

DURELLO PASSITO

DURELLO PASSITO

Ideal zu salzigen Speisen und edlen Innereien

Ideale con i cibi salati e le nobili frattaglie



Der Säuregehalt der Durella-Trauben eignet sich hervorragend für die Erzeugung von Strohweinen, die gerade deswegen, nach dem Beispiel der mitteleuropäischen Sorten aus Deutschland, Österreich usw. den für diese Sorten typischen hohen Restzucker zu bändigen wissen. Die Würzigkeit und bemerkenswerte Frische stimulieren die Speichelbildung, die der Säuberung des Gaumens dient und diesen in geradezu wunderbarer Weise auf die nächste Kostprobe vorbereitet. Es handelt sich also um Süßweine, die sich nicht durch südliche Milde und Reichhaltigkeit sondern durch einen eher nordisch anmutenden Geschmack durch ihren eher trockenen Nachhall auszeichnen. Deshalb passen sie ausgezeichnet zu salzigen Speisen, wie Käse aus Rohmilch, z. B. der Morlacco vom Grappa und Blaukäse. Nicht zu vergessen die Kombination mit edlen Innereien, wie dem Foie gras. Die Cecchins erzeugen 1500 halbe Flaschen von Durello Passito, was wirklich nicht viel ist. Jeder dieser Flaschen widmen sie höchste Sorgfalt. Die Trauben stammen von dreißig Jahre alten Reben, die in einem Weinberg mit Südlage im Gemeindegebiet Montebello mit an Basalt und Tuffstein reichen Vulkanboden stehen. Nach der Lese werden die lockerbeerigsten Trauben, die sich am besten rosinieren lassen, ausgewählt. Diese werden ungefähr fünf Monate lang in einem trockenen und gut durchlüfteten Dachboden gelagert. Danach werden die Trauben gepresst. Der Wein gärt und wird circa 12 Monate lang in Barriques ausgebaut. Das Ergebnis ist ein Strohwein mit hochentwickeltem und komplexem Aroma nach getrockneten Aprikosen und Feigen. Der Geschmack zeichnet sich entsprechend der Sorte durch die frische Würzigkeit aus.

Serviertemperatur zwischen 12° und 14°. € 12,00 im Keller.

L'acidità dell'uva Durella è ideale per la produzione di vini passiti che, grazie ad essa, sullo stile delle versioni dell'Europa centrale, Germania, Austria etc., ben riescono a controllare l'abbondanza degli zuccheri residui tipica di questa tipologia. La buona sapidità e la notevole freschezza stimolano in bocca la salivazione che come per incanto deterge il palato ben predisponendolo all'assaggio successivo. Quindi ci troviamo di fronte a vini dolci caratterizzati non tanto da un andamento tipicamente meridionale morbido e opulento ma piuttosto da un più nordico sviluppo gustativo magro e asciutto nel finale.

Tale profilo ben si addice all'abbinamento con cibi salati tipo formaggi a base di latte crudo, come il Morlacco del Grappa, e formaggi erborinati. Da non trascurare l'accostamento con frattaglie nobili come il foie gras.

La famiglia Cecchin produce 1500 mezze bottiglie di Durello Passito, una vera inezia, ed ad ognuna di esse dedica la massima attenzione. Le uve vengono prodotte da un vigneto di trent'anni in collina esposto a sud nel comune di Montebello che poggia su di un terreno di origine vulcanica ricco di tufo e basalto. Una volta vendemmiate selezionando i grappoli più spargoli, più adatti all'appassimento, vengono messe a dimora in speciali plateau riposti in un locale sottotetto asciutto e ventilato per circa cinque mesi. Dopo di che si procede alla spremitura e quindi alla fermentazione e all'affinamento all'interno di barriques per circa dodici mesi. Il risultato è un passito con profumi evoluti e complessi che ricordano le albicocche e i fichi secchi.

Lo sviluppo gustativo in sintonia con la tipologia esalta la componente fresca e sapida. Da servire tra 12° e 14°. € 12,00 in cantina.

Michele Bressan

