

# Piccoli eroi autoctoni veneti

Una serata in compagnia dei vini dell'azienda Cecchin Renato

66 testo di Maria Cristina Pugnetti

In un'ampia vallata tra le province di Verona e Vicenza la doc Lessini Durello trova il suo terroir specifico. 50 milioni d'anni fa su tutta l'area dei monti Lessini si estendeva un caldo mare tropicale, testimoniato al museo dei fossili di Bolca. Ed il mare con il suo sentore iodato si percepisce nettamente nei vini Durello. E' evidente il legame tra vitigno e territorio.

Ecco i vini degustati:

**M. Lessini Durello Sup. 2004.** Color giallo paglierino tenue. Grande acidità percepita immediatamente nell'approccio olfattivo. I profumi poco intensi, com'è nella caratteristica di questo vitigno, ricordano pompelmo e mandorla. In bocca l'acido malico è prorompente accompagnato anche dalla nota sapida e da una leggerissima carbonica. Decisamente secco.

**M. Lessini Durello Brut m.c. 2000.** Giallo paglierino più intenso rispetto al precedente. Questo spumante passa 52 mesi sui lieviti, sentore nitido all'olfazione diretta. Si percepisce una nota di mela cotogna, frutta disidratata e un piacevole finale di nocciola. In bocca è secco con buona freschezza e sapidità. L'ossatura è ben salda a sostegno di una P.a.i. piacevole e lunga con finale ammandorlato.

**M. Lessini Durello Passito "Il Montebello" 2003.** Giallo paglierino scarico. Al naso si rilevano note di rosa appassita e pera. La nota acida è

attutita dagli zuccheri, mentre la salivazione, determinata anche dai sali, deterge lasciando la cavità orale pulita. La struttura essenziale, appaga la degustazione di questo passito.

**Foja Tonda dell'azienda Albino Armani.** Ottenuto dal vitigno cassetta coltivato tra le province di Trento e Verona, tra Ala e Dolcè. Ricco in antociani, con spiccata acidità e tannini relativamente elevati, può invecchiare a lungo.

**Il Foja Tonda 2003** ha trascorso 12 mesi in botti grandi di Slavonia e successivi 6/7 mesi di affinamento in bottiglia. Colore rosso rubino fulgido. Al naso la sua giovinezza rivela una inconfondibile vinosità, il frutto è nitido: prugna, lampone, ribes, una lieve nota speziata apportata dal legno. Al palato rivela una grande freschezza accompagnata da un tannino non invadente. Ottima struttura e lunga persistenza gustativa con ritorni di sottobosco e piccoli frutti.

Un vino da attendere con pazienza nel tempo per coglierlo nella sua evoluzio-

ne e maturità.

**Oz** sta per oseleta, vitigno autoctono della Valpolicella, prodotta in purezza dall'azienda Zymé. E' un'uva ricca in antociani, tannini, con una acidità totale elevata ed un estratto secco importante (33,70). Il grappolo è piccolo e rotondo, l'acino ha buccia spessa e coriacea, resistente anche alla muffa grigia. Durante la maturazione il vino necessita di numerosi interventi di microossigenazione perché evidenzia facilmente sentori di ridotto.

**Oz 2003.** Color rosso violaceo, tintoreo. All'olfatto la prugna, l'amarena poi una speziatura dolce. Al gusto è vinoso, l'acidità ben controllata si accompagna ad un tannino evidente che lascia una traccia polverosa sul dorso della lingua. La grande struttura testimonia un estratto secco di spessore.

**Oz 2000.** Annata molto piovosa e ciò non ha giovato alla maturazione dell'uva oseleta. Al naso ha problemi di riduzione. Il frutto è un po' coperto dalla speziatura e da un sentore di



bruciato. Tannicità e acidità sempre molto evidenti.

**Oz 2001** Ha lieve nota di ridotto e bruciato accompagnata da un tostato e da una piacevole mandorla. L'acidità è sempre ben presente. Ossigenatosi nel bicchiere compare il fruttato mentre gli odori iniziali, meno piacevoli, scompaiono. ●