

Zonazione viticola del Lessini Durello



Si chiama “**caratterizzazione viti enologica dei Monti Lessini**” il nuovo progetto iniziato dal Consorzio del Lessini Durello assieme all’Università degli Studi di Verona, per la profilazione dei vini ottenuti da Durella e destinati alla spumantizzazione, in tutta la denominazione berico/scaligera.

Questo studio prevede l’analisi organolettica e chimica delle basi spumanti ottenute nelle varie zone della denominazione, che portano i nomi di **Val Leogra, Monte di Malo, Arzignano, Chiampo, Agugliana, Trissino per la parte vicentina e Brenton, Duello, Piani, Calvarina, Madarosa, San Giovanni, Cattignano e Vestenanova per la parte veronese.**

Vigneti che arrivano fino ai 600 metri di altitudine, spesso su versanti scoscesi e con terreno prevalentemente vulcanico. Importante quindi è studiare come i vari fattori pedoclimatici influenzano le caratteristiche di quest'uva che, sebbene sia conosciuta da centinaia di anni, sia ancora una bellissima sorpresa per la sua versatilità.

Non solo una fotografia del presente ma un vero e proprio viaggio dal passato al futuro, in quanto i risultati di quest'analisi verranno messi a confronto con lo stesso lavoro compiuto dal 2002 al 2005, **concluso con la pubblicazione de Il durello : le terre, le vigne, gli uomini : Zonazione viticola del Lessini Durello.**

Un'occasione unica per potere comparare e analizzare con precisione gli effetti del cambiamento climatico su una varietà la cui caratteristica primaria è la freschezza e che da molti è considerata una delle varietà "del futuro" per il mondo della spumantizzazione italiana.



Uva Durella

Gli assaggi comparativi tra basi spumante verranno poi ripetuti con il vino dopo la **seconda fermentazione**, mentre all'Università di Verona è stato affidato il compito di analizzarlo dal punto di vista chimico per valutarne **composizione e profilo aromatico**. Ne uscirà quindi uno studio unico nel suo genere, che aprirà importanti scenari su questo vitigno e la zonazione, con l'obiettivo di valorizzarne le peculiarità e le differenze.

«Uno studio così elaborato ci darà tantissimi elementi per comunicare l'unicità del nostro vino – dice **Paolo Fiorini, presidente del Consorzio del Durello** – la zonazione da un lato, con le altitudini e le influenze del suolo e dell'ambiente, il cambiamento climatico dall'altro che ha ingentilito il vitigno rendendo le basi più cremose, seppur con la straordinaria freschezza, sono fattori importantissimi per direzionare le scelte di caratterizzazione del vitigno. Questo aiuterà anche le aziende a dare la massima valorizzazione delle basi spumanti.»