

## CANTINA MONTONALE (BS), D'AUTUNNO 2019 È TEMPO DI VENDEMMIA



Category: [Enogastronomia](#)

Il **Lago di Garda** bagna con le sponde meridionali la **Lugana**, un lembo di campagna affascinante ricompreso tra l'area che racchiudeva un'antica foresta, da cui trae il nome e gli attuali territori che si incontrano al confine tra Brescia e Verona, in cui adesso la vite è regina. Così, al viaggiatore gourmet che intenda vagare tra le sue declinanti colline, si aprirà un panorama suggestivo ed incantato fatto di vigneti ed oliveti, protagonisti e complici di inaspettati incontri con il gusto.

In Lugana, proprio in questo periodo posto tra fine settembre ed inizio ottobre 2019 in molte aziende vitivinicole è iniziato il grande quasi liturgico rito della vendemmia. Tra le quali anche nell'**azienda Montonale**, che ha sede in **località Conta a Desenzano del Garda** (Bs), in cui un nutrito gruppo di vendemmiatori sono al lavoro nei vigneti Montonale in Lugana, per la raccolta delle uve nei trenta ettari di proprietà di questa ormai



storica, anche se gestita con criteri e metodi moderni, realtà familiare gardesana alla ribalta della cronaca enologica con il suo Orestilla, proclamato nel 2017 migliore vino bianco del mondo da Decanter, prestigiosa rivista inglese di vini. Questa attività delicata e di grande accuratezza viene svolta in azienda da **Valentino Girelli**, agronomo e più giovane co-patron di Montonale insieme ai



fratelli **Roberto** e **Claudio**. La previsione pare assegnare a questa vendemmia un'evoluzione molto diversa dalla 2015 e 2017, in cui l'alcol predominava. Mentre il 2019 si preannuncia bilanciato per acidità, grado alcolico e maturazione fenologica. Conseguenza di un impegno in vigna consistente in quanto profuso per lavorare sull'equilibrio nel vigneto, attraverso diradamenti severi e sfogliature per tutelare qualità e quantità, salvaguardando intanto la pianta.

Mentre, per Roberto Girelli, enologo e contitolare dell'azienda, il ritardo di inizio vendemmia ha consentito all'uva di completare la maturazione avvantaggiandosi

degli sbalzi termici consistenti mentre quando è portata in cantina gode di temperature più fresche. Questo è un benefico per il corredo aromatico delle uve, soprattutto per la Turbiana, in quanto ne enfatizza i caratteri di salinità e mineralità che rendono il Lugana riconoscibile nel panorama dei bianchi italiani da lungo affinamento. L'azienda agricola Montonale, è gestita direttamente dai tre fratelli che ne curano l'intera filiera produttiva, dalla vigna all'imbottigliamento. Per un produzione annua complessiva di poco superiore alle 100 mila bottiglie.

Il cuore pulsante dell'attività vinicola aziendale è la cantina, che è stata costruita in modo lungimirante e rispettoso dell'ambiente con pareti in paglia di riso, materiale traspirante in grado tra l'altro, in gradi di garantire un microclima salubre. Mentre, sulla copertura dell'edificio è installato un impianto fotovoltaico da 96 kW, che assicura la completa autonomia energetica della struttura, riducendo drasticamente le emissioni di anidride carbonica.

L'impegno e la grande perizia tecnica dei tre fratelli si concretizzano in sei vini, da annoverare davvero tra le migliori espressioni del territorio di Lugana.

**Orestilla** - 100% Turbiana, deve la sua impronta ricca e complessa alle caratteristiche peculiari del vigneto omonimo, con un'eccellente esposizione a Sud. Il Lugana Orestilla, che nasce dalle uve dell'omonimo vigneto, risulta ricco, ampio e di grande longevità.

**Montunal** - 100% Turbiana - Piacevole, immediato ma anche elegante e complesso, esprime la più schietta identità del territorio di Lugana. Montunal nasce dalla scelta dei migliori grappoli di Turbiana





e prende il nome dal borgo che accoglie cantina e vigneti. Un perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, con una piacevole sapidità minerale che dona profondità e persistenza.

