

Estratto dal libro: Custodi del vino di Laura Donadoni, Slow Food Editore - 2021

Cuore produttivo d'Italia, casa del Prosecco e della Valpolicella, il Veneto è la regione che produce più vino e che negli ultimi quindici anni ha vissuto una rivoluzione viticola, ribaltando i numeri: se tra il 2006 e il 2007 la percentuale di rossi e bianchi era più o meno 50 e 50, nel 2020 l'80% del vino prodotto in Veneto è stato bianco. Senza dubbio si tratta dell'effetto Prosecco e del suo successo internazionale, sul quale sono state spese molte parole, tra critiche e lodi in cui non mi addentro in questa sede.

Ciò che desidero raccontarvi in questo capitolo è che esiste un Veneto delle bollicine, che punta su un vitigno autoctono all'insegna della qualità, come tra l'altro stanno facendo con fatica anche alcuni produttori di Prosecco, ai quali auguro di riuscire a comunicare il valore del loro lavoro.

Ma qui parliamo di un'intera denominazione dedicata allo spumante Metodo Classico autoctono, l'unica DOC in Italia di questo genere. Se dovessimo spiegarlo a un bambino di cinque anni diremmo che è lo champagne italianissimo, ma che ancora pochi italiani conoscono come tale. Andremo alla scoperta dell'uva Durella e del vino Durello Spumante DOC dei Monti Lessini, delle alte vallate di origine vulcanica nelle province di Verona e Vicenza, dove si produce sia una versione Charmat (Lessini Durello DOC) ma, soprattutto, la versione Metodo Classico (Monti Lessini DOC), che si sta facendo spazio nel panorama delle bollicine nazionali e internazionali di pregio, grazie all'attività di promozione dei giovani produttori di seconda e terza generazione e del Consorzio di tutela, uno dei pochi esempi in Italia di ente preposto che lavora in modo efficace su comunicazione e supporto alle aziende.

Mi è piaciuta molto la definizione che il collega giornalista Sandro Sangiorgi ha dato: «Il Durello è uno dei vini più particolari e strani che si producano in Italia. In gergo sportivo si sarebbe definito uno "sbirulo", uno di quei personaggi dai quali aspettarsi di tutto, di difficile valutazione, che possono entusiasmarti come lasciarti con mille dubbi, ma certo non passano mai inosservati».

È una definizione che calza a pennello anche al personaggio che mi introduce al mondo di Vicenza e a questo Veneto che non ti aspetti, lontano dalle immagini delle dolci colline del Soave o della Valpolicella.

Incontro Dario Loison, classe 1962, vicentino DOC, nella sede storica della sua famosa pasticceria a Costabissara, in provincia di Vicenza. Mi trasmette da subito una grande energia. Occhi vispi e azzurrissimi, stanza importante, elegante ma con quell'aria da studente dell'ultimo banco, che sembra scapestrato ma farà molta più strada del secchione seduto in prima fila.

Dario ha trasformato un piccolo laboratorio artigianale, messo in piedi dal nonno Tranquillo nel 1938, in una delle aziende dolciarie italiane di alta qualità più importanti a livello internazionale.

Oggi Loison esporta in 35 Paesi, collabora con chef stellati di tutto il mondo e ha in catalogo oltre 80 tipologie di panettoni e lievitati speciali, tutti realizzati con materie prime selezionatissime, Presidi Slow Food o prodotti DOP di tutta Italia. Nel 2021 l'azienda è stata nominata una delle 100 Eccellenze Italiane dalla prestigiosa rivista *Forbes*.

Che cosa direbbe nonno Tranquillo se fosse qui oggi? «Mah, per lui sarebbe già stato un traguardo vendere a Milano o a Venezia» scherza Dario. «Figuriamoci se sapesse che i nostri panettoni ora volano a New York e a Tokyo!».

Sorrido per la battuta ma anche perché sono inebriata dal profumo di burro, canditi e glassa di zucchero che pervade la sala degustazione dove mi riceve Dario.

Sono in paradiso: dovunque io posi lo sguardo c'è qualcosa che mi fa venire l'acquolina in bocca — biscottini, cioccolato, colombe, panettoni, tortine... Persino le confezioni color pastello e dal gusto rétro rimandano a qualcosa di fragrante, accogliente, buono.

«Quali sono stati i segreti del tuo successo, Dario? Che cosa potresti consigliare a un giovane imprenditore di questo territorio, che magari produce vino per consolidare il proprio business?» gli chiedo.

Lui mi racconta che ha iniziato viaggiando e facendo esperienza come pasticciere all'estero, in particolare a Londra e a Parigi, dove ha intuito come il dolce lievitato potesse anche essere un ingrediente per altre ricette. Poi aggiunge: «La capacità di arrivare prima degli altri, di prevedere i bisogni del mercato è importantissima. Per esempio, siamo stati i primi a digitalizzarci: già nel 1993 mandavamo i cataloghi digitali ai clienti che dall'estero potevano fare ordini in modo veloce. Ho capito da subito l'importanza di comunicare anche in inglese, e questo ha fatto la differenza».

Non è questione di grandi volumi, di produrre di più. Loison è riuscito a mantenere un approccio artigianale ma a posizionarsi sul mercato internazionale. Come? Facendo cultura attraverso i suoi prodotti, raccontando agli americani, per esempio, perché sceglieva il mandarino tardivo di Ciaculli, perché non poteva scendere a compromessi sulle migliori materie prime italiane, e conquistando la fiducia di importanti chef e giornalisti, che si sono poi fatti ambasciatori di questa qualità.

«Quando Davide Oldani e Davide Scabin utilizzano il nostro panettone per esaltare le proprie creazioni, noi capiamo che la strada della qualità è quella vincente e non va lasciata per nessuna ragione».

Vedo in questo imprenditore tanta determinazione e una fonte di ispirazione per i giovani vicentini: non cedere alla tentazione di abbassare l'asticella, sapersi comunicare, guardare ai

mercati esteri, digitalizzarsi. Ecco la ricetta per far “lievitare” un’azienda pur mantenendo l’attenzione artigianale.

Ma il vino, non ne parliamo? Con questi profumi sotto il naso mi vengono in mente solo passiti, magari un bel Recioto di Gambellara per rimanere in zona. «Siamo stati i primi a produrre panettoni con vini DOCG e uve DOC. Abbiamo diverse collaborazioni anche con singole aziende. Io poi sono appassionato di vini... La mia vita avrebbe potuto prendere una direzione diversa se non fosse arrivata la cartolina di leva obbligatoria. A ventidue anni stavo frequentando il corso per diventare sommelier, poi sono partito militare e non l’ho mai terminato, ma l’amore per il vino mi è rimasto, solo che ora lo metto nel panettone. Ecco perché sono nate le collaborazioni: vado in cantina personalmente a fare la selezione dei mosti per i miei dolci».

Ridiamo e finalmente posso addentare una fetta del panettone al Torcolato di Breganze, che mi ha solleticato l’olfatto per tutta l’intervista. Direi un dolce inizio per andare alla scoperta dell’uva Durella, che ha la reputazione di essere tutt’altro che dolce, ma ho già capito che i Monti Lessini, nati da un’esplosione vulcanica e levigati dall’inondazione del mare, sono terra di contrasti.