



COMPAGNIA DELL'ARTE
DEI BRENTATORI
BAZZANO

Capitolo di Primavera

22 aprile 2018

Il Lugana

*Dal Turbiana
e dalla Selva Lucana
una eccellenza della zona
Bresciana e Veronese*

Programma

**Trasferimento con mezzi propri alla CANTINA
MONTONALE, Via Conta 4A -Località Montonale -
Desenzano del Garda, 25015 - Brescia**

- ore 11,00 ritrovo presso il parcheggio antistante la **Cantina Montolan**
- ore 12,45 appuntamento per il pranzo a San Martino della Battaglia
(*quindici minuti di auto dalla cantina*) "**Agriturismo Ortaglia**"
Località Ortaglia 1 - San Martino della Battaglia, 25015,
Desenzano Del Garda, Italia
- ore 13,30 pranzo con menu dedicato.
- ore 15.30 al termine del pranzo è possibile visitare la vicinissima Torre di San Martino della Battaglia, (*La torre monumentale di San Martino della Battaglia, eretta per onorare la memoria di Vittorio Emanuele II e di coloro che hanno combattuto per l'Unità d'Italia, fu costruita in stile neogotico nel 1880 e inaugurato il 15 ottobre 1893.*) o soffermarsi a visitare le due



II LUGANA e il suo Terroir

Attraversando quella che è da sempre una delle mete turistiche più belle e apprezzate del Nord Italia, - il Lago di Garda, e in particolare la sua parte meridionale - oggi si stenterebbe a credere che in passato tutta quest'area era coperta dall'antica "Selva Lucana", un foltissimo bosco acquitrinoso, che solo con la grande svolta agraria voluta dalla Serenissima Repubblica di Venezia a partire dal Quattrocento, cominciò a venire seriamente bonificato per ricavare terreni da destinare alla coltivazione di cereali. Ma la presenza della vite in quest'area risale a tempi ancora più remoti, almeno all'Età del Bronzo, ed è documentata dai famosi vinaccioli di *Vitis Silvestris* ritrovati presso le palafitte di Peschiera del Garda.

Ci sono poi le tradizioni leggendarie riferite al celebre poeta Catullo e al re ostrogoto Teodato, cui si sono aggiunte nel tempo un numero considerevole di citazioni storico-letterarie, come quella relativa alle «bellissime uve» che Isabella d'Este Gonzaga assaggiò presso i ruderi della villa romana di Sirmione durante il suo viaggio verso il Garda.

Ma è solo con gli «squisiti Trebulani» cantati nel "De naturali vinorum historia" (1595) di Andrea Bacci e con il vino «gagliardo e soave» della «fangosa Lugana» descritto da Ottavio Rossi nelle sue Memorie bresciane (1693) che il vino bianco di queste terre comincia a ottenere le sue prime, specifiche menzioni storiche.

Ai primi del Novecento, le parole di don Giuseppe Lenotti riportate nel suo "Cenni storici e statistici di Pozzolengo" fotografano in maniera molto efficace lo scenario del Lugana contemporaneo:

«l'antica selva Lugana, attualmente, è una fertile pianura coltivata quasi tutta a viti e che produce un vino bianco di ottima qualità e di gran pregio anche in commercio».



Il Lugana, come scrisse con acutezza il giornalista Zeffiro Bocci, è una zona «bifronte», nel senso che ha una doppia appartenenza regionale: da una parte è infatti lombardo, ma dall'altra è anche veneto.

Non è solo una questione di accenti locali o di divisioni politico-territoriali: c'è anche un curioso bilanciamento di forze in campo. La parte lombarda della denominazione vede infatti una predominanza quantitativa sia in fatto di comuni (ben quattro su cinque – Desenzano, Sirmione, Pozzolengo e Lonato – ricadono infatti nella provincia di Brescia) sia in termini di ettari vitati (ben 750 dei 1000 attuali sono coltivati nel Bresciano), ma quella veneta, che annovera il solo comune di Peschiera del Garda, detiene il primato del volume commerciale, visto che il 60% dell'imbottigliato (circa 9 milioni di pezzi all'anno) è gestito da produttori veronesi.

Al di là della topografia comunale comunque, dal punto di vista vitivinicolo il territorio del Lugana è diviso sostanzialmente in due zone.