**Rosa Di Notte** - Un Chiaretto che prende forma e colore, in una notte; periodo di vivifico buio in cui i grappoli, delicatamente pigiati, sono macerati a freddo. Questo è Rosa di Notte, protagonista nella tradizione dei vini rosati del Lago di Garda, fragrante e delicato, sorprende per versatilità ed eleganza.

**Luce D'Alba** - Dalle fresche argille dei terreni che accolgono le vigne aziendali di Turbiana, nasce questo spumante metodo classico che deve il nome all'abitudine di vendemmiare i grappoli all'albeggiare, per preservarne la freschezza. Ottenuto dalla soffice spremitura di uve Turbiana in purezza.

**La Venga** - Dalle uve Marzemino e Barbera coltivate sulla sponda meridionale del Lago di Garda nasce il rosso La Venga, il cui nome

rimanda all'omonimo vigneto che, per i terreni freschi e argillosi, conferisce al vino spiccata acidità, piacevolezza e vibrante personalità.

**La Conta** - Il vigneto La Conta è stato il primo possedimento dell'azienda, in cui il bisnonno Francesco Girelli iniziò a coltivare Cabernet Sauvignon e Merlot agli inizi del Novecento. Esposizione e composizione del terreno lo rendono perfetto per vini rossi di grande struttura e longevità; ne è così derivato l'intento di produrre un vino che sia la massima espressione dei due vitigni in un vigneto davvero straordinario.

Così, per andare alla scoperta ed apprezzare l'elevata qualità della produzione vinicola dell'azienda, è possibile effettuare una visita nel corso della quale il visitatore è accompagnato lungo un itinerario suggestivo tracciato tra vigneto e cantina, con degustazione finale. Da lunedì a sabato - orari: 9,30-12/14-18. ([accoglienza@montonale.com](mailto:accoglienza@montonale.com))

Le proposte di visita sono quattro, a diverso grado di complessità anche nella degustazione:

**Alla scoperta dei nostri vini** - durata: 20 min - Con degustazione guidata dei vini, Montonal Lugana, Rosa di Notte Chiaretto e La Venga Rosso. Prenotazione consigliata.

**Alla scoperta dei nostri luoghi** - durata: 1,30 h - Partecipanti, min. 2 - max 15 - Si inizia con la visita ai vigneti di Turbiana nel borgo di Montonale e si prosegue alla scoperta dei luoghi di produzione e





della cantina di affinamento. A concludere l'itinerario, la degustazione guidata dei vini aziendali, Montunal Lugana, Rosa di Notte Chiaretto, La Venga Rosso e La Conta Rosso. Prenotazione obbligatoria.

**Il Lugana nel tempo** – durata: 1,30 h – Partecipanti, min. 6 max. 15 – Si inizia con la visita ai vigneti di Turbiana nel borgo di Montonale e si prosegue alla scoperta dei luoghi di produzione e della cantina di affinamento. A concludere l'itinerario, la degustazione verticale di diverse annate dei Lugana di produzione diretta, annate storiche di Montunal ed annate storiche di Orestilla. Prenotazione obbligatoria.

**Un giorno in cantina** – durata: 2 h – Partecipanti, min. 6 max. 15 – Si inizia con una visita didattica dei vigneti aziendali e della cantina di produzione, con approfondimento tecnico guidato dall'enologo e dal responsabile della gestione in vigna. A concludere l'itinerario, la degustazione guidata dei vini di produzione diretta, Montunal Lugana, Orestilla Lugana, Rosa di Notte Chiaretto, La Venga Rosso e La Conta Rosso. Prenotazione obbligatoria.

Inoltre, è anche possibile accedere al Wine Shop aziendale, dal lunedì al sabato, dalle 9,30 alle 12 e dalle 14 alle 18.

[www.montonale.it](http://www.montonale.it)

<https://www.impressionidiviaggio.com/wp-content/uploads/2019/10/video-cantina-Montonale.mp4>

Testo di Piergiorgio Felletti

Fotoservizio di Irene Cazzanti