Sette visioni per il Lugana

Tante sono le versioni prodotte da Perla del Garda, cantina bresciana che ha fatto del Turbiana, l'uva della zona, il suo primo vessillo

DI RICCARDO OLDANI

Affacciata sulla riva Sud del Benaco, a Lonato (Bs), Perla del Garda è una cantina davvero particolare. Produce, infatti, oltre a un discreto numero di rossi, di bianchi e di bollicine, ben sette diversi Lugana, quasi tutti in purezza (cioè al 100% Trebbiano di Lugana, o Turbiana), di cui due spumanti, quattro bianchi fermi, tra cui un Lugana superiore, e un passito.
Altra scelta originale è quella di produrre i tre spumanti della casa soltanto in formato magnum perché, dice Giovanna Prandini, titolare dell'azienda, «ci troviamo troppo vicini alla Franciacorta, terra di maestri spumantisti, per poter pensare di competere con loro. E allora è meglio cercare una strada propria e originale». Terzo punto peculiare nella strategia di Perla del Garda è il packaging, incentrato su una bottiglia dalle linee molto armoniche, disegnata dalla stessa Giovanna Prandini, e realizzata dalla Vetri Speciali di Trento nella quale spicca in particolare il piede massiccio.
I vini, messi a punto con la collaborazione dell'enologo Cesare Ferrari, sono una dozzina. Particolare il terzetto di spumanti, che contempla il Lugana millesimato brut, un Lugana Doc 100% Turbiana, il Settimocielo, blend al 50% tra Turbiana e Chardonnay, e il Millesimato extra brut, 100% Chardonnay della Doc Garda. Ottimi per l'aperitivo, reggono un pasto a base di pesci e crostacei.

Doppio tris di bianchi

I tre Lugana fermi (Perla, Madre Perla e Madonna della Scoperta) sono invece tutti e tre inclini a una maturazione di qualche anno in bottiglia (soprattutto gli ultimi due) e differiscono sostanzialmente per la lavorazione in cantina e per i tempi di sosta sui lieviti. Si abbinano a piatti di pesce, ma anche ad accostamenti meno scontati. Il Madonna della Scoperta, per esempio, si sposa idealmente con i sapori speziati della cucina indiana.
Per concludere, consigliamo una visita in cantina. Nella struttura si può ammirare sia una bella collezione di moto antiche ma anche informarsi meglio sugli accorgimenti messi in atto e volti a risparmio energetico e produzione ecosostenibile. ○

UNA CANTINA CREATIVA

Sperimentare, una parola che piace a Perla del Garda. L'ultima novità di casa è il Lugana Vendemmia Tardiva 2011, che recepisce un'innovazione del disciplinare da poco introdotta. L'azienda è stata la prima in assoluto a cimentarsi con questa tipologia, che si abbina a formaggi, al foie gras e a antipasti aromatici. Per quanto riguarda le "tirature": si va dai 60.000 pezzi del Perla, il Lugana doc fermo, alle 6.000 bottiglie di Madre Perla e 9.000 di Madonna della Scoperta. Gli spumanti sono prodotti, solo in magnum, in tirature variabili.
www.perladelgarda.it

Qui a fianco, il Settimocielo. Nelle foto in alto, la tenuta e, a destra. Giovanna e Ettore Prandini