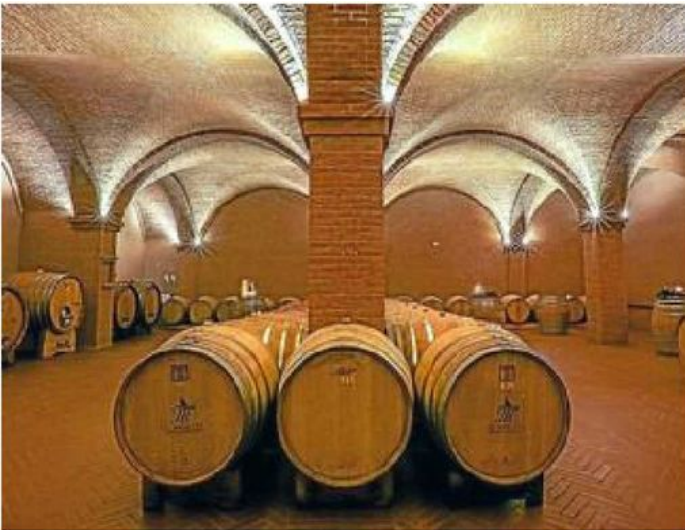




Nel genoma delle vigne c'è il segreto del Lugana

AGRICOLTURA. I risultati dello studio commissionato dal Consorzio con l'Università di Milano. Il dna delle barbatelle di Turbiana preservato da oltre mezzo secolo. A garantirne la continuità è l'azienda «Le Morette» di Peschiera

Enrico Grazioli



La cantina dell'azienda «Le Morette» della famiglia Zenato

Il segreto del successo è nei geni. Il Lugana Doc sta vivendo un periodo d'oro, con nuovi etari vitati ogni anno e mercato in espansione, un vino ricco di mineralità e dalle strutture tipiche dovute ai terreni argillosi e alle longevità dei vigneti, che non hanno subito influenze di varietà esterne.

IL SEGRETO? Nell'area del Lugana, caso forse unico in Italia, la gran parte dei vigneti negli ultimi 50 anni deriva dallo stesso vivaista: l'azienda agricola Le Morette di Valerio Zenato a Peschiera, che attraverso la propria attività di moltiplicazione viticola ha consentito di mantenere un elevato grado di conservazione del germoplasma. In altre parole ha difeso la presenza del vitigno autoctono nel territorio.

E il Lugana, proprio grazie a questa stabilità genetica e alle proprietà peculiari delle argille dell'area, ha sviluppato caratteristiche sempre più definite e riconoscibili. Le osservazioni empiriche hanno messo in risalto che i vigneti di Turbiana, nome dell'antico Trebbiano veronese, anche per questa ragione vivono mediamente più a lungo, arrivando a una vita media di oltre quarant'anni.

Fatto che garantisce ai vini maggiore mineralità e il particolare carattere.

IL CONSORZIO di tutela è ora impegnato in un progetto di ricerca clonare per indagare su varietà stabili geneticamente in collaborazione con l'Università di Milano e con la parte lavorativa curata proprio dal vivaio di San Benedetto della famiglia Zenato, che da tre generazioni fornisce barbatelle.

Una conoscenza del vitigno tipico del Garda arricchita da Fabio Zenato con la tesi di laurea in Scienze Agrarie discussa a Milano nel 2001. «In quell'occasione - spiega Zenato - si

è dimostrato che il Trebbiano di Lugana presenta elementi di differenziazione genetica rispetto ad altri vitigni appartenenti alla famiglia dei Trebbiani e considerati fino a quel momento affini».

Nel 2011 il nuovo disciplinare di produzione ha previsto la denominazione ufficiale del vitigno Turbiana, sconoscendo le omonimie. E oggi il Consorzio è impegnato nella definizione e registrazione di uno o più cloni attraverso un progetto di ricerca che prevede almeno tre annate di microvinificazioni (la prima appena fatta) di circa 30 biotipi diversi individuati sul territorio, con la collaborazione sempre dei tecnici dell'Università di Milano e la fase vivaistica curata da Le Morette, che copre il 90% circa delle richieste di barbatelle di Turbiana.



«**IL RISULTATO** di questo percorso storico - spiega Zenato - è stato un migliore adattamento della vite al territorio. Oggi il vino Lugana, proprio grazie a questa stabilità genetica e alle caratteristiche delle argille dell'area, ha sviluppato caratteristiche sempre più definite e riconoscibili. Possiamo dire che qui vino e territorio sono diventati un binomio indissolubile». ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Filari di Turbiana sulle colline: il patrimonio genetico delle vigne è tra i segreti del bianco gardesano