

Gianni Tessari: Metodo Classico da uva Durella, la “voce bianca” della Lessinia

scritto da Kevin Feragotto | 22/02/2024



Da secoli, a ridosso delle Piccole Dolomiti, si coltiva la varietà autoctona Durella, nota per la sua acidità e sapidità definite da un suolo di natura vulcanica. L'enologo spumantista Gianni Tessari ne propone la versione Metodo Classico, rivelandone la doppia anima: rustica ed elegante

C'è chi, nel sentirla pronunciare, non saprebbe collocarla e chi mente. Della **Lessinia** se n'è parlato - e se ne parla - troppo poco, nonostante la sua rilevanza naturalistica, che la rende un vero e proprio **“scigno di biodiversità”**: lassù, incuneata tra le Piccole Dolomiti, a cavallo fra le città di Trento e Vicenza.

Un luogo plasmato da un'attività vulcanica durata millenni, la cui memoria resta impressa nei suoli, costituiti da basalti e tufi neri, ricchi in ferro, magnesio e altri microelementi, che diventano preziosi quando parliamo di viticoltura.

Vini della Lessinia: il recupero della Durella

Esattamente come accade per la zona di Soave, che “poggia” sempre su un terreno di origine vulcanica, anche i **vini della Lessinia** si caratterizzano per una **profonda vena sapida**, che ne allunga il sorso. Infatti, nonostante la Lessinia sia considerata spesso come una delle più ampie aree pascolative dell'intero arco alpino - quanto a superficie - è anche vero che negli anni, oltre all'allevamento, si è affermata e consolidata una fiorente viticoltura che nell'**autoctona Durella** ha visto un'opportunità di differenziazione.

Una deliberata “azione di recupero”, così potremmo definirla, considerando che si tratta di un vitigno molto antico, **inserito nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite solo nel 1970** ma già citato, in più documenti scritti, attorno al XIII secolo d.C..

Si tratta di un'uva a bacca bianca, dalla buccia spessa e piuttosto coriacea - da cui, il nome - che riveste un “cuore” dal gusto asprigno, citrino, che la rende particolarmente adatta alla spumantizzazione.

Gianni Tessari e i suoi spumanti da uva Durella

In particolare, tra coloro che più hanno creduto - e continuano a credere - nelle potenzialità, anche evolutive, dello **spumante da uva Durella**, c'è il [pluripremiato Gianni Tessari](#) - noto per i lunghi affinamenti *sur lies* - che nell'omonima Azienda di Roncà, in Valle d'Alpone, studia da anni questa cultivar.

Ad oggi, l'**Azienda Gianni Tessari produce tre Spumanti Metodo Classico** che esaltano questa varietà “in purezza”: *Lessini Durello Dosaggio Zero MC*, *Lessini Durello Extra Brut MC*, *Lessini Durello Brut MC*.

Li abbiamo assaggiati tutti e tre, in ordine crescente di residuo zuccherino. E di seguito vi proponiamo l'esito della nostra degustazione.

Lessini Durello Dosaggio Zero MC 2013

A differenza di ciò che ci si potrebbe aspettare da un Pas Dosé, il sorso iniziale è educato - nonostante freschezza citrina e mineralità siano comunque agli “avamposti” - e contraddistinto da un'**effervescenza finissima e persistente**, che allunga alcune delle note già anticipate al naso: dalla pesca bianca al miele d'acacia, dalla crema al limone alla pasta di mandorle, fino alla biscotteria.

Schietto, verticale, ben integrato: scende in profondità, esplorando la dimensione più intima della varietà, quella dove l'anima rustica ed elegante coesistono, senza il timore di mostrarsi l'una all'altra.



Foto © Kevin Feragotto

Lessini Durello Extra Brut Riserva 2016

Nonostante l'**effervescenza "timida" ed evanescente** ne limiti un po' la persistenza, interrompendone la continuità percettiva, il sorso resta avvolgente, evidenziando una buona corrispondenza naso-bocca. Il colore oro antico, con riflessi bronzoi, ne suggerisce le sfumature olfattive: mature e aristocratiche, sviluppatasi in **5 anni sur lies**, giocate su richiami al pane di segale, alla sfoglia, alla c'era d'api, al miele di Tiglio, al cedro e alle nocciole. Un **profilo aromatico sfaccettato** che trova conferma anche al palato, dove tuttavia si avverte un leggero squilibrio fra componenti "morbide" e "dure", con una prevaricazione delle prime sulle seconde.



Foto © Kevin Feragotto

Lessini Durello Brut

Nel calice corrono, una dopo l'altra, **bollicine finissime**; bollicine che, velocemente, percorrono uno "spazio" dorato, dai luminosi riflessi. I profumi riportano alle boulangeries francesi: pasta frolla, tart tatin, flan parisien, croissant appena sfornati, crosta di pane e pan brioche alla zucca, con cenni balsamici provenzali. Aromi rassicuranti che, per un attimo, ci fanno sentire in una terra diversa dalla Lessinia, almeno fin quando non procediamo all'assaggio: vellutato ma energico, con acidità e sapidità che ne "accertano" la provenienza. Uno spumante elegante, dalla personalità incisiva, da apprezzare anche individualmente, non necessariamente "abbinato a".



Foto © Kevin Feragotto

Gianni Tessari, attraverso la **spumantizzazione con Metodo Classico**, è riuscito nella non facile missione di “domare” un’uva naturalmente refrattaria alle “regole”, esprimendone il suo lato più raffinato ed elegante. Il lungo periodo di affinamento sur lies, infatti, aiuta a smussarne le asperità, quelle “componenti dure” - acidità e sapidità - che potrebbero risultare fastidiose, sgraziate, di primo acchito. Ma non si tratta di un “ingentilimento forzato”, quanto piuttosto di offrire alla varietà l’opportunità di rivelarsi oltre “il primo impatto”, di superare quell’apparenza rustica e ostile che talvolta la precede.

Azienda agricola Gianni Tessari

Via Prandi, 10 - Roncà (VR) | Tel. 045 7460070

[Sito web](#)