

GLI AUTOCTONI

Il nuovo Rinascimento della **turbiana**: tutta questione di identità

La turbiana e il Lugana: vitigno e vino spesso confusi, con complicazioni derivanti anche da presunte parentele genetiche con altre uve. Adesso la turbiana c'è, con la sua identità e un preciso corredo aromatico. Tra Lombardia e Veneto ha tanto da raccontare

di SARA MISSAGLIA

Baciata dalla fortuna. Meglio dal sole e dai venti, perché non capita a tutti di vivere al mattino nelle Alpi e la sera nel cuore del Mediterraneo. Soffiano venti freschi nelle prime ore da Nord e correnti più miti dal lago di Garda a giorno inoltrato. La turbiana è lì, in mezzo a due regioni, Lombardia e Veneto: Brescia e Verona come capoluoghi, incastonata tra Sirmione, Desenzano, Pozzolengo, Lonato e la veneta Peschiera del Garda. La turbiana negli ultimi tempi ha regalato alla denominazione Lugana Doc un nuovo Rinascimento, che ha preso il via nel momento in cui al vitigno è stata riconosciuta una distintività genetica rispetto ai trebbiani: un vitigno per molto tempo in cerca di un nome. Turbiana sembra essere l'italianizzazione di un'espressione dialettale che rimanda al concetto di torbidità, «una delle caratteristiche del vitigno in vinificazione», ci spiega **Luca Formentini**, quarta generazione di Selva Capuzza, «per via di una buccia così spessa ed elastica che risulta molto attaccata alla polpa dell'acino. Spessore e densità del Lugana arrivano anche da qui».

«Il potenziale già c'era in passato, ma mai come negli ultimi quindici anni si è lavorato in cantina e a livello consortile per dare il giusto valore al vitigno, sottolineando la sua grande duttilità», afferma **Giovanna Prandini**, fondatrice di Perla del Garda. «Possiamo parlare di una crescita di coraggio nei confronti del vitigno negli ultimi anni»,

riprende Luca, convinto che la longevità ovvero «la solidità nell'affrontare il tempo» sia il punto di forza. L'alchimia enologica ha regalato oro alla turbiana: «clima e suolo hanno un rapporto privilegiato con il vitigno», racconta Giovanna, «che sembra conferire vantaggi anche per il climate change grazie alle escursioni termiche». Parola d'ordine, mitezza: «Il lago di Garda appare come un grande specchio d'acqua che riverbera la luce, dando alle uve esposizione e irraggiamento che favoriscono la corretta maturazione». I venti che spirano dal bacino lacustre non solo contribuiscono al mantenimento di un equilibrio termico ma, nel loro accarezzare le vigne, sembrano prendersi cura dei frutti. Un sottosuolo non solo fatto di argille in pianura, ma con una complessità, nelle parole di Laura, «data anche dalle colline moreniche e dai suoli calcareo argillosi con molto scheletro»: vigne anche di collina «con tanto sasso», come sottolinea Luca, «elemento di ricchezza della denominazione che completa le sfumature espressive dei nostri vini». Un vitigno vigoroso e produttivo, la cui «generosità non sempre è adeguata nel momento in cui si vuol fare un vino longevo e complesso. Importante è stata la scelta di ridurre le rese per ettaro per contenere il potenziale e ambire a una maggiore complessità», prosegue Giovanna. «Vitigno molto sensibile alla peronospora», precisa Luca, «e il tema della sostenibilità è sui nostri tavoli quotidianamente»: una viticoltura che per Luca, nell'affrontare il tema del biolo-

+



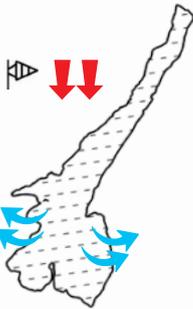
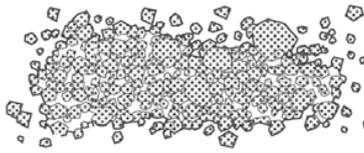
Il grappolo

Il grappolo è medio e compatto, di forma piramidale; acino sferico dalla buccia spessa, pruinoso, e dalla polpa succosa leggermente acidulata. È sensibile agli agenti patogeni fungini.

