

Personaggi e Storie

12/07/2024

Di Paolo Valente

Cascina Maddalena, cent'anni e non sentirli



L'entusiasmo, la passione e la voglia di fare che sprigionano i tre fratelli Zordan, quarta generazione della famiglia che dal 1924 guida Cascina Maddalena, colpiscono e coinvolgono. Siamo a Sirmione, a trecento metri dal Lago di Garda, in Lombardia ma soprattutto nel territorio del Lugana, nella piana dove si trovano le argille più coriacee e ricche di minerali che donano ai vini una vena più lacustre e sapida; siamo in una zona eccezionalmente vocata per la coltivazione della vite dove il vitigno turbiana ha trovato il suo habitat di elezione. Celebrare cento anni di vita significa ripercorrere [la storia di una famiglia](#), la storia dei suoi interpreti che generazione dopo generazione, si sono passati il testimone, fatto di passione e competenza.



Cascina Maddalena: una storia lunga un secolo

Tutto ebbe inizio verso la metà dell'Ottocento quando Gedeone Gennari, veneto, acquistò un vasto terreno in località Lugana di Sirmione chiamando la bellissima cascina come la figlia:

Maddalena. Anni dopo, anche il Comune di Sirmione chiamò “Via Maddalena” la strada che conduce al casale. I figli di Gedeone si dedicarono ad altre attività e, nel 1904, decisero di vendere la tenuta alla famiglia Casagrande. Qualche altro passaggio di proprietà precedette l’acquisizione, il 28 maggio 1924, di Cascina Maddalena da parte della bisnonna Maria Marangoni vedova Zordan. Negli anni Ottanta la gestione passa a Luciano Zordan e alla moglie Raffaella Molinari che ne cambiarono il volto abbandonando completamente i seminativi a favore della vigna iniziando così la produzione di uva e vino.

Oggi le attività sono gestite dai loro tre figli: in vigna e in cantina Mattia, sempre sotto l’occhio vigile di papà Luciano, mentre le sorelle Elisa ed Elena si dedicano alla promozione e all’accoglienza nella struttura agrituristica che permette agli ospiti di vivere numerose esperienze: dalla visita in cantina alle degustazioni, dai pic-nic o cene in vigna ai corsi di cucina. Elisa fa la spesa scegliendo i prodotti con la stessa cura che mette quando fa la spesa per i suoi bambini: le carni fresche del macellaio, la verdura e la frutta di stagione da aziende del territorio mentre mamma Raffaella, raccoglie nell’orto la sua verdura che utilizza in cucina per preparare piatti gustosi, come lo sono gli antichi sapori della tradizione.





Turbiana, protagonista in cantina

Il focus principale di Cascina Maddalena, che conta una superficie vitata di circa 4 ettari, è rivolto alla turbiana, vitigno appartenente alla grande famiglia dei trebbiani e che da secoli si coltiva nella pianura morenica a Sud del Lago di Garda. Zona storicamente acquitrinosa, detta anche Selva Lucana, la cui bonifica è iniziata dal 1400 ma si è conclusa solo a cavallo della Seconda Guerra Mondiale.

I cento anni di vita fanno sì che Cascina Maddalena possa essere collocata tra le realtà pioniere e più rappresentative del Basso Garda e la lega indissolubilmente al territorio del Lugana e a questo vino ancor prima del suo successo nonché al boom dell'enoturismo che, negli ultimi decenni, è diventato un fenomeno di assoluta rilevanza per tutta l'area.

Per celebrare i cento anni, Cascina Maddalena, oltre ad aver realizzato una mostra fotografica di storici scatti di famiglia, ha deciso di presentare un cofanetto in edizione limitata con le annate 2013, 2014 e 2015 del Lugana DOC Capotesta, tutte con una chiusura diversa: tappo di sughero, Diam e a vite. Si potranno così apprezzare, oltre alla propensione alla tenuta nel tempo della turbiana declinata in varie annate, l'effetto che differenti tipologie di tappatura conferiscono al vino.

Cascina Maddalena è oggi una realtà che, seppur di dimensioni contenute, riesce ad esprimere, con i propri vini, le potenzialità del territorio e della turbiana anche nei lunghi o lunghissimi invecchiamenti.

Sebbene il Lugana DOC sia generalmente un vino bianco fortemente esportato, in particolare verso il Centro e Nord Europa, Cascina Maddalena commercializza oltre il 70% della sua

produzione sul territorio nazionale; una prova, qualora ce ne fosse bisogno, dell'apprezzamento dello stile verticale, elegante e ricco di struttura dei suoi vini.



Una viticoltura sostenibile

Una grande attenzione è riservata all'ambiente: si applica una viticoltura sostenibile con lavorazioni manuali, inerbimento degli interfilari e la confusione sessuale per la lotta agli insetti dannosi. *“Noi siamo sempre stati sostenibili, senza certificazioni”*, dice Mattia che, per definire il suo approccio, preferisce parlare di viticoltura di buon senso.

I cambiamenti climatici pongono sempre nuove sfide e Cascina Maddalena, qui a Sirmione, ha iniziato un progetto che prevede la stesura, su tutti i vigneti, di reti antigrandine per la protezione del raccolto proprio in considerazione della sempre maggiore frequenza di questi fenomeni atmosferici che, come successo nel 2023, portano alla distruzione del raccolto. *“Dopo quattro grandinate disastrose nell'estate dello scorso anno, abbiamo deciso di non utilizzare nemmeno quel 10-15% di uva rimasta sulla pianta e andare, come sempre, nella direzione della qualità; questo implicava non fare il vino – dice Mattia – È stato un colpo durissimo per l'azienda”*.



<https://vitae.aisitalia.it/cascina-maddalena-cent-anni-e-non-sentirli/>