



Ca' Lojera, il lugana dentro



di **Paolo Valente** pubblicato il 4 ottobre 2023

Una realtà familiare dedicata al vitigno turbiana con il quale realizza vini dalla lunghissima longevità.

Il confine tra Lombardia e Veneto corre a pochi metri dalla proprietà di Franco e Ambra Tiraboschi che dal 1992 producono e imbottigliano i loro vini prevalentemente a base di turbiana. Siamo a 200 metri dal lago di Garda, a Sirmione.

Quella dei coniugi Tiraboschi è stata una scelta quasi obbligata: loro producevano già una da tempo ma ad un certo momento hanno trovato difficoltà a vendere l'uva o a venderla ad un prezzo

congruo. Da qui la scelta di fare da soli. Scelta, che ex post, non poteva essere più azzeccata, vista la qualità dei vini che oggi l'azienda riesce ad esprimere.

Siamo a pochi passi dal lago di Garda, nell'area della DOC Lugana (Denominazione interregionale tra Lombardia e Veneto) su terreni di argille bianche che furono un tempo il fondale del lago. 18 ettari dedicati alla Turbiana attorno alla collina e altri due ettari dedicati a Chardonnay, Merlot e Cabernet sulla collina morenica a pochi chilometri.

Il nome dell'azienda Ca' Lojera (che letteralmente significa "Casa dei Lupi") prende il nome da un antico edificio, ancora esistente, che era, nei mesi estivi, la dimora nel Vescovo di Verona e, si dice, fosse nei mesi invernali, occupata da contrabbandieri che, vista la vicinanza con il confine, svolgevano, nottetempo i loro traffici. Questi contrabbandieri erano chiamati "Lupi"; da qui il nome.

La Turbina viene vinificata in numerose declinazioni: Si parte dalla bollicina, un metodo classico VSQ dalla grande sapidità che sosta sui lieviti per 48 mesi; segue il Lugana DOC che matura in acciaio da 5 a 12 mesi. Il Lugana Superiore DOC sosta in legno grande per 12 mesi. La punta qualitativa è raggiunta da Lugana DOC Riserva del Lupo che ha eccellenti capacità di tenuta nel tempo. Per concludere il panorama dei vini a base turbiana, il Passito Ravel che viene prodotto con uve vendemmiate tardivamente e che maturano, dopo un appassimento di 6 mesi, in barrique per un anno e mezzo.

L'obiettivo di Franco e Ambra, che oggi sono affiancati nella conduzione dell'azienda anche dalla nipote Marta, è quello di produrre solo vini che raccontano la storia della loro terra di origine.

<https://www.zenomag.com/post/ca-lojera-il-lugana-dentro>