

<https://www.doctorwine.it/de gustazioni/in-giro-per-cantine/la-famiglia-tommasi-e-il-progetto-lugana-le-fornaci>

di Stefania Vinciguerra 11/09/20

The screenshot shows the Doctor Wine website interface. At the top, there's a navigation bar with 'HOME', 'FIRMATO DOCTORWINE', 'DEGUSTAZIONI', 'DAI NOSTRI INVIATI', 'GOURMET', 'POT-POURRI', 'LE AZIENDE INFORMANO', and 'SHOP'. The main article is titled 'La famiglia Tommasi e il Progetto Lugana Le Fornaci' by Stefania Vinciguerra, dated 11/09/20. The article features a photo of three men holding wine bottles and a smaller photo of a woman in a boat. The text discusses the family's investment in 45 hectares in Desenzano and their plans for a structure dedicated to hospitality and enotourism. The website also has sidebars with event announcements for 'Milano 3-4 Ottobre 2020' and 'Roma 10 Ottobre 2020', and a calendar for September 2020.

Gli investimenti nel comprensorio del Lugana, in comune di Desenzano, hanno portato i Tommasi all'acquisto di 45 ettari, ora vitati, e prevedono anche una struttura dedicata all'ospitalità e all'enoturismo.

La produzione vinicola in Italia è ancora in massima parte a conduzione familiare, ma che non ci si lasci ingannare da questa locuzione: famiglia non fa necessariamente rima con piccolo, non sempre. Ci sono famiglie come gli Antinori o i Frescobaldi che hanno creato colossi vinicoli così come, per venire in Veneto, gli Allegrini o i Tommasi, appunto.



E proprio di questa simpatica famiglia vogliamo parlare che oggi vede alla guida, sotto il vigilante occhio del vecchio Dario, i cugini Giancarlo responsabile di produzione, Pierangelo commerciale estero, Piergiorgio commerciale Italia e Stefano *deus* del Veronese. Il loro modo di operare è "semplice", se si innamorano di un territorio investono e comprano terra, perché hanno ben chiaro il concetto che è dalla vigna che nasce un vino.

Su lago di Garda, in un certo senso, giocano in casa, dal momento che sono veronesi e si sa che il lago è il loro giardino di casa. Del Lugana piaceva loro la decisa beva salina e la capacità di durare negli anni: due caratteristiche che li hanno portati a focalizzarsi sulla zona per costruire il loro progetto, che prevede oltre alla produzione vinicola anche una struttura dedicata all'ospitalità e all'enoturismo.

In comune di Desenzano del Garda, e precisamente a San Martino della Battaglia, avevano già un vigneto, di circa 5 ettari nella zona più interna, sui terreni morenici. Dal 2013 hanno iniziato una serie di investimenti, prima acquistando una quindicina di ettari alle porte di Sirmione, dai terreni più argillosi, poi un'altra parcella non distante da quella originaria nella zona collinare con più sabbia e limo. Attualmente sono 45 gli ettari totali (di cui 5 entreranno in produzione l'anno prossimo) e le diverse parcelle permettono una tavolozza di caratteristiche complementari che vanno poi a concorrere per creare un Lugana di maggiore complessità: i profumi e una certa finezza derivano dai terreni collinari mentre struttura ed esuberanza da quelli pianeggianti argillosi. Gli impianti sono ad alta densità (5000 ceppi/ettaro), coltivati a Guyot e tutti esclusivamente a turbiana.



In comune di Desenzano del Garda, e precisamente a San Martino della Battaglia, avevano già un vigneto, di circa 5 ettari nella zona più interna, sui terreni morenici. Dal 2013 hanno iniziato una serie di investimenti, prima acquistando una quindicina di ettari alle porte di Sirmione, dai terreni più argillosi, poi un'altra parcella non distante da quella originaria nella zona collinare con più sabbia e limo. Attualmente sono 45 gli ettari totali (di cui 5 entreranno in produzione l'anno prossimo) e le diverse parcelle permettono una tavolozza di caratteristiche complementari che vanno poi a concorrere per creare un Lugana di maggiore complessità: i profumi e una certa finezza derivano dai terreni collinari mentre struttura ed esuberanza da quelli pianeggianti argillosi. Gli impianti sono ad alta densità (5000 ceppi/ettaro), coltivati a Guyot e tutti esclusivamente a turbiana.



Con i primi 15 ettari in produzione, la prima annata in commercio è stata la 2016 che, assaggiata oggi, dimostra di essere giunta a fine carriera, ma già la 2017, nonostante l'estate molto calda, svela un aspetto importante del microclima gardesano, e cioè la possibilità di mitigare in maniera positiva la siccità. In degustazione ha rivelato una bella intensità olfattiva, tanto sale in bocca insieme a struttura e una certa grassezza. Nel 2018 gli ettari in produzione sono 30, l'annata complicata climaticamente ma ben gestita, al punto che i risultati sono stati ottimali. Ottima aromaticità e bocca tesa, verticale, sempre salina e di bella acidità. Il 2019 ha visto l'entrata in produzione di ulteriori 10 ettari, per un totale di 350.000 bottiglie prodotte. Il meteo particolare, fatto di grandi escursioni termiche, ha permesso una bella espressione aromatica e la notevole salinità marchio di fabbrica.



Lugana Le Fornaci 2019

90/100 - € 10

Da uve turbiana (trebbiano di Lugana). Affina in acciaio sui lieviti per qualche mese. Colore paglierino brillante con riflessi verdini. Intenso al naso con note agrumate di pompelmo, floreale di tiglio, anice e cipria. Poi emergono le note fruttate di pesca e mango. In bocca è salino e di buona freschezza con sensazioni fruttate e agrumate di mandarino, buona tensione e congedo carezzevole.

Dopo questa breve verticale, è arrivata la sorpresa: un vino che uscirà tra un anno, una **Riserva 2018** veramente interessante. Nasce da un'accurata selezione delle vigne più importanti, matura 16 mesi in tonneau ed è tirata in sole 3000 bottiglie. Un vero gioiellino. È presto per dare un giudizio definitivo, ma la bontà del vino è già oggi fuori discussione. Intenso, complesso e molto aromatico lo spettro olfattivo, succosa, piena, morbida ma ben sostenuta dalla spalla acido-salina la bocca. Un vino che alla sua uscita farà parlare di sé.

Sarà la novità del 2021 insieme ad un rosato, **Le Fornaci Rosé 2020**, che per ora è ancora nella mente di Dio, il cui uvaggio è top secret, ma che avrà sicuramente una componente di turbiana affinché sia legato indissolubilmente al suo territorio.

