

Durello, la versione Dal Maso

scritto da Fabio Piccoli | 9 Aprile 2019



È stata decisamente una bella opportunità essere presenti il 27 febbraio scorso al seminario degustazione, organizzato dall'azienda Dal Maso, nella sua sede di Montebello Vicentino, dal titolo: "Durello: utopia o la nuova frontiera?". Una degustazione guidata dal bravo Nicola Frasson, responsabile per il Veneto della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Una degustazione "diversa dal solito" e già questo è motivo di plauso alla Dal Maso che da molti anni è impegnata nella valorizzazione dei vini di due territori tutt'oggi troppo poco conosciuti: Gambellara e Colli Berici.

Ed oggi Dal Maso scende in campo ufficialmente in un altro territorio, i Monti Lessini, il luogo di nascita del vitigno autoctono italiano, la Durella, che forse più di tutti si presta alla produzione di bollicine di alta qualità.

Per chi come scrive si occupa di Durello ormai da oltre

vent'anni verrebbe facile rispondere alla domanda posta nel titolo del seminario. Quelli, infatti, che si sono imbattuti nel Durello agli albori della sua crescita probabilmente avrebbero modificato il titolo in "Durello, non più un'utopia ma una realtà riconosciuta".

Ma probabilmente hanno avuto ragione i Dal Maso a porsi e a porre ancora la domanda sul futuro del Durello. Si tratta, infatti, di una tipologia di vino che dal nostro punto di vista ha ancora delle potenzialità inesprese. E proprio la degustazione organizzata dalla storica azienda vicentina, che tra l'altro quest'anno festeggia i cent'anni, ha ancora una volta evidenziato quali vertici qualitativi possa giungere questo vino.

Il tasting, rigorosamente alla cieca, ha messo a confronto 8 tipologie di metodo classico, tra Champagne, Franciacorta, Trentodoc, Durello (non Dal Maso) e due diverse interpretazioni di Durello Riserva 2015 Dal Maso.

E il Durello ancora una volta non ha sicuramente sfigurato nonostante il confronto non fosse di quelli semplici, si trattava, infatti, di "bollicine" del calibro di Moët & Chandon Brut Imperial, Billecart Salmon Brut Reserve, Louis Roederer Champagne Blanc de Blancs 2011, Cà del Bosco Franciacorta Vintage Collection Dosage Zero 2014, Ferrari Trentodoc Perlé Zero Cuvée Zero11, Tenuta Corte Giacobbe (Dal Cero) Lessini Durello Riserva Dosaggio Zero 2013 Cuvée Augusto.

Le due diverse prove di sboccatura del Durello Riserva 2015 (una con 7/g di zuccheri e una pas dosé) di Dal Maso non sono certo sfigurate davanti a tanto prestigio, anzi.

Ancora una volta si è testimoniata la straordinaria vocazionalità della Durella, ma anche di un territorio come la Lessinia ad esprimere dei metodi classici di alta personalità. Nei Monti Lessini, che tra l'altro è il nome oggi ufficiale della denominazione del Durello, dopo l'ultima modifica del disciplinare, esistono tutte le condizioni per ottenere uve ideali per la spumantizzazione, a nostro parere in particolare proprio per il metodo classico.

E a quest'ultimo riguardo anche durante il seminario di Dal Maso si è aperto il dibattito tra coloro che spingono da anni per una scelta definitiva del Consorzio del Durello di sposare la linea metodo classico al 100% e per chi, invece, ritiene

compatibile e per certi aspetti preferibile proseguire sulla convivenza tra charmat e metodo classico.

Allo stato attuale le 34 aziende produttrici, che coinvolgono una superficie vitata di circa 400 ettari, producono quasi 1 milione di bottiglie delle quali più o meno il 30% è metodo classico.

Non è un dibattito che ci appassiona e non è certo nostro stile fare facile demagogia su scelte che possono avere un impatto molto importante sulla sostenibilità economica delle aziende produttrici.

Anche se a questo riguardo Nicola Dal Maso, titolare dell'azienda insieme alle sorelle Silvia e Anna, ha annunciato che a tendere la sua realtà produrrà solo Durello nella versione metodo classico.

Ma aldilà delle sacrosante e libere scelte aziendali noi riteniamo che oggi sia legittima una riflessione aperta, senza pregiudizi, su quale potrà essere il futuro ideale per il Durello.

Oggi i tempi sono maturi per alcune analisi e almeno per ipotizzare alcune scelte in chiave di prospettiva.

E in questa direzione noi riteniamo che la dimensione attuale del Durello, sia in termini di superficie che di bottiglie, consenta lo spazio per fare scelte anche più forti senza il rischio di mettere a rischio la sostenibilità economica del sistema produttiva.

Per questa ragione noi ci permettiamo di consigliare il Consorzio di valutare con attenzione l'ipotesi di un futuro Durello 100% Metodo classico. Deve essere ovviamente disegnata una road map precisa per arrivare a questa meta senza rischi ma la riteniamo decisamente possibile.

Consigliamo questo non perché riteniamo il Durello Charmat un prodotto poco interessante ma perché semplicemente in qualche misura inevitabilmente delegittima la versione più "nobile" di questa tipologia di vino, con tutte le conseguenze sul fronte del posizionamento e della reputazione.

D'altro canto ci sembra di capire che il processo di "classicizzazione" del Durello sia ormai in atto da alcuni anni e pertanto non appare così peregrina l'idea che in un prossimo futuro si possa arrivare ad una scelta definitiva in tal senso.

Una cosa è certa, in conclusione, qualora si decidesse di

rimanere "ibridi" bisogna però non illudersi che oggi si possa educare il consumatore dal passare facilmente da un metodo all'altro. La realtà ci dice che questo sul mercato non avviene quasi mai. La stessa esperienza del Prosecco che sembrava dovesse aprire le porte ai nostri metodi classici nel mondo sembra non si stia minimamente realizzando.

Oggi la forza sta nell'essere autenticamente identitari e, a nostro parere, il Durello ha ancora le dimensioni giuste per provare ad essere "una cosa sola", senza forzature o facili demagogie.

Riflettiamoci, Dal Maso ci ha dato un'altra importante testimonianza su questo fronte.

Oggi, invece, i 400 ettari vitati su terreno collinare, garantiscono alle 34 aziende del Consorzio una produzione di circa 1 milione di bottiglie, il 30% delle quali sono Metodo classico. Una cifra in lievitazione, anno dopo anno, ma che non basta a tener botta nei confronti delle grandi Denominazioni della spumantistica, a livello nazionale. Figurarsi nel marasma di bollicine globali.