Ecco perchè in Lugana sarà una buona annata per il vino

written by Rivista di Agraria.org | 7 settembre 2017

Mentre in tutta Italia si rincorrono le voci di un'annata particolarmente difficile, dall'area del Lago di Garda **Fabio Zenato**, agronomo, vivaista e titolare con il fratello Paolo dell'**azienda agricola Le Morette**, pone l'attenzione su un'eccezione per il Lugana.

"Indubbiamente la stagione è stata ricca di insidie – spiega Fabio Zenato – prima le gelate, poi le temperature elevate e la prolungata siccità, ma queste circorstanze nella nostra zona non hanno influito in modo significativo sulla produzione e sulla **qualità delle uve**". La consapevolezza deriva dagli studi di Fabio Zenato sulla **varietà Turbiana** (con cui si produce il vino Lugana) e dalle successive sperimentazioni condotte nella sua azienda, che oltre a produrre uva è anche il vivaio dal quale derivano la maggior parte delle **barbatelle** della denominazione.

Il primo fattore peculiare per l'area di Lugana è la presenza mitigatrice del Lago di Garda, che si trova a nord dell'area vitata. Dal lago arrivano leggere brezze in primavera che evitano il ristagno dell'aria e l'influsso positivo del bacino ha evitato di incappare nelle gelate primaverili, come accaduto in altre zone viticole.

Secondo elemento è il peculiare adattamento che la varietà Turbiana ha sviluppato nel territorio di Lugana. Le caratteristiche del DNA gli permettono di meglio sopportare situazioni climatiche estreme come quelle registrate nei mesi scorsi.

Infine vi è l'importanza del terreno di natura argillosa: una tessitura che trattiene maggiormente l'acqua durante i periodi siccitori. Questa caratteristica, combinata con l'irrigazione di soccorso a goccia, ha permesso alle piante di non raggiungere un livello di stress idrico estremo, tale da compromettere la qualità delle uve.

"Sarà un'annata – conclude Fabio Zenato – facilmente paragonabile a quella del 2015. Stiamo iniziando la vendemmia, in anticipo di circa dieci giorni rispetto allo scorso anno. Le uve sono molto sane, integre, e con tenore zuccherino elevato: ci daranno vini godibili da fin da subito con un'espressione aromatica più tendente al frutto rispetto al consueto".

Fonte: Azienda Agricola Le Morette.
06/09/2017