

Viniplus

di Lombardia



La longevità del Lugana: Verticale de “I Frati”

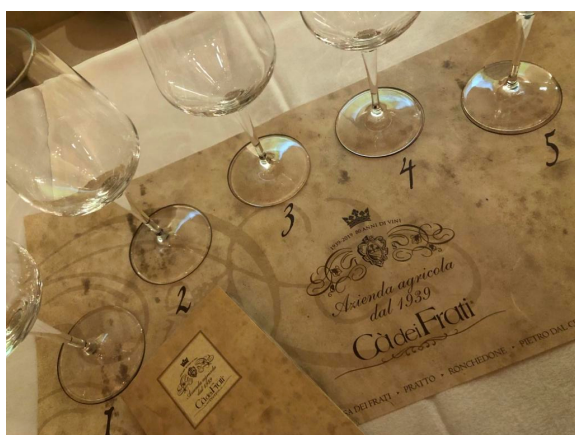


02 dicembre 2019 - scritto da **Paolo Valente** in **La Verticale**

Che il Lugana abbia un ottimo potenziale di longevità è cosa nota. Luigi Veronelli diceva:

«Bevi il tuo Lugana giovane, giovanissimo e ne godrai della sua freschezza. Bevilo di due o tre anni e ne godrai la completezza». Ma quello che ha dimostrato la verticale organizzata da Ca' dei Frati va oltre la comune idea di longevità di un vino bianco.

Ca' dei Frati è una storica cantina gardesana. Nel 1969 Pietro Dal Cero partecipa alla nascita della Denominazione e da allora produce e imbottiglia il suo Lugana DOC. L'azienda ha sede a Lugana di Sirmione, a poche centinaia di metri dal lago di Garda ed è oggi gestita, sotto l'occhio attento della madre e moglie del mai dimenticato Pietro, dai fratelli Igino, Gian Franco e Anna Maria e dai rispettivi figli che stanno iniziando a ricoprire alcuni ruoli nell'organizzazione aziendale.



Tra i prodotti di Ca' dei Frati, il vino che ha fatto conoscere la cantina e che continua a esserne l'immagine è sicuramente il

Lugana DOC I Frati. Un Lugana che, come riporta la scheda tecnica, è concepito per essere consumato nell'annata ma che rivela la parte migliore a distanza di molti anni dall'imbottigliamento.

È proprio con questo prodotto che Igino ha voluto stupire il pubblico di giornalisti e tecnici con una profonda verticale tenutasi in cantina e guidata da *Luca Gardini*, miglior sommelier al mondo nel 2010.

La degustazione

Lugana DOC, I Frati 2018

Annata dell'immediatezza e del vigore. Al calice si presenta di un colore giallo paglierino scarico. Olfatto caratterizzato da note di frutta a polpa bianca, mela, lime, cedro e fiori. Segue una nota minerale e di anice. Elegante, pulito e preciso in bocca con ritorni di agrume amaro; sapido, profondo e fresco. Grande rigore stilistico.

Lugana DOC, I Frati 2013

Annata luminosa, calda. Veste dorata con riflessi di gioventù. Al naso sentori di confettura, di canditi, di ginger. Una punta di zafferano e note eteree. Teso e pulito. Grande armonia; freschezza e sapidità collaborano per la struttura e la persistenza. Finale bitter.

Lugana DOC, I Frati 2009

Annata fresca. Il calice è dorato, mediamente intenso. All'olfatto emerge una nota eterea a cui seguono albicocca candita, nespola, liquirizia dolce, anice stellato e confetto. Pulito e senza alcun sentore ossidativo. Morbido ed equilibrato al palato con ritorni di confettura di chinotto. Teso e verticale.



Lugana DOC, I Frati 2004

Annata fredda con difficoltà nelle maturazioni. Coloro vivace, dorato profondo. Naso pulitissimo che riporta a sentori di spezie orientali, di incenso. Poi ancora lavanda ed erbe aromatiche, china, confettura di mela cotogna. In bocca cremoso e salino, fresco, con ritorni di agrume e di frutta a polpa gialla; finale fumé. Gioventù e armonia.

Lugana DOC, I Frati 2002

Annata difficile, fredda e piovosa. Colore dorato, brillante. Elegante e fine all'olfatto, agrumi, pompelmo rosa e cedro, menta secca, tiglio e camomilla. Freschezza e sapidità si fondono in bocca in un connubio tra morbidezza e gioventù.



Lugana DOC, I Frati 2000

In bottiglia renana utilizzata prima dell'adozione dell'attuale vetro personalizzato. Dorato con riflessi che rimandano all'arancio. In evidenza note di idrocarburo accompagnate da miele e resina, liquirizia in bastoncino, alchechengi. Evoluzione senza tracce di ossidazione. In bocca ancora grande freschezza e sapidità. Erbe officinali e secche, zenzero. Vigoroso e potente.

Lugana DOC, I Frati 1987

Il colore diviene ambrato. Al naso la nota evolutiva prevale. Leggera ossidazione. Sottobosco di tabacco da pipa, cacao, sottobosco. Nota eterea e di camomilla secca. Al palato è ancora vibrante. Percepibili le note di zagara, miele, zenzero e carruba; erbe secche quasi a ricordare sentori di vermouth.

Lugana DOC, I Frati 1984

Colore ambrato. Nessuna nota ossidativa al naso caratterizzato da sentori fumé e di caramella d'orzo. Poi ancora agrume amaro e miele. La bocca è fresca e con buona sapidità. Ritorni di agrume, arancio e mandarino. Grande persistenza. Un vino affascinante per complessità e armonia. Gli anni sembra non siano passati; non hanno intaccato la piacevolezza e lo spirito giovanile.

RUBRICHE

Non solo vino

Professione Relatore

Vita da Winemaker

Sommelier al lavoro

Bloc-notes

News Vinipius

News dai Consorzi lombardi

La Verticale

Approfondimento Francia