



## Riserva dell'ingegnere, Casa Cecchin omaggia il suo fondatore

*Durello: evoluzione e successo di un vino "acerbo"*

Quando mission e vision coincidono, i risultati premiano. Lo sa bene **Renato Cecchin**, fondatore dell'omonima cantina, il quale, intuendo le potenzialità della Durella – uva tipica dei monti Lessini (VR), così chiamata per la sua buccia dura e resistente – acquista dei terreni in zona **Agugliana di Montebello** (VI).

Qui riunisce abitazione e cantina, edificate scavando tra le rocce nere di basalto, con l'obiettivo di valorizzare la Durella – trascurata perchè originava vini acerbi, poco graditi – insieme alla **Garganega**. Un luogo del cuore nascosto, riparato, silenzioso, dove esercitare e approfondire tecniche produttive, lavorando sui lieviti e sul remuage (rotazione periodica cui vengono sottoposte le bottiglie capovolte perchè il sedimento si depositi sul tappo).

Portare all'eccellenza un vino come il Durello, sia nella versione ferma che in quella spumantizzata, non è facile; ma Renato Cecchin riesce nell'impresa. Accantonato il Metodo Martinotti, fa proprio il Metodo Classico (dal 1992), inventando uno strumento geniale. Brevetta l'**Esagono Cecchin** (1992), un cestone di metallo che permette di **ruotare ben 273 bottiglie con un unico gesto**

, ottimizzando tempo e risorse.



Il fondatore dell'azienda con l'Esagono Cecchin, utilizzato per il remuage (Foto © Cecchin).

## Casa Cecchin: Lessini Durello Area DOC

Situata ad Agugliana di Montebello Vicentino, **Casa Cecchin** domina le ultime propaggini della Lessinia rivolte a sud-est. Intorno, boschi, sentieri e una natura quasi inesplorata – già parco naturale e luogo FAI – fanno da contraltare ai vigneti sui pianori, dove il sistema di allevamento è la **Pergola Veronese**, che oltre ad essere esteticamente piacevole, è ritenuto il migliore, offrendo una buona protezione dalle intemperie e dai raggi solari. Non solo, i terreni basaltici, poco profondi ma ricchi di minerali, garantiscono vini sapidi di elevata qualità.



Alcuni vigneti nel mese di aprile (Foto © Cinzia Dal Brolo).

## “Riserva dell’ingegnere”: omaggio a Renato Cecchin

Fin dagli esordi, Renato Cecchin (ingegnere con la passione per il vino) mostra la volontà di ampliarsi – oggi la **superficie totale è di 10 ettari** tra vigneti, bosco e piante da frutto –, coniugando natura e tradizione. Orientata a raggiungere target diversi, la figlia Roberta, esponente della nuova generazione, azzarda qualche idea. Prosegue la filosofia paterna (agricoltura integrata e sostenibilità) ma insiste per produrre un Durello fermo, più strutturato. Nasce così il **Pietralava** (2008), ora invece celebra una nuova etichetta.

«La nostra Riserva meritava di essere valorizzata, dovevamo decidere un nome e la scelta è stata immediata, quasi scontata. Un riconoscimento alla tenacia e alla dedizione di mio padre, che ha creduto e investito molto in un territorio, in un vitigno e nella sua spumantizzazione».

Il Metodo Classico Riserva 60 mesi “**Riserva dell’ingegnere**” è l’omaggio al fondatore di Casa Cecchin, nonché promotore della Doc Lessini Durello.



Roberta Cecchin e la Riserva dell'Ingegnere (Foto © Cinzia Dal Brolo).

## Altre etichette dell'azienda

### **Pietralava – Monti Lessini Durello (vendemmia 2022 e vendemmia 2020)**

Genere fermo, ottenuto da vendemmia tardiva, questo vino bianco è molto fresco e sapido. Autentico e versatile, il Petralava è molto gastronomico (pesce, cucina povera).

### **Monti Lessini Nostrum – Monti Lessini Metodo Classico (vendemmia 2020)**

36 mesi di permanenza sui lieviti regalano eleganza e freschezza. L'Extra Brut (annata 2020) è un vino strutturato, con una bella sapidità. Ottimo con pesce, tartare di carne e salumi raffinati.

### **Monti Lessini Riserva – Metodo Classico 60 mesi**

Vino morbido, avvolgente, setoso (Durella 100%). Grande complessità e ricchezza minerale per un vino adatto ad accompagnare un intero pasto. La vendemmia è rigorosamente manuale.

### **Vendemmia 2014, sboccatura 2024**

Qui si percepisce chiaramente l'evoluzione di un Durello Metodo Classico sboccato dopo 100

---

mesi. In numero limitato (prodotte solo 500 bottiglie), ha ottenuto un importante riconoscimento.

## **Mandègolo – Veneto Igt Durello**

Tradizionale sur lie, leggermente frizzante. Ultimo nato in cantina, questo vino (che prende il nome da un rigagnolo che scorre lì vicino) è ideale per un aperitivo o una merenda con gli amici.

### **Casa Cecchin**

Contrada Agugliana, 11 – Montebello Vicentino (VI)

[casacecchin.it](http://casacecchin.it)

### **Data di creazione**

24/05/2025

### **Autore**

cinzia-dalbrolo