La prima, più ampia, quella delle argille più coriacee, è di natura pianeggiante e si estende orizzontalmente lungo l'entroterra compreso tra Desenzano, Sirmione, una parte del comune di Pozzolengo e Peschiera. È questo il cuore pulsante della denominazione, che tra Rovizza e Lugana, frazioni depositarie dello stile più "lacustre" e minerale del Lugana, trova le sue zone storiche ed elettive, anche se nel tempo l'estensione del vigneto ha dovuto qui fare i conti con le esigenze del mattone per il business turistico.

Nella parte veneta del Lugana, quella più orientale, c'è come detto il riferimento di un solo comune, Peschiera del Garda, che però contempla al suo interno una delle sottozone più interessanti, quella di

San Benedetto di Lugana, vero e proprio "cru" della denominazione.

La seconda zona, di natura più collinare, si allunga dalla celebre Torre Monumentale di San Martino della Battaglia lungo una duplice direttrice: da un lato verso Pozzolengo e dall'altro verso Lonato. Qui le argille si fanno più sabbiose; i rilievi più ondulati e dolci, con altitudini che non superano i 130 metri; i terreni più morenici (soprattutto verso Lonato), con buona presenza di elementi ghiaiosi; i vini meno minerali, più acidi e voluminosi.



IL TERROIR DEL LUGANA: SUOLO, MICROCLIMA, VITIGNO

Quelle del Lugana sono argille stratificate di origine morenica e di natura sedimentaria, prevalentemente calcaree, ricche di sali minerali, che nella fascia più collinare della Doc si fanno via via più sabbiose. Non è una terra facile da lavorare: tanto è compatta e dura in tempi di siccità, quanto diventa molle e fangosa dopo la pioggia. Proprio queste caratteristiche chimico-fisiche tuttavia, la rendono depositaria del patrimonio organolettico del Lugana, perché regalano al vino profumi vigorosi, netti, tra la mandorla e l'agrume, oltre ad acidità, sapidità e a una struttura ben equilibrata.

Nella Lugana il microclima, influenzato positivamente dalle brezze temperate del lago di Garda, è mite e abbastanza costante, con poche escursioni termiche tra il giorno e la notte. Una "culla climatica" perfetta per valorizzare le peculiarità di un'uva particolare come la Turbiana.

Parente stretto del Trebbiano di Soave - vitigno geograficamente non lontano, i cui vigneti però poggiano su un altro tipo di suolo, di origine vulcanica e non morenica – l'uva Turbiana è stata per lungo tempo apparentato, per molti addirittura confuso, con il Verdicchio dei Castelli di Jesi; tuttavia gli ultimi studi in materia hanno dimostrato che si differenzia da quello per caratteri aromatici propri, oltre che da un punto di vista fenologico, agronomico ed enologico.

Meno produttiva rispetto alla media degli altri Trebbiano nazionali, la Turbiana è un'uva che presenta un grappolo medio, compatto, di forma piramidale allungato; acino sferoidale; buccia spessa, mediamente pruinosa (la *pruina* è quella sorta patina bianca, dall'aspetto simile alla farina, che si vede sul grappolo durante la fase di maturazione); polpa succosa, sciolta, lievemente acidula, dal sapore neutro. E' sensibile al marciume, ad oidio e peronospora. Vinificata in purezza, è in grado di esprimersi con versatilità sia nelle versioni classiche in bianco che in

quelle spumantizzate.





Montonale nasce da un'antica tradizione contadina familiare sbocciata sulle colline di Desenzano del Garda. Qui, nei primi anni del Novecento Francesco Girelli dissodò due ettari di terreno in località Conta.

Suo figlio Aldo continuò nel solco paterno e acquistò sei ettari di vigna piantata a Turbiana, Barbera e Marzemino, ambasciatore del territorio cedeva vino ai clienti lungo l'arco alpino, diffondendo il nome del Lugana. Dopo di lui Luciano, che mise a frutto l'esperienza degli avi, acquistò altri 60 ettari di vigneto parzialmente vitati a Turbiana dai nobili Bertani. Dopo vicissitudini ereditarie che azzerarono l'azienda, un prozio cedette a Luciano due ettari di vigna, fu allora che Roberto, il suo secondogenito, chiese al padre di rinverdire la tradizione enologica di casa Girelli.

