


<https://www.mangiaebevi.it/>

04.09.2020



HOME / BEVI / VINO / CONOSCERE IL LUGANA: 4 ANNATE DI LE FORNACI E GLI ABBINAMENTI FOOD CONSIGLIATI

Vino Bevi Degustazioni Itinerari del Gusto Produttori

Conoscere il Lugana: 4 annate di Le Fornaci e gli abbinamenti food consigliati

ANNALISA LEOPOLDA CAVALERI 15 ORE FA TEMPO DI LETTURA STIMATO 4 MINUTI

f Condividi Tweet in G+ @

Novità nel territorio del Lugana. La famiglia Tommasi, storica realtà italiana del vino di qualità, ha deciso di sviluppare un nuovo e importante progetto per far parlare in modo nuovo la zona storica del Lugana, sulla sponda a sud del Lago di Garda.

Il Lugana

Il Lugana è un vino che nasce in una zona “intermedia”, tra Lombardia e Veneto. I comuni di produzione interessati sono, per lo più, Desenzano, Sirmione, Pozzolengo, Lonato e Peschiera del Garda.

Anche se il disciplinare di produzione prevede la presenza di vitigni complementari a bacca bianca, purché non aromatici, per una quota del 10%, oggi i produttori della zona tendono a fare i loro Lugana esclusivamente con uva Turbiana in purezza, declinandolo in ben cinque diverse tipologie: il Lugana base, il Superiore, la Riserva, la Vendemmia Tardiva e lo Spumante.

Lugana Le Fornaci, il nuovo progetto della famiglia Tommasi

Oggi anche la famiglia Tommasi, storica realtà italiana del vino di qualità, famosissima per il suo Amarone (ve ne avevamo parlato qui), ha deciso di dedicarsi al Lugana, attivando un progetto per valorizzare un territorio, dal vino alla sua cultura.

È stato fatto un grande investimento nel 2013, che ha portato alle prime bottiglie nel 2016. Oggi l'identità del vino è matura e pronta per essere presentata al pubblico di appassionati.

“Nel 2013 abbiamo deciso di ampliare il nostro percorso di espansione e ci sembrava doveroso fare qualcosa di più significativo e importante per il nostro territorio – del Garda e della Valpolicella – che amiamo così tanto – spiega Giancarlo Tommasi -. Così abbiamo iniziato a lavorare 3 parcelle, per 45 ettari, di cui 40 già in produzione e 5 rimanenti che vedranno la vendemmia nel 2021. Le parcelle sono dislocate vicino al Lago di Garda, vicino dal comune di Sirmione, e verso San Martino della Battaglia. Il frutto è un vino intenso e armonico che unisce struttura ed eleganza. L'idea è costruire a breve una cantina ex novo per rendere ancora più stabile e identitaria la produzione. Oggi le bottiglie prodotte sono 350 mila, ma cresceremo ancora”.

Il terreno

I vigneti per la produzione di Le Fornaci, questo il nome del Lugana, si trovano a Desenzano del Garda e sono coltivati a guyot con alta densità di impianto. Una parcella è su un terreno a base calcarea, variamente stratificata e argillosa, le altre due hanno una composizione più sabbiosa e ricca di limo. La selezione delle uve dal suolo argilloso conferisce corpo e struttura, il suolo sabbioso dona invece aroma ed eleganza. Insomma, il terreno argilloso dà potenza al vino e il terreno più sabbioso regala acidità e freschezza.

Il vino: la descrizione sensoriale

Il lugana Le Fornaci ha un colore giallo intenso brillante.

All'olfatto è fruttato e fragrante, con note di frutta tropicale e pompelmo. Al gusto è secco e armonico e presenta un'elegante freschezza gustativa. Intenso e persistente, nel finale sapido, minerale con il tipico sentore di mandorla.

Vinificazione e affinamento

Le uve sono Turbiana 100%. Dopo la raccolta accurata, seguono fermentazione lenta a temperatura controllata (14°/18°) e sfeccatura per sedimentazione naturale. Affinamento per 3 mesi circa su fecce e lieviti fini a cui segue la maturazione in acciaio. La gradazione alcolica è del 12,5%.

