

[IN PRIMO PIANO](#)[VINI & OLI](#)[VINO NEWS](#)

Bollicine: è il momento del Durello

🕒 Nov 20, 2017



Stampa Articolo

La Doc scaligero-berica ha festeggiato in questi giorni a Verona i 30 anni del riconoscimento e si appresta a conquistare i mercati esteri



Esiste in Veneto uno spumante da uva autoctona che non si chiama Prosecco, e che pur non potendo vantare ancora lo stesso successo planetario, sta conquistandosi velocemente un numero crescente di estimatori, in Italia all'estero. E' il Durello, un vino ricavato da un'antichissima uva originale dei Monti Lessini, la **durella**, presente sul mercato sia come metodo charmat (80% della produzione) che come metodo classico: proprio quest'anno compie i suoi primi trent'anni di denominazione d'origine.

Nota in passato come *durasena*, (dal latino "durus acinus" per lo spessore della sua buccia), la durella ha la caratteristica di crescere sui terreni collinari di natura vulcanica posti tra le province di Verona e Vicenza e si contraddistingue per un'indomabile asprezza (è ricchissima di acido malico) che in passato l'hanno resa ideale come uva da taglio per rinforzare altri ben più famosi e nobili spumanti, a partire dallo Champagne. In questi trent'anni, senza troppi clamori, la produzione è cresciuta, passando da 50 mila bottiglie degli inizi al milione. Una trentina le aziende iscritte al Consorzio, la maggior parte delle quali era presente con i suoi vini alla tre-giorni di "Durello & Friends", il grande banco d'assaggio tenutosi a Verona nei giorni scorsi per festeggiare i 30 anni della DOC. L'inaugurazione si è tenuta presso lo storico Hotel Due Torri, nel cuore di Verona, mentre degustazioni, incontri e show cookings aperti al pubblico hanno trovato casa presso gli spazi di "Wine 2 Digital", nel quartiere fieristico della città. "Una delle cose che ci sta dando più soddisfazione è constatare che le persone iniziano ad abbinare il vitigno durella al territorio in cui cresce" commenta il presidente del Consorzio Alberto Marchisio "Le stesse aziende stanno dimostrando di credere fortemente nella denominazione, se è vero che vedono nel Durello il loro prodotto bandiera". Per anni considerato un vino quasi imbevibile a causa della sua acidità, oggi grazie a generali miglioramenti nel vigneto e in cantina e perfino al cambiamento climatico, che sta favorendo le maturazioni di quest'uva che cresce più in alto delle altre e matura più tardi, non solo si assiste ad un generale miglioramento del prodotto, ma anche ad una sua riscoperta, in Italia e fuori. E' infatti un'ottima alternativa ai soliti spumanti, con una personalità

NORTH LAKE GARDA



SFOGLIA LA RIVISTA



molto precisa e una facilità di abbinamento che lo rende una bollicina da tutto pasto in grado di accompagnare sia il pesce che la carne. "E' un momento molto positivo per gli spumanti italiani all'estero, e anche noi iniziamo ad avere richieste di prodotto – spiega Marchisio – I nostri associati si stanno dando da fare in maniera proficua, e i risultati stanno arrivando. Quelli più interessanti li stiamo avendo in Giappone, dove abbiamo fatto la nostra prima missione la scorsa estate. I risultati sono stati più che promettenti, perchè il consumatore giapponese è molto curioso. Forse questa piccola denominazione, focalizzata su un vitigno autoctono così particolare, è quello che oggi stanno cercando".

Elisabetta Tosi



Tags Bollicine Doc Durello Eventi Mercato Spumante Veneto Verona



PREVIOUS POST

Stella Michelin per La Terrazza di Roma

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE ARTICOLI



Stella Michelin per La Terrazza di Roma

Redazione Vie del Gusto



La prestigiosa Guida premia ancora una volta la cucina dello chef Fabio Ciervo alla guida del ristorante gourmet posto all'ultimo piano dell'Hotel Eden. Innovazione, benessere, ingrediente, gusto e arte. Sono questi i cinque capisaldi



E-commerce Food, boom in Italia: +43% nel 2017

Redazione Vie del Gusto



Secondo lo studio realizzato da Netcomm in collaborazione con il Politecnico di Milano, il settore vale 849 mln di euro, il 4% del commercio digitale italiano. Il mercato del Food è particolarmente esposto alle sollecitazioni.



La Via degli Dei: trekking ed escursionismo nel cuore del Mugello

Redazione Vie del Gusto



Un percorso nel cuore dell'Appennino Tosco-Emiliano, che unisce Bologna e Firenze ricalcando l'antica Flaminia Militare da scoprire a piedi, in bici o a cavallo. Sul crinale tra Setta e Savena, gli Etruschi percorsero per almeno 4 secoli.

POST YOUR COMMENTS

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Name *

Email *

Website



PRODOTTI



MIKS benessere secondo natura

Apr 19, 2017



Arabica Rose, la nuova miscela di Oro caffè

Gen 24, 2017



Arrivano le Ricette Gourmet de le Zuppe Fresche DimidiSi

Dic 29, 2016



Buon compleanno Radicchio Rosso!

Dic 13, 2016



ALPRO GO ON: la prima alternativa vegetale per lo yogurt alla greca

Ott 4, 2016

CONSIGLIATI DI VIE DEL GUSTO



Stella Michelin per La Terrazza di Roma

Nov 20, 2017



Cucina raffinata e coccole in SPA all' Hotel Le Fontanelle

Nov 20, 2017



Elisir di giovinezza all' hotel de

Post Comment



Charme Sor Paolo

🕒 Nov 20, 2017



Nuove stelle nel firmamento
Michelin: Il Refettorio del
Monastero Santa Rosa

🕒 Nov 17, 2017



Antica Filanda, esperienza
autentica di gourmet siciliano

🕒 Nov 15, 2017

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

