Perla del Garda. I tre volti del Lugana

di Camilla Guiggi - 28 febbraio 2013 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA

Share / Save

L'Enoluogo di Civiltà del Bere, il 26 febbraio, ha presentato i vini dell'Azienda Perla del Garda in una particolare degustazione che ha messo in risalto la "duttilità" del Trebbiano di Lugana chiamato localmente Turbiana.

Giovanna Prandini, coadiuvata da Marco Santini, racconta con semplicità e grande amore la storia e la filosofia dell'azienda, soffermandosi sulle tre diverse tipologie di Lugana prodotte: ferma, spumantizzata e in versione vendemmia tardiva. Quest'ultima, imbottigliata da meno di una settimana, verrà presentata ufficialmente al prossimo Vinitaly, ma debutta, in anteprima, a Milano in questa speciale degustazione.

Perla del Garda si trova nel comune di Lonato del Garda, in provincia di Brescia, lungo la strada che collega il paese al santuario dedicato alla Madonna della Scoperta; dai 23 ettari iniziali, ora l'Azienda si estende per circa 30 ettari vitati. La vendemmia manuale è caratterizzata dalla "filiera corta" ovvero le uve vengono trasportate velocemente in cantina situata a 800 m dal centro della vigna; questo fa sì che non si inneschino fermentazioni sgradite.

Un'Azienda giovane, dinamica e moderna, guidata dai fratelli Giovanna e Ettore Prandini, realizzata con i consigli di Vittorio Moretti, che si sviluppa su tre livelli: il panorama della location, la sala di accoglienza e la particolarissima barricaia, adagiata su uno strato di ghiaia che aiuta a mantenere stabile la temperatura.

Il logo dell'Azienda è una reinterpretazione di un fregio della Loggia di Brescia, sede storica del Comune della città; mentre la forma della bottiglia è stata realizzata da un'idea di Giovanna.

I vitigni coltivati sono per i bianchi: Turbiana, Chardonnay, Riesling, Sauvignon e Incrocio Manzoni; per i rossi: Merlot, Rebo, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. I primi vigneti sono stati impiantati nel 2000 e la prima produzione è stata del 2006. Da allora molto si è fatto grazie all'intuito di Giovanna, supportata dall'enologo Cesare Ferrari, noto consulente di una lunga serie di aziende franciacortine. Il Trebbiano di Lugana è la "Perla" dell'Azienda, il vitigno che dà il nome alla DOC, e che negli ultimi anni sta riscuotendo un notevole successo.

Sette i vini in degustazione che vogliono rappresentare come uno stesso vitigno, il Trebbiano di Lugana, possa dare risultati così diversi rimanendo sempre fedele a sé stesso.

Si parte con i Vini Spumanti, senza alcun passaggio in legno, prodotti con metodo classico e solo in formato Magnum per ambire all'eccellenza qualitativa e differenziarsi, così, dalla vicina Franciacorta.

Spumante millesimato Lugana Doc 2008: 100% Trebbiano di Lugana, 20 mesi, circa, sui lieviti; si presenta con un delicato giallo paglierino con un bouquet aggraziato ed elegante, ricco di mineralità e di facile beva. Un prodotto immediato che avvicina il consumatore ad un prodotto innovativo.

Settimocielo, Vino Spumante millesimato 2008: Trebbiano di Lugana 50% e Chardonnay 50%, nato in occasione del matrimonio di Giovanna. Un vino che unisce la morbidezza dello Chardonnay alla mineralità del Lugana, ha una permanenza sui lieviti di circa 33 mesi. Il bouquet si sviluppa tra note di malto, nocciola, mela gialla e una buona persistenza gusto-olfattiva. Un prodotto di estrema finezza che regala piacevolissime sensazioni.

Chardonnay millesimato Garda Doc 2007: 100% Chardonnay, 44 mesi sui lieviti; un prodotto più complesso, adatto a tutto pasto; stupisce per la finezza del suo perlage, il bouquet è complesso e va da note di lievito a note di frutta tropicale, in bocca è avvolgente e morbido, un prodotto che nulla ha da invidiare ai suoi "cugini" franciacortini.

Ma i veri protagonisti dell'Azienda sono i vini fermi bianchi tutti, ovviamente, 100% Trebbiano di Lugana:

Perla, Lugana Doc 2011: all'esame olfattivo è delicato con note floreali e minerali, con piccoli cenni di erbe aromatiche; un vino da pronta beva che esprime il meglio in abbinamento cibo-vino.

Madre Perla, Lugana Doc 2009: come dice il nome, la "*Madre*" della Perla, niente legno, ma fa un affinamento pre-imbottigliamento di 17 mesi. L'esame olfattivo è sorprendente, elegante, complesso, intenso e minerale. In bocca è morbido, fresco e persistente; un prodotto a cui si deve concedere un po' di tempo per aprirsi e mostrarsi in tutto il suo splendore, poiché al primo naso rimane un po' chiuso. Un vino che regge bene il trascorrere del tempo.

Madonna della Scoperta, Lugana Superiore Doc 2009: la scelta del nome viene da un Santuario situato in prossimità della vigna; il 50% del vino fa un affinamento di circa 12 mesi in barrique di secondo passaggio. Il bouquet regala note di vaniglia, frutta a polpa gialla, ma non manca mai il tocco di mineralità, impronta tipica del terreno. In bocca è avvolgente e minerale; perfetta la corrispondenza gusto-olfattiva con una PAI importante.

Lugana vendemmia tardiva Doc 2011: un vino innovativo, il naso regala delicate note di zafferano, frutta secca, arancia candita e una nota di zenzero. La vendemmia viene effettuata verso fine ottobre; l'appassimento avviene in pianta fino allo sviluppo completo della *"botritis cinerea larvata"*, verificando ogni giorno la sovramaturazione e lo sviluppo della muffa nobile. Il residuo zuccherino è di 39 g/l, un vino abboccato con una bella spalla acida, che non stanca ed invita ad un nuovo assaggio. Ultimo prodotto nato, per il momento ancora "*sprovvisto di etichetta*", che regalerà, sicuramente, grandi soddisfazioni.

Appuntamento a Vinitaly 2013 per degustare quest'ultimo nato dell'Azienda Perla del Garda e tutti i loro prodotti di Trebbiano di Lugana, localmente chiamato Turbiana.