+

Il sottosuolo

Il sottosuolo è caratterizzato da argille stratificate di origine morenica e sedimentaria, prevalentemente calcaree e ricche di sali minerali che, avvicinandoci nella fascia più collinare alla denominazione, diventano più sabbiose.



Il microclima

Il microclima è caratterizzato da brezze miti provenienti dal Lago di Garda, ma anche dalle correnti più fredde che arrivano da Nord, con la presenza di escursioni termiche importanti.

+

+

gico, non può non tenere conto della limitata capacità genetica della turbiana di far fronte alle malattie fungine e del numero di trattamenti richiesti in vigna. «Un'uva impressionante anche nella sua capacità di reggere condizioni meteorologiche davvero spinte verso il caldo anomalo, se teniamo conto che noi vendemmiamo le ultime uve di turbiana nella prima metà di ottobre, anche senza cercare surmaturazioni».

Vini mai omologati, non esiste un Lugana uguale all'altro: ognuno ha il suo, produttori e consumatori. Giovane, fresco, complesso, immediato, cremoso, sparkling: interpretazioni interessanti che in bottiglia sembrano diventare dei veri e propri highlander che non temono il tempo. Le cinque tipologie previste dal disciplinare (Lugana, Superiore, Riserva, Vendemmia Tardiva, Spumante) sono accumulate da un alto livello qualitativo, «dato dall'incontro di tre mondi, agricoltura, innovazione e tradizione, che si sono uniti in un percorso virtuoso anche grazie al cambio generazionale» precisa Giovanna Prandini. «I vini appaiono come pura espressione varietale e sono notati non per potenza ma per identità, finezza, versatilità, bevibilità», le fa eco Luca Formentini. Alto Gradimento: il mercato internazionale e in particolare quello tedesco sono al centro dell'attenzione dei produttori, che sembrano essere riusciti «nell'obiettivo di essere più presenti nelle carte dei ristoranti del territorio, ma anche di realizzare un confronto a livello globale con mercati complessi. Il fatto che il Lugana abbia successo all'estero ci dice che siamo sulla buona strada», chiude Giovanna. ♦

5

eccellenze della Guida Vinipus 2023



1



2



3



4



5

I vini selezionati sono istantanee del territorio e rispondono al criterio di interpretazione contemporanea della turbiana, presente sempre in purezza. Ad eccezione della **1 Riserva Sergio Zenato 2019**, la vinificazione è in acciaio, con l'obiettivo di valorizzare la gioventù e la spiccata sapidità del vitigno. Zenato sceglie invece un parziale passaggio (la percentuale varia in ragione delle annate) in botti di rovere da 50 ettolitri e tonneaux da 300 litri. Per questo vino le uve provengono dal Poderre Massoni, il vigneto più vecchio dell'azienda. Il periodo di permanenza in acciaio varia per gli altri vini dai 6 mesi per il **2 Lugana Montunal di Montonale 2021** (con eleganti note di pesca e melone giallo e la presenza di erbe aromatiche rinfrescanti) ai 48 mesi per il **3 Menasasso Riserva 2018** di **Selva Capuzza** (al palato grande equilibrio e ottima struttura con bilanciamento tra acidità e sapidità), mentre 18 sono i mesi per la **4 Riserva del Lupo 2019** di **Ca' Lojera** (il sorso è lunghissimo e molto intenso, con evidenze minerali e ricordi di erba sfalciata) e 24 per il **5 Vigne di Catullo Riserva 2019** (naso spiccatamente floreale e bocca ricca e dotata di ottima struttura) di **Tenuta Rovaglia**.