

Durella

Descrizione generale

La durella è una varietà a bacca bianca del Veneto, storicamente insediata nelle alte vallate dei Monti Lessini, fra le province di Verona e Vicenza. Il grappolo si presenta di media grandezza o piccolo, corto e tozzo, un po' compatto e spesso dotato di una sola ala. L'acino è medio, intorno ai sedici millimetri e mezzo, di forma ovoidale e con ombelico persistente. La buccia costituisce il carattere più distintivo della varietà: verde giallastra o dorata, molto pruinosa, spessa, coriacea e tannica, dunque ricca di composti fenolici in misura insolita per un'uva bianca. La polpa risulta sciolta, di sapore semplice e acidulo. La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone della collezione di Conegliano e verificata su viti coltivate a Marzana Valpantena e Ronca nel Veronese, ad Arzignano, Brogliano e Ponte Barbarano nel Vicentino [1].

Sinonimi regionali

Il sinonimo più diffuso è durrello, variante maschile del nome principale. Nelle colline di Asolo, in provincia di Treviso, la varietà è conosciuta come rabiosa o rabbiosa, mentre nella parte più elevata delle colline a ponente di Schio, nel Vicentino, ricorre il nome cagnina. Gli autori della scheda ufficiale spiegano quest'ultima denominazione con l'asprezza accentuata che il vino assume a quelle quote. Due omonimie richiedono attenzione. La cagnina vicentina, a frutto bianco, non ha rapporti con la cagnina della pianura ravennate, che è a frutto nero. La durella non coincide inoltre con la rabiosa bianca un tempo presente nella zona classica del Raboso Piave. Goethe indicava nel 1876 il durrello come sinonimo di nosiola, ipotesi che le indagini condotte da Cosmo nel 1937 non hanno confermato [1].

Necessità culturali

La durella manifesta vigoria notevole e una produzione costante e abbondante [1]. Il primo germoglio fruttifero si colloca sul secondo o terzo nodo, dato che rende praticabile la potatura corta, e ciascun germoglio porta mediamente due infiorescenze; la fertilità delle femminelle è nulla. Il fiore è normale e autofertile. La resistenza alle malattie e alle altre avversità rientra nella norma, con un'unica riserva: nelle annate caratterizzate da primavera piovose la varietà va soggetta a colatura, con conseguente irregolarità dell'allegagione. Anche il comportamento nei confronti della moltiplicazione per innesto risulta normale [1]. La scheda ufficiale non indica portinnesti preferenziali, lacuna che va colmata ricorrendo alla letteratura tecnica regionale più recente e all'esperienza dei vivaisti dell'area lessinica.

Fenologia

I rilievi fenologici provengono dalla collezione ampelografica della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, dove il clone descritto era stato introdotto. Il germogliamento risulta tardivo, la fioritura di epoca media e l'invasatura tardiva. La maturazione si colloca fra la terza e la quarta epoca, il che pone la durella fra le varietà a raccolta differita [1]. La scheda originale non fornisce date puntuali per queste fasi e rimanda, per il calendario di maturazione e per le condizioni ambientali di riferimento, alle monografie dedicate ad altre varietà venete pubblicate nella stessa collana. I dati vanno letti tenendo conto che derivano dall'ambiente trevigiano e non dalle quote elevate dei Lessini, dove le condizioni termiche risultano sensibilmente diverse.

Aspetti genetici

Il Vitis International Variety Catalogue registra la varietà con l'identificativo 3737 e ne rende disponibile il profilo a marcatori microsatelliti, utilizzabile per

il riconoscimento varietale [2]. I genitori della durella restano sconosciuti e nessuna banca dati propone al momento un trio parentale completo. La varietà compare però in posizione di genitore: le analisi del DNA riportate nella letteratura ampelografica internazionale indicano la bianchetta trevigiana come incrocio spontaneo fra brambana, vitigno a bacca nera quasi scomparso, e durella [3]. Resta inoltre acquisito, sul piano ampelografico, che la durella costituisce un genotipo autonomo e distinto dalla nosiola trentina, alla quale una tradizione ottocentesca l'aveva impropriamente accostata [1].

Caratteristiche organolettiche

L'acidità elevata e la ricchezza fenolica della buccia orientano la durella verso una destinazione enologica precisa. Il disciplinare della DOC Lessini Durello prescrive almeno l'85% di durella, ammettendo garganega, pinot bianco, chardonnay e pinot nero fino a un massimo del 15%, e riserva la denominazione ai soli spumanti [4]. La tipologia rifermentata in autoclave presenta spuma fine e persistente, colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, profumo delicato e lievemente fruttato, sapore compreso fra dosaggio zero e demi-sec. Le versioni ottenute con rifermentazione in bottiglia mostrano spuma più intensa, colore che può arrivare al giallo dorato con riflessi ramati e quadro olfattivo evoluto, coerente con un lungo affinamento sui lieviti [4].

Diffusione geografica e importanza economica

L'areale della durella coincide con la fascia alto-collinare dei Monti Lessini orientali, a cavallo fra le province di Verona e Vicenza, dove i suoli di origine vulcanica ricchi di basalti costituiscono l'ambiente elettivo della varietà. La superficie interessata resta contenuta e la coltivazione non ha diffusione significativa al di fuori del Veneto anche se è localmente presente nelle porzioni collinari dell'Appennino tosco-emiliano. Il peso economico si concentra

pertanto sulla spumantistica: accanto alla DOC Lessini Durello opera la DOC Monti Lessini, che accoglie le tipologie ferme e, dopo la revisione dei disciplinari intervenuta negli anni recenti, la produzione con metodo classico [4] [5]. La scheda ampelografica ufficiale del 1960 indicava già una destinazione esclusiva alla vinificazione, senza impieghi da tavola o da conservazione [1].

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Cosmo I., Polsinelli M. (1960). Durella, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia – Volume I, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 077.
<http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=077> (consultato agosto 2026)

[2] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Durella, ID 3737. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen.
<https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)

[3] Robinson J., Harding J., Vouillamoz J. (2012). Wine Grapes. A complete guide to 1.368 vine varieties, including their origins and flavours. Allen Lane, London, pp. 102-103.

[4] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Lessini Durello” o “Durello Lessini”.
http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda_denom.php?t=dsc&q=2167

[5] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Monti Lessini”, testo consolidato vigente.