



DEGUSTAZIONE

## Cento anni di Cascina Maddalena



di **Paolo Valente** pubblicato il 17 giugno 2024

Sirmione fa da sfondo insieme al lago di Garda ai vigneti di **Cascina Maddalena** che ha, recentemente, festeggiato i suoi primi cento anni di vita. Una piccola realtà in quella che è la patria del vitigno *turbiana* e che si identifica con l'area e la denominazione **Lugana**. **Cascina Maddalena** nasce nell'Ottocento per mano di **Gedeone Gennari** che, in onore della figlia, la chiama come lei.



Nel 1924, il 28 maggio, la bisnonna degli attuali proprietari, **Maria Marangoni** vedova Zordan, la acquisisce mantenendone comunque il nome. La proprietà, di quattro ettari vitati e coltivati prevalentemente a *turbiana*, è ubicata in quella che è la zona di elezione per questo vitigno. Siamo nella piana a poche centinaia di metri dal *Lago Di Garda*, in una zona anticamente paludosa e il cui terreno è ricco di argille e di tanti altri minerali che conferiscono ai vini grande sapidità e note salmastre.



Con i suoi cento anni di vita, **Cascina Maddalena** si pone indiscutibilmente tra le realtà più storiche della Lugana. Oggi l'azienda è gestita dalla quarta generazione della *famiglia Zordan*; Mattia si occupa dei vigneti e della cantina mentre le sorelle Elisa ed Elena che si occupano dell'accoglienza. Sempre e comunque sotto gli occhi vigili di papà Luciano e mamma Raffaella. Una profonda verticale del **Lugana Doc Capotesta** ha coronato le celebrazioni per l'anniversario. Capotesta è il vino di riferimento di Cascina Maddalena, un vino le cui uve vengono raccolte in più fasi affinché si possano ottenere sia maggiori note varietali che mantenere sapidità e acidità. Rimane in acciaio fino a primavera sui propri lieviti.



La verticale ha riguardato 10 annate, dalla 2022 alla 2013, in un percorso a ritroso nel tempo che ha permesso di toccare con mano la capacità di tenuta al tempo del Lugana. Luminosa nel calice paglierino con riflessi che rimandano al verdolino, l'annata **2022** si mostra con un naso delicato ed elegante, con note di frutta bianca e accenni vegetali. Sapidità salina, quasi amara, per un vino ancora giovane la cui struttura e polpa sono smorzate dall'acidità di un'annata calda compensata dalle piogge. Ottima l'annata **2021** che sicuramente può annoverarsi tra le migliori. Su uno sfondo di frutta matura emerge in bocca una piacevole morbidezza bilanciata dalla viva sapidità. L'acidità chiude con una nota che riporta al minerale. Si tinge di riflessi dorati l'annata **2020** nella quale si iniziano a percepire aromi terziari e di idrocarburo. Un vino elegante e disteso all'olfatto, verticale ed equilibrato in bocca. Dalla buona persistenza, dal finale morbido e dalla sapidità ben integrata; annata calda.



Simile il profilo aromatico del **2019** che si completa con sentori di frutta dolce che riemergono anche al palato, melone, pesca con un accenno di albicocca sciroppata e di agrume. Buona la acidità e la sapidità; un vino vivo e vibrante, cangiante nelle molteplici espressioni della frutta. Dai toni dorati e dal naso profondo ed evoluto con accenni di gomma e note agrumate, la **2018** sconta un'annata fredda e piovosa. Buona la freschezza e la sapidità anche se con meno grip rispetto alle annate precedenti. Ricco di maturità è il millesimo **2017**; già alla vista il colore dorato conferma le note di frutta matura e i leggeri sbuffi di idrocarburo. Il buon corpo è supportato da acidità e sapidità salmastra e da un finale che tende all'amaricante; un vino potente ma meno articolato rispetto agli altri. Ritorna la grande qualità nell'annata **2016**; un'annata perfetta, come ogni vignaiolo desidererebbe avere. Colore giallo paglierino. I sentori di frutta bianca, eleganti e dinamici, sono accompagnati da un accenno di idrocarburo. Ottima la persistenza e l'equilibrio tra morbidezza, sapidità e acidità; nel finale di bocca ritorni di frutta e di agrume.



L'annata **2015** ha visto per la prima volta l'utilizzo del tappo a vite che verrà poi utilizzato in tutte le annate seguenti. L'annata calda e siccitosa nel calice prende i toni del giallo paglierino con riflessi dorati; il naso si esprime attraverso decise note di idrocarburo. Un vino potente e pieno con una sapidità più arrotondata e un'acidità ben equilibrata. Un vino integro al sorso che tende ad allargarsi a centro bocca. La **2014** è stata un'annata climaticamente difficile e alcune caratteristiche si ritrovano nel calice: una maggior maturità del frutto data dalla presenza di botrite e accenni di tostature e di nocciole secche. Buona la persistenza e ancora viva e vibrante l'acidità; la sapidità risulta ben integrata nel corpo. In questa annata sono stati utilizzati tappi Diam 10.



Ultima annata in degustazione, la **2013** è risultata quella più evoluta e con bottiglie dal diverso sviluppo, probabilmente anche a causa del tappo in sughero con cui sono state chiuse le bottiglie. Dal colore dorato e dai sentori di frutta matura, di mela; un'evoluzione importante che si ritrova anche in bocca dove la sapidità, sempre presente, risulta però sottotono rispetto alle annate precedenti; lo stesso vale per l'acidità.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/cento-anni-cascina-maddalena/>