Roberto Girelli, con i fratelli Claudio e Valentino, ha respirato sin da ragazzino i profumi della cantina. Nel 2002, appena ventenne, segue la sua prima vendemmia. L'anno dopo presenta 800 bottiglie con il marchio Girelli, vendute agli amici di famiglia e si iscrive alla Facoltà di Viticoltura ed Enologia di Verona. Il primo Lugana arriva con la vendemmia 2004, nel 2005 la famiglia pianta altri cinque ettari di vigneti a Turbiana e altre varietà a bacca rossa.

Per i Girelli la Turbiana è molto più di un nettare beverino da consumare a bordo lago. Da lei possono arrivare vini identitari e longevi, capaci di migliorare nel tempo, per offrire al degustatore paziente terziazioni espressive e inaspettate.



LA PRODUZIONE DEL LUGANA DI MONTONALE

Prima della fermentazione dei bianchi, il mosto è raffreddato a 6° C, la polpa tenuta in sospensione per 10 giorni e agitata 3 volte al dì. Questo laborioso procedimento aiuta l'estrazione delle **componenti aromatiche** e dei polisaccaridi, che esaltano il frutto e donano complessità ed equilibrio. In seguito, i mosti sono illimpiditi per decantazione statica naturale, senza l'utilizzo di chiarificanti. I vini fermentano spontaneamente con lieviti indigeni, per esaltare l'interazione tra il territorio e il suo prodotto. La permanenza sulle fecce nobili è di almeno 6 mesi, tempo che Roberto ritiene fondamentale per il raggiungimento dell'equilibrio.



I VINI DI MONTONALE

MONTUNAL Lugana, dal nome dialettale della località, è un Turbiana 100% affinato 6 mesi in acciaio sulle fecce nobili. Piacevole, immediato e al contempo elegante e complesso. Le sue intriganti note di pietra umida su una base fruttato-aromatica sono da sperimentare con antipasti sfiziosi.

ORESTILLA Lugana, da uve Turbiana in purezza, è maturato 8 mesi sulle fecce nobili e 10 mesi in bottiglia. Sensazioni di frutta esotica, zafferano e pietra focaia per un bianco dal gusto sapido e deciso, la cui mineralità accompagna egregiamente zuppe di pesce. Orestilla deve la sua impronta ricca e complessa alle caratteristiche peculiari del vigneto omonimo, con un'eccellente esposizione a Sud. Queste caratteristiche sono state premiate al **Decanter Awards Tasting** a Londra dove Orestilla 2015 è stato eletto miglior vino bianco monovarietale del mondo.

ROSA DI NOTTE Chiaretto Garda Classico, è un'unione di Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese. Gli acini macerano a freddo per una notte e donano al vino una tinta rosa brillante. Versatilità e piacevolezza ma con un taglio per nulla scontato. Note floreali e fruttate, acidità vivace, Rosa di Notte è un vino eclettico da provare con frittelle di pesce o di verdure.

LUCE D'ALBA Brut Metodo Classico Millesimato da uve Turbiana 100%. Affinamento delle basi in acciaio per 8 mesi sulle fecce nobili, seconda fermentazione in bottiglia, 30 mesi di permanenza sui lieviti. Grazie alla vivace acidità minerale è una bollicina che non teme abbinamenti ricercati. Le uve sono raccolte alle prime luci del mattino, da qui il suo nome, per preservarne l'integrità.

LA VENGA Benaco Bresciano Rosso, nasce da uve Marzemino e Barbera, matura 8 mesi in vasche d'acciaio e 6-8 mesi in bottiglia. Il sorso è equilibrato, intensamente fruttato. La piacevole acidità lo rende perfetto abbinamento a primi piatti corposi. La vivacità della Barbera si fonde alla morbidezza del Marzemino, creando un vino eclettico che invita al riassaggio.

LA CONTA è un taglio Cabernet Sauvignon e Merlot affinato almeno 12 mesi in tonneau e 18 mesi in bottiglia. Racchiude l'autorevolezza e l'eleganza che caratterizzano l'unione dei due vitigni. Complessità, accenni speziati, tannini setosi lo rendono un vino da abbinare a carne rossa e formaggi stagionati.







**COMPAGNIA DELL'ARTE
DEI BRENTATORI
BAZZANO**

<http://ilbrentatore.xoom.it>

info.brentatori@virgilio.it