

Il Durello conquista la Gran Guardia di Verona

scritto da Giovanna Romeo | 28 Novembre 2019



Durello and Friends per la prima volta “conquista” la Gran Guardia di Verona dove più di trenta case spumantistiche hanno raccontato i loro Metodi Italiani e il Metodo Classico da Durella in purezza. Il 24 e il 25 novembre si è svolta infatti l'annuale manifestazione che celebra lo spumante autoctono di Verona e Vicenza, la cui produzione oggi si attesta intorno ad un milione e duecentomila bottiglie per un territorio vitato di circa 400 ettari. Le cantine consociate sono in aumento: ad oggi 35. È uno spumante che trova il suo bacino di vendita soprattutto in ambito regionale nelle province di Verona e Vicenza, ma importanti successi si stanno ottenendo su tutto il territorio nazionale. L'export è pari al 10% della produzione ed è destinato a paesi come Germania, Stati Uniti e Giappone. Abbiamo intervistato Diletta Tonello, vicepresidente del [Consorzio Tutela Vini Lessini Durello](#).

Vicepresidente, qual è la prima impressione di questa

manifestazione?

Direi molto positiva, un successo oltre ogni rosea aspettativa. Ottocento persone in due serate, tutte le masterclass esaurite. La giornata estremamente invernale e piovosa di domenica ci aveva un po' scoraggiati, ma gli amanti del Durello e i wine lovers, tra cui moltissimi giovani che hanno iniziato a conoscere e apprezzare le nostre bollicine autoctone, hanno risposto con grande interesse. La nuova sede della manifestazione, lo splendido Palazzo della Gran Guardia, ha fatto il resto.

Ereditate un ottimo lavoro svolto fino a qualche mese fa dal Presidente Alberto Marchisio, quali gli obiettivi a breve termine?

Ha detto molto bene riferendosi al lavoro svolto dal precedente Presidente Marchisio, ci ritroviamo ad avere oggi una buona visibilità della nostra denominazione grazie alle solide basi poste in questi anni. Il Consorzio e il gruppo di cantine che producono Durello hanno lavorato in modo sinergico e specifico su tutto il territorio italiano. Non ci siamo limitati alla nostra regione ma, con eventi di più o meno successo, ci siamo spostati a Milano, Roma, Firenze. Progetti che all'inizio potevano sembrare insensati e invece, a lungo termine, stanno dando risultati soddisfacenti. Oggi possiamo dire di avere varcato la dimensione nazionale.

Tra i primi obiettivi c'è ancora il disciplinare di produzione. Come cambierà?

Durello, un'anima e due denominazioni: vorremmo fare ancora più chiarezza tra le due produzioni, il metodo italiano il cui nome è Lessini Durello Doc e il metodo classico Monti Lessini Doc. Oltre i 36 mesi di affinamento sarà invece Riserva. Desideriamo un appellativo che si riferisca non solo al vitigno, unico e peculiare, ma al territorio, ai nostri bei Monti Lessini. Facciamo spumante perché qui ha senso farlo, perché abbiamo una varietà in grado di dare in modo costante altissima qualità. Abbiamo tutte le carte in regola per

dimostrare e affermare che il Durello è un vino dalla vita infinita e con il tempo, anche le vecchie annate daranno grandi soddisfazioni. Servono davvero poche parole per comunicare qualcosa di unico.

Uno dei temi importanti di questa due giorni sul Durello è il grande patrimonio enoturistico che le due province possiedono. Cosa caratterizza questi luoghi e come si legano al vitigno?

Verona è da sempre una città visitata insieme a Soave e ora anche Vicenza; questo ci permette di attrarre sul territorio turisti desiderosi di scoprire non solo i beni culturali e le ricchezze paesaggistiche ambientali, ma soprattutto quelle enogastronomiche delle nostre zone che peraltro, raccontano in modo specifico le nostre bollicine. Siamo in una striscia pedologica, in uno specifico substrato che ben caratterizza queste colline pre-montane, dove troviamo un incredibile varietà di terreni. Quando si visitano luoghi come i Musei dei Fossili di Camposilvano o di Bolca si capisce come la presenza del mare si sia tradotta in calici dalla polverosità marina, dal gesso, dallo iodio. Difficile sentire altrove una corrispondenza tra vitigno e terroir così sinergica e trascinante. Non solo ambiente però, anche accoglienza, ospitalità e buon cibo che rimane una delle principali motivazioni che spinge il turista nella scelta del viaggio. Quando portiamo il Durello in degustazione nelle varie fiere sottolineiamo, a chi desidera conoscerci davvero, di venirci a trovare. La visita in cantina rimane il modo più semplice per comunicare un vino.