

Garganega Frizzante 2015
Alto Mincio - Indicazione Geografica Protetta

Altitudine: 150 m/slm

Tipo di Coltivazione: Cordone speronato, 4.000 piante/H. Inerbimento perenne sia nel filare che sotto la fila. Nessun uso di piretro o diserbanti, solo sfalcio meccanico due volte l'anno. Lotta biologica a confusione sessuale per tignole e altri parassiti. Nessun uso di anti botritici di sintesi, solo somministrazione di fungo competitore "Bacillus amyloliquefaciens", contro marcume grigio in pre-chiusura ed invaiatura. Rame e Zolfo minerali. Cornoletame, cornosilice per agricoltura Biodinamica. Nessuna irrigazione.

Resa/H: 40 q/h

Grado alcolico: 12,5 % Vol.

Quantità prodotta: 1.400 bottiglie da 0,75 l.

Josef di Luca Francesconi
Ponti sul Mincio (MN) Italia
+39 338 6281568
info@josefwine.it

 facebook.com/josefwine

Josef

La Garganega è ormai pronta.

Com'è? Beh, amici, molto originale. Non filtrata, con una bolla evanescente e sottilissima. Inizialmente sono i toni