



DEGUSTAZIONE

## Orestilla di Montonale, il Lugana vola alto



di **Paolo Valente** pubblicato il 28 novembre 2023

L'occasione per incontrare la cantina **Montonale**, i suoi protagonisti e la sua filosofia di produzione è stata la presentazione della nuova annata di **Orestilla**, l'etichetta di punta della cantina desenzanese che ha fatto del Lugana la sua bandiera. **Francesco Girelli**, il bisnonno degli attuali proprietari, agli inizi del Novecento pianta la prima vigna a Montonale, una frazione di Desenzano. Lui che conduceva un'azienda agricola si mise in testa di produrre del vino di qualità, come piaceva a lui. La famiglia non fu particolarmente felice della scelta in quanto il terreno serviva per produrre foraggio con cui alimentare il bestiame. Francesco spese due anni di lavoro per dissodare il terreno e arrivare a produrre il suo vino. La qualità si rivelò decisamente alta tanto che i vicini iniziarono a comprare quel vino. Il figlio **Aldo** continuò sulla scia del padre promuovendo il territorio portando in giro per la Lombardia i suoi prodotti: vino e olio oltre al bestiame. Ancora un salto di generazione e il figlio **Luciano** acquista dai Conti Bertani una parte della loro tenuta, 40 ettari vitati a Turbiana. Negli anni '80 iniziano i progetti di imbottigliamento ma anche i problemi di successione conseguenti alla morte del nonno: l'eredità deve essere divisa fra nove figli e le cause legali si protraggono per 20 anni.

Durante questo periodo l'azienda, pur attiva, entra in una fase discendente: non vengono più effettuati investimenti e i vigneti vecchi sono estirpati per essere sostituiti con culture più semplici. Nel 1998 l'ultima misera vendemmia e l'estirpazione dell'ultimo vigneto.



*Valentino, Roberto e Claudio Girelli*

Le vicende ereditarie finalmente si concludono e i tre figli di Luciano, **Roberto, Valentino e Claudio** – ricordando come la cantina fosse stata il loro posto per i giochi da bambini – ricominciano nel 2000 a ripiantare nuovamente i vigneti fino alla dimensione odierna di 35 ettari. Roberto si occupa della vinificazione, Valentino dei vigneti e Claudio della parte amministrativa e commerciale e insieme sono i garanti del progetto aziendale basato sulla qualità e la sostenibilità.

Montonale cerca di integrare tradizione con innovazione per avere la minore impronta carbonica possibile. Inerbimento tra i filari, lavorazioni sotto fila, confusione sessuale in modo da mantenere i parassiti sotto la soglia del danno economico, gestione del verde e vendemmia manuale. E poi ancora pannelli fotovoltaici per un totale di 100 kilowatt che permettono un risparmio di anidride carbonica pari a 30 ettari di bosco.



La cantina, prima in Italia, è stata realizzata trasformando e chiudendo una vecchia tettoia con pareti in paglia di riso intonacati a calce dall'alto potere coibentante che evita ristagni di umidità. La vendemmia viene effettuata in tre passaggi e la pressatura sotto azoto consente di non utilizzare anidride solforosa in questa fase. Le partite di mosto sono suddivise in due o tre frazioni. L'unica che viene utilizzata è il mosto fiore tanto che da 35 ettari di vigna vengono prodotte solo 170.000 bottiglie contro un potenziale di 300.000. In vinificazione vengono usati solo lieviti indigeni effettuando un *pied de cuve* per ogni singolo vigneto.



**Orestilla** è un cru, un vigneto di due ettari dal quale vengono prodotte solo circa 8000 bottiglie all'anno. È un vigneto che dona uve di grande qualità grazie al terreno composto da argilla di diversa natura più scura alla vista. Il nome deriva da un'antica arca marmorea romana ritrovata in quei luoghi e dedicata a una matrona dal nome Orestilla. Il vino matura per otto mesi in tonneau non tostati per il 30%, il resto in acciaio, con bâtonnage settimanali; affina un anno in bottiglia. Turbiana in purezza, la prima annata prodotta è stata la 2012. Una interessante verticale ha consentito di verificare le potenzialità di tenuta nel tempo, potenzialità note in virtù del vitigno Turbiana, ma che nel caso di Montonale si esaltano maggiormente.

## DEGUSTAZIONE

Orestilla

### Lugana Doc



## 2021

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso emergono eleganti sentori di agrume, di pesca bianca accompagnati da una nota di fiore e di vegetale. L'ingresso in bocca è quasi dolce di frutto; emerge subito la sapidità minerale accompagnata da una interessante vena acida, nessun accenno della permanenza in legno. Un vino dalla ottima struttura e persistenza. Tre grammi di litro di residuo zuccherino. Un'annata particolare che ha avuto difficoltà a potersi definire pronta per la commercializzazione che, in effetti, è avvenuta in ritardo rispetto al normale calendario.

## 2020

Sempre brillante alla vista, all'olfatto si apre con note maggiormente vegetali, di macchia mediterranea e accattivanti con accenni di terziarizzazione. Al sorso la sapidità è decisa, buona la persistenza e grande la verticalità; un vino teso dalla bella struttura.

## 2018

Lo scorrere del tempo si percepisce già dal naso che presenta una maggiore evoluzione con accenni di idrocarburi, frutta matura, mela annurca e cotogna. In bocca un ottimo volume, una sapidità morbida e sferica con ritorni idrocarburo. Vibrante acidità su una struttura ricca e glicerica.

## **2017**

Grande eleganza al naso contraddistinto da accenni balsamici e piacevoli note di idrocarburo. Un vino che si presenta al palato con un'ottima verticalità, diritto e tagliente. La sapidità e l'acidità sono in grande forma e supportano l'ottima persistenza.

## **2016**

Il colore si fa più dorato nonostante i riflessi che rimandano ancora al paglierino. Emerge una delicata nota balsamica corredata da leggeri accenni di idrocarburo; un naso dinamico dove risultano più evidenti le note sulfuree e vulcaniche che comunque compaiono anche in tutte le altre annate. L'acidità è vivace, ben in equilibrio con la struttura e la persistenza che chiude con un finale piccante di zenzero.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/orestilla-montonale-lugana-vola-alto/>