

DURELLO METODO CLASSICO

DURELLO METODO CLASSICO

Renato Cecchins ausgezeichnetes Produkt

L'ottima produzione di Renato Cecchin

Der Durello ist kein Wein für jeden Gaumen, denn nicht alle nehmen es problemlos mit seiner schneidenden Säure auf. Nur mit der Zeit und mit wachsender Erfahrung weiß man seine Frische und seinen sauberen Geschmack zu würdigen. Dazu kommt, dass der Wein seinen wahren Existenzgrund in der Kombination mit gewissen Speisen findet und was passt besser als ein Durello zu besonders fettreichen Gerichten, wie dem Aal? Lernen wir also diesen Wein, der als klassischer Schaumwein (Methode Champenoise) seinen besten Ausdruck findet und eine dem berühmteren Champagner gleichende Säure bietet, besser kennen und zu würdigen. Seit etwa dreißig Jahren produziert der Ingenieur Renato Cecchin zusammen mit Tochter Roberta einen ausgezeichneten Sekt. Damals war das Interesse an autochthonen Reben noch sehr gering. Ihre Reben stehen in circa 250 m Höhe auf an Basalt und Tuffstein reichen Vulkanböden, was für die Frische und Würzigkeit des Weins sorgt. Die für den Sekt verwendeten Trauben sind zu 85% Durella und zu 15% Blauburgunder. Sie werden in verschiedenen Jahreszeiten gelesen und gekeltert und anschließend für den Sekt kombiniert. Die Schaumbildung beginnt im Juni nach der Lese. Von diesem Zeitpunkt liegt der Wein 36 Monate lang auf den Hefen und wird nach dem Degorgieren mit dem im Betrieb erzeugten Strohwein Durello passito aufgefüllt. Nach einem weiteren Ausbau in der Flasche wird er dann endlich getrunken. Der Säuregehalt ist beträchtlich, weshalb sein Geschmack geradlinig ist und sich das Aroma durch gut entwickelte und mineralische Noten auszeichnet. Er passt ausgezeichnet zu Gebackenem und fetten Speisen im allgemeinen. € 12,00 im Weinkeller.

Il Durello non è vino per tutti i palati. Non tutti possono affrontare con disinvoltura la sua tagliente acidità. Solo con il tempo e buona esperienza si arriva ad apprezzarne il piacere derivante dalla sua freschezza e dalla sua grande pulizia di bocca. Poi va detto che il vino trova la sua massima ragione d'esistere nell'abbinamento con il cibo e quindi chi meglio del Durello può affrontare la grassezza di certi cibi come l'anguilla? Impariamo dunque a conoscere ed apprezzare meglio questo vino che trova nella versione spumantizzata secondo il Metodo Classico la sua più interessante espressione proponendo un'acidità simile a quella del più famoso Champagne. L'ing. Renato Cecchin assieme alla figlia Roberta con grande convinzione ne produce un'ottima versione da una trentina d'anni, quando ancora era scarso l'interesse nei confronti dei vitigni autoctoni. I loro vigneti sorgono a circa 250 mt slm e poggiano su di un terreno di origine vulcanica ricco di basalto e tufo che apporta grande freschezza e sapidità. Le uve che entrano a far parte della composizione sono per l'85% Durella e per il 15% Pinot Nero. Esse vengono vendemmiate e vinificate in epoche diverse e successivamente assemblate per dare origine alla base spumante. La presa di spuma inizia dal giugno successivo alla vendemmia, da questo momento il vino permane sui propri lieviti per 36 mesi e una volta sboccato viene colmato con del Durello passito prodotto dall'azienda. Dopo un periodo di affinamento in bottiglia può essere finalmente bevuto. Il suo profilo acido è considerevole e gli conferisce uno sviluppo gustativo dritto e profondo accompagnato da un corredo aromatico contraddistinto da note evolute e minerali. Ottimo con i fritti e i cibi grassi in genere. € 12,00 in cantina.

Michele Bressan



Azienda Vitivinicola Casa Cecchin
Via Agugliana 11
36054 Montebello Vicentino
(Vicenza) Italia
Tel. +39 0444.649610
Fax +39 0444.542917
www.casacecchin.it

