



# L'uomo della terra Rossa VULCANICA del Durello SANDRO DE BRUNO

di Rocco Lettieri

*Ti porterò qui,  
dove le nubi sono le regine del cielo.  
Respirerai aria fresca  
e ti sentirai sovrano della pianura.  
Il tuo sguardo non avrà impedimenti  
fino all'infinito orizzonte.  
Il tuo animo poetico si colmerà di gioia  
allo spettacolo del vento  
che compie il suo percorso,  
tra le creste là dove l'universo,  
pian piano si tramuta in terra.  
(Anonimo, dedicata a Monte Calvarina)*



The area of the Lessini Mountains, adjacent to the Soave area, has a “volcanic” structure, which gives the grapes and wine a characteristic mineral flavor/salinity. The villages of the area, scattered over the hills, rise from 200 meters above sea level to 650 meters with panoramic vineyards in which the Durella grape is the hero, a rustic and ancient vine capable of producing sparkling wines characterized by the volcanic minerality typical of its soils. These are the sparkling wines on which the winery Sandro De Bruno has decisively focused obtaining some truly amazing results.



e basalti, ricchi di ferro, magnesio e moltissimi altri microelementi che conferiscono alle uve e, quindi al vino, la caratteristica sapidità/salinità minerale. Un’agricoltura che non lascia un metro quadro libero. E siamo nel cuore, come si diceva, della uva Durella, il vitigno autoctono di questi territori, una vite rustica e antica almeno di età medievale che sa donare spumanti ricchi di mineralità vulcanica tipica dei suoi suoli. La storia ci racconta

che 45 milioni di anni fa, bolle di magma in risalita diedero origine ai Monti Lessini, dal fondo del mare primordiale (ancora oggi si trovano conchiglie marine durante gli scassi dei vigneti). È proprio per questo che accanto ai vulcani si trovano giacimenti fossiliferi di sorprendente ricchezza; alcuni antichissimi reperti mobili testimoniano che, sin dai tempi più antichi, costituivano un habitat ideale per questa tipologia di vite.

La viticoltura sui Monti Lessini cominciò comunque con l’arrivo dei Romani. Non sappiamo molto di questi primi vitigni, ma già nel *De Agricultura*, Plinio il Vecchio, cita un uva *Duràcinus* ovvero dalla buccia dura. Ritroviamo poi in documenti locali del 1292 una varietà detta *Duràsenà* che doveva essere già molto diffusa e da cui deriva l’attuale Durella. Parliamo con Sandro mentre camminiamo tra i suoi filari di vigneti. Ci racconta: “Avete visto questo terreno dalla terra rossa, ricca di ferro, ci permette di coltivare concimando molto poco, come vogliono i due vitigni di cui ammiriamo la bellezza: la Garganega e la Durella. Con questa uva, quest’anno siamo avanti di almeno 15 giorni e pertanto potrebbe darsi che raccoglieremo a fine settembre o i primi giorni di ottobre, quando in altri anni raccoglievamo a partire dal 20 ottobre. Certo che se ora arrivassero le piogge non sarebbe una cosa positiva perché gli acini aumentando di volume scoppierebbero portando marciume. Come potete vedere qui siamo a circa 550 metri sul livello del mare e abbiamo forti correnti d’aria che, unitamente al terreno vulcanico, ci permettono di operare con tranquillità nel rispetto assoluto di una biodiversità naturale. La Durel-

**S**ettembre è il mese più impegnativo per un produttore di vino, principalmente di bianchi e del tipo da spumantizzare. Lo sa bene Sandro De Bruno, che sta nel cuore del vino Durello, a Montecchia di Crosara, dove per arrivarci ci vogliono tre ore di auto attraverso l’autostrada più trafficata d’Italia. Quando arrivi, e trovi lui che sta riparando una pressa mentre un camion a rimorchio deve scaricare bottiglie e più di un trattore sta già cominciando a portare in cantina le prime uve, ti rendi conto di essere capitato in un momento sbagliato. Ma basta

conoscere Bruno per capire che questo *bastian contrario*, con tutte le sue problematiche, in meno di 30 minuti sarà a tua disposizione per lasciarti carpire alcune informazioni sulla pandemia in atto e su come si sta organizzando per la prossima vendemmia. Si parte per le colline dei Monti Lessini, nella contrada Roncà, porzione collinare a cavallo delle province di Verona e Vicenza, in una giornata ben soleggiata con le uve splendide e luminose nella loro caratteristica giallo oro lucente, bellissime, sanissime, che stanno solo aspettando il momento in cui tutti gli elementi saranno nella loro massima espressione. Parliamo di Garganega e Durella. L’area dei Lessini è contigua all’area del Soave e tutta la zona è considerata “vulcanica”, ricca di tufi



## Azienda Sandro De Bruno

Via Santa Margherita, 26  
37030 Montecchia di Crosara (VR)  
Cell: +39 348 3104780  
Tel: +39 045 6540465  
info@sandrodebruno.it  
www.sandrodebruno.it

la se vogliamo ha un unico difetto: anche a maturazione ottimale manca di profumazione aromatica che cerchiamo di dare con parti di Pinot Bianco e/o di Pinot Nero vinificato in bianco”.

E la domanda spontanea arriva da sola: “Ma come sarà la vendemmia in funzione anche dei problemi creati dal Covid?”. La risposta di Sandro a denti stretti: “Problemi ce ne sono stati e ce ne sono ancora, in particolare per il personale che si fa fatica a trovare anche perché quando ci sarà davvero bisogno anche tutti gli altri produttori saranno in vendemmia. Sino a questo momento non abbiamo avuto grosse difficoltà perché il Covid ci ha costretto a casa e quindi, non potendo fare altro, ci siamo dedicati ai lavori di vigna. Infatti, potete vedere che i filari sembrano sistemati come in un giardino e tutte le operazioni di sfogliatura delle viti e di sfalcatura dell'erba sono state condotte in maniera maniacale. La fortuna di avere uve a diverse altitudini ci consente di programmare le raccolte in momenti diversi. Una vendemmia comunque a scalare che di solito non crea molti problemi se hai però una cantina razionale per poter operare sia con l'acciaio che con i contenitori in legno (botti e barriques)”.



La visita è continuata tra diverse particelle dei vigneti tra i 400 e i 600 metri. Sulla via del ritorno in cantina è sempre Sandro che ancora ci racconta: “La zona di produzione del Lessini Durello si trova sulle colline tra Verona e Vicenza. Sono coltivati a Durella circa 380 ettari sulle colline veronesi e 110 ettari su quelle vicentine. Sono 428 i viticoltori che operano sul territorio e 31 sono i soci del Consorzio del Lessini Durello. La nostra azienda è situata nella zona del Soave d.o.c. e dei Monti Lessini d.o.c. e si caratterizza per la produzione di vini di qualità, provenienti dal Monte Calvarina, da Roncà, da Terrarossa e altre piccole parcelle. Per la parte veronese abbiamo vini bianchi da vitigni autoctoni come

Soave d.o.c. Garganega 100 per cento, Soave d.o.c. Colli Scaligeri, Soave Superiore d.o.c.g. Monte San Pietro e vini bianchi da vitigni internazionali come Sauvignon Blanc e Chardonnay, un Pinot Grigio, un Pinot Nero, due vini dolci: Recioto di Soave d.o.c.g. Cansignorio e un Passito i.g.t. Veneto Campo delle Feste. Ma la nostra specialità aziendale va ai vini ottenuti da uva Durella. Tre Spumanti Lessini Durello d.o.c.: 36 mesi, 60 mesi e 100 mesi. Una Cuvée Sergio Extra Brut Metodo Classico da uve Chardonnay e un vino Extra Brut Rosé Metodo Classico Mariné (dedicato alla moglie, la signora Marina)”.