Gli abbinamenti food consigliati

Il Lugana Le Fornaci è ideale come aperitivo, con antipasti e finger food, esalta le preparazioni a base di pesce di lago e di mare.

Ottimo con primi piatti saporiti, risotti, carni delicate e con formaggi freschi.

Un vino versatile a tutto pasto.

Focus: le vendemmie del Lugana dal 2016 ad oggi

Vendemmia 2016

Un'annata complessivamente ottima, in sintonia con le vendemmie "storiche" della Lugana, sicuramente meglio del 2015 che ha avuto una stagione troppo calda e afosa .

Ottima la produzione, favorita anche uno stato sanitario delle uve tendenzialmente buono.

L'assenza di eccessi di caldo e la regolarità del clima hanno contribuito positivamente a livello di quantità e qualità.

Mentre in Italia la produzione dell'annata è stata qualitativamente a "macchia di leopardo", per il Lugana sono state rilevate condizioni quasi ideali.

Vendemmia 2017

È l'anno in cui si è celebrato il traguardo del 50° della DOC Lugana.

La vendemmia è stata avviata con dieci giorni d'anticipo (primi di Settembre) in considerazione delle condizioni climatiche dell'estate.

Il 2017 è stata una annata difficile, con primavera rigida ed estate molto secca.

La positiva influenza del Lago di Garda, però, ha evitato gelate primaverili. La Turbiana è un vitigno che sopporta bene i cambiamenti metereologici e il terreno argilloso ha aiutato a trattenere l'acqua che è mancata nel periodo estivo.

La vendemmia 2018

Una annata complicata, che ha richiesto il massimo impegno in ogni fase, ma che si è tradotta in una delle migliori in senso assoluto per il Lugana.

È stato infatti possibile ottenere un'ottima maturazione grazie all'inteso lavoro agronomico.

Inverno e primavera ricche di pioggia con estate calda e in agosto arida; dai primi di settembre ci sono state delle ideali escursioni termiche per completare la maturazione.

Si è vendemmiato bene nei terreni limosi e sabbiosi, che portano a sviluppare nelle uve maggiori quantità di precursori aromatici.

La vendemmia 2019

2019, annata molto particolare per il meteo: le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un'ottima maturazione e una buona acidità delle uve. Annata molto positiva.

La vendemmia 2019 è iniziata con una settimana di ritardo (seconda metà di Settembre) rispetto alla media. Vendemmia fatta a mano ed anche a macchina di notte, per velocizzare l'intervento e preservare il più possibile profumi e aromi.

A livello di clima, maggio piovoso e freddo, giugno caldo e poi ritorno del freddo verso agosto. Da fine settembre asciutto con temperature miti e buona escursione termica giorno/notte

Si sono create le condizioni migliori per la produzione di Lugana con un'espressione aromatica più intensa e una maggiore sapidità.

Le Previsioni Vendemmia 2020

Ad oggi le uve si presentano con una buona quantità di grappoli in pianta; sembra una vendemmia addirittura tardiva.

La raccolta avverrà a breve, da metà settembre, in considerazione del clima e delle condizioni meteo.

Gli eventi climatici e metereologici per ora sembrano non influenzare la qualità, ma solo la quantità dato che le situazioni più problematiche si sono verificate prima dell'invaiaitura.

Le Novità 2021: Le Fornaci

L'anno prossimo (settembre 2021) uscirà Tommasi Le Fornaci Lugana doc Riserva 2018. Saranno 3000 bottiglie, non di più. Mantiene una ottima acidità e tanti profumi, regalati anche da un delicato finale di legno. Al prossimo Vinitaly arriverà anche un'altra novità, Tommasi Le Fornaci Rosè IGT 2020.

TAGS : AMARONE LAGO DI GARDA LE FORNACI LUGANA TOMMASI TOMMASI WINE VINO WINE TASTING

Condividi

Tweet