato ad arte.

Baid bi-tamatim (Tunisia)

Antipasto consigliato con: Durello Spumante Val Leogra.

Si sbuccia, tritando finemente, 1 cipolla e la si mette in padella con

olio extravergine per imbiondirla. Si aggiungono 2 spicchi di aglio, pezzati. Quando tutto ha un aspetto dorato, si aggiungono 6 pomodori pelati ed affettati, con sale e pepe macinato.

Si lascia cuocere a fuoco moderato; poi si mettono 4 uova in una scodella e si fanno scivolare nella padella. Si fanno rappendere, aggiungendo un pizzico di sale ed infine si serve il tutto, caldissimo su fette di pane.

Gnocchi con la fioretta

Primo piatto consigliato con: Durello D.O.C. Bianco.

Si mette sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata. Intanto si lavorano in una ciotola 600 g di fioretta (ricotta vaccina molto fluida) con 300 g di farina bianca setacciata, 2 uova intere, il sale necessario e una grattatina di noce moscata. Si fa riposare l'impasto in un luogo fresco per mezz'ora, poi, aiutandosi con un cucchiaio da tè, si stacano delle piccole dosi lasciandole cadere direttamente nell'acqua bollente. Occorre aspettare che gli gnocchi vengano a galla, si scolano, condendoli con burro di malga fuso e foglioline di salvia, ricotta affumicata a striscioline e formaggio Grana Asiago (stagionato) grattugiato.

Baccalà alla vicentina

Piatto consigliato con: Durello Spumante Val Leogra.

Occorrono 800 g di stoccafisso battuto, bagnato e diliscato. Si affettano a velo 250 g di cipolle bianche, facendole appassire con uno spicchio d'aglio in un bicchiere d'olio, aggiungendo poi una sarda salata sminuzzata. Si filtra il composto tenendo separati l'olio dalla parte solida. Si distribuisce quest'ultima su metà dello stoccafisso infarinato, coprendolo con grana grattugiato e coprendolo con l'altra metà.

Si taglia il pesce a pezzi regolari, ponendolo "in piedi" in una casseruola di cocci assieme all'olio di cottura delle cipolle. Lo si copre con olio d'oliva e latte in parti uguali, portandolo a cottura a bollore leggerissimo senza mescolare ma solo scuotendo il contenitore. Si completa con altro grana grattugiato e prezzemolo tritato, mescolando e poi servendo con polenta calda.

Polenta, funghi e formaggio

Pietanza consigliata con: Durello D.O.C. Superiore.

Si fa appassire in quattro cucchiiate d'olio il trito di due spicchi d'aglio e di una manciata di prezzemolo. Si aggiungono 600 g di funghi misti, sale, pepe e una spruzzata di vino bianco. Si tagliano poi 400 g di formaggio Asiago fresco a cubetti irrorando con mezzo bicchiere di latte freddo nel quale si deve sciogliere un cucchiaino raso di maizena (fecola di mais).

Si lascia riposare al fresco per mezz'ora. Vanno abbrustolite delle fette di polenta sino a dorarle, quindi si sciogliono 40 g di burro, unendo il formaggio a cubetti con il latte di ammollo. Si aggiungono poco sale e un po' di pepe e, a fiamma bassissima, si lascia che fonda. Servire su piatti ben caldi cospargendo al momento con prezzemolo tritato.

Budino di formaggio Asiago con funghi chiodini

Pietanza consigliata con: Durello Spumante Val Leogra.

Si prendono 2 etti di formaggio Asiago fresco e 1 etto di formaggio Asiago stagionato. Si sciogliono, a bagnomaria, in 200 cl di latte, aggiungendo delicatamente 4 uova montate e un pizzico di sale e pepe.

Si mette il composto in uno stampo da budino, a bagnomaria, per circa 30' a 150° in forno.

Al termine si guarnisce con funghi chiodini precedentemente saltati in padella.

Fugassa con zabaione al Durello

Dessert consigliato con: Lessini Durello Passito.

Si sbattono a freddo 8 tuorli d'uovo con 8 cucchiiate di zucchero semolato sino a ottenere una massa gonfia e biancastra. Si aggiungono un pizzico di sale e un cucchiaio raso di maizena (fecola di mais), poi si mettono, una per volta e sempre sbattendo, 24 cucchiiate di Durello passito.

Si pone il recipiente a bagnomaria in leggero bollore e, continuando a sbattere, si fa cuocere lo zabaione sino ad averlo ben denso e gonfio. Lo si versa in una coppa, accompagnandolo con una *fugassa* tagliata di modo che le fette, sfalsate, formino una sorta di alberello, da imbiancare con lo zucchero a velo.

Bavarese ai mirtilli e rosolio

Dessert consigliato con: Durello Spumante Val Leogra.

Si mettono 100 g di mirtilli freschi a macerare con 60 g di zucchero a velo vanigliato per mezz'ora in frigorifero dopo averli leggermente schiacciati. Si ammorbidiscono in acqua fredda 2 fogli di colla di pesce. Poi si inzuppano con 2 cucchiiate di rosolio 40 g di biscuit morbido al cocco tagliato a dadini. Si filtra il liquido emesso dai mirtilli, scaldandolo sin quasi a bollore. Poi lo si toglie dal fuoco, incorporando la colla di pesce e lasciandolo intiepidire. Si ungono con olio di mandorle 4 stampini da 200 cc riempendoli con il composto ottenuto incorporando allo sciroppo gelatinato i frutti rimasti nel colino, 200 g di panna montata e i cubetti di biscuit. La bavarese va rappresa in frigorifero per almeno 2 ore.

7. Scheda di sintesi.

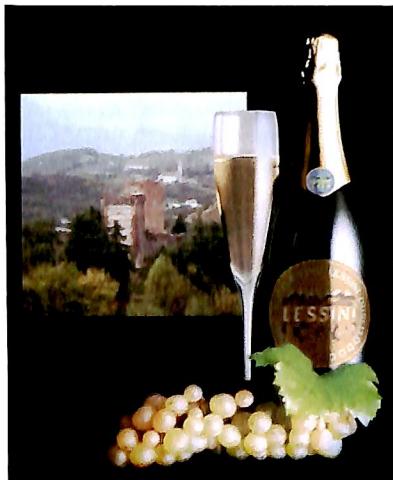
Prodotti:

Lessini Durello

Lessini Durello Superiore

Lessini Durello Spumante.

La denominazione "Lessini Durello" è riservata ai vini ottenuti da uve del vitigno Durella, coltivato in particolari terreni collinari dei monti Lessini delle province di Verona e Vicenza.



Possono concorrere da sole o congiuntamente le uve delle varietà Garganega, Trebbiano di Soave (o nostrano), Pinot bianco, Pinot Nero e chardonnay fino ad un massimo del 15%. La resa massima delle uve non deve essere superiore ai 160 q.li per ettaro di vigneto in coltura specializzata, mentre la resa in vino non può eccedere il 70%.

Il territorio di produzione del Lessini Durello D.O.C. comprende:

- in provincia di Verona, l'intero territorio dei comuni di Vestenanova e S. Giovanni Ilarione, e parzialmente quello dei comuni di Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnano e Badia Calavena;

- in provincia di Vicenza, l'intero territorio dei comuni di Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambigliano, Trissino, e parzialmente i territori dei comuni di Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vic., **Malo**, **Marano Vic.**, **Monte di Malo**, Montebello Vic., Montecchio Maggiore, Montorso Vic., Nogarole Vic., **S. Vito di Leguzzano**, **Schio**, Zermeghedo.

I vini ottenuti sono:

- Durello D.O.C.
- Durello D.O.C. Superiore
- Durello D.O.C. Spumante.

I primi due di tipo tranquillo, come previsto nel disciplinare devono evidenziare le seguenti caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: vinoso, profumo delicato e caratteristico;
- sapore: asciutto, acidulo, di corpo, talvolta tannico;
- gradazione alcolica minima complessiva 10 gradi.

La denominazione "Superiore" è riservata ai vini con gradazione complessiva non inferiore agli undici gradi.

Il Durello Brut è uno spumante dalla spuma compatta e generosa, persistente e con un perlage molto fine. Il colore è un paglierino chiaro brillante con sfumature che tendono al dorato; il profumo è delicato e caratteristico, di crosta di pane appena sfornato e fiori boschivi, della robinia e del sambuco, del biancospino e della acacia. In bocca è fresco e netto, di discreta struttura, con un bel finale pulito e persistente e con una piacevole vena agrumata.

DURELLO. Sapore: asciutto, acidulo, di corpo, talvolta leggermente tannico; colore giallo paglierino; 10 Grad. Vol. Da abbinare preferibilmente ad antipasti, piatti di pesce.

DURELLO SUPERIORE. Sapore: asciutto, acidulo, di corpo, talvolta leggermente tannico; colore giallo paglierino; 11 Grad. Vol. Da abbinare preferibilmente ad antipasti, piatti di pesce.

DURELLO SPUMANTE. Sapore: acidulo, fresco; colore giallo paglierino, riflessi verdognoli; 11 Grad. Vol.; spuma fine e persistente; odore vinoso, profumo delicato e caratteristico, lievemente fruttato. Da aperitivi, antipasti, da tutto pasto.

Diffusione di vitigni della provincia di Vicenza

Varietà	% in coltivazione
Garganega	38
Merlot	24
Trebbiano toscano	14
Cabernet Franc e Sauvignon	10
Tocai rosso	7
Pinots	2
Durella	1
Vespaiola	1
Altre	3

Rielaborazione a cura di Luciano De Zen

P.S. Un sorso di buon vino, senza esagerare, rallegra il cammino: anche quello della vita!