

878	29-nov-13	EVE NTO	GOURMET - 26. IL FONTANILE QUASI TUTTE BOLLICINE		GENEROSOS SECOS	.
anno	11,5°	PRO DUTT ORE	CANTINA DI SOAVE		ESPUMOSOS	XXX
€ 5,3	COOP	NO ME	MAXIMILIAN I°		BLANCOS	XXX
DOC			VINO SPUMANTE		ROSADOS	.
IGT			TIPO LOGI A		BLANCOS CRIANZA	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	vitigni	TINTO JOVEN	.
			Z	MULLER THURGAU	TINTO GUARDA	.
			Z	DURELLO	FERMO	.
2,5	2,5	7,4	Z	Commento breve	MOSSO	.
			Z	PAGLIERINO BRILLANTE, FLOREALE E FRESCO, PIACEVOLISSIMO IN BOCCA.	FRIZZANTE	.
			Z		SECCO	XXX
					ABBOCCATO	.
					DOLCE	.



Può essere interessante sapere come vengono scelti i vini che verranno successivamente provati durante le diverse serate. Di solito, dopo che abbiamo deciso il tema della serata, vado personalmente in enoteca o supermercato. A quel punto davanti agli scaffali colmi di tante meraviglie invitanti, mi lascio guidare dalla curiosità, dall'esperienza, a volte, quando c'è, dal consiglio del sommelier.

La scelta in questo caso ha un motivo preciso. Appena visto l'etichetta ho subito notato che sotto il nome in grande del vitigno principale, il Müller Thurgau, c'era scritto, in piccolo: Durello. Avevo già provato uno spumante di Durello dei Monti Lessini ed ero rimasto veramente stupito positivamente. La prossima volta però dovremo provarlo in purezza.

Durella, o **Durello** è un vitigno autoctono diffuso in alcune aree collinari dei Monti Lessini, al confine fra le province di Verona e di Vicenza. Le sue uve sono all'origine del vino [Monti Lessini Durello DOC](#), declinato nelle quattro tipologie: Durello, Durello Superiore, Durello passito e Durello spumante.

Nella preparazione degli spumanti a metodo classico le uve più usate sono quelle tipiche degli Champagne: Chardonnay e Pinot, nelle loro varie tipologie. Io ho sempre avuto la mania di cercare spumanti di vitigni alternativi, in particolare autoctoni come il Durello, appunto.

Le caratteristiche di questo spumante si sono rivelate tutte positive, anche se non eccellenti, ma di ottimo livello. dal colore, paglierino brillante con un perlage fine e persistente. Peccato che non abbiamo usato i bicchieri giusti, si dovevano usare i flute, ideali per mantenere le bollicine e concentrare il profumo. Profumo floreale con note citrine e penetranti. In bocca era piacevolmente acidulo ed ottimamente abbinato con il risotto ai funghi porcini e mirtili. Devo dire che complessivamente le caratteristiche mi hanno ricordato più un presecco metodo Martinotti che uno spumante metodo classico, non ho notato nessun aroma di crosta di pane, tipico della fermentazione sui lieviti. In ogni caso il giudizio è stato ampiamente positivo da parte di tutti i gourmet. IL MIGLIOR VINO DELLA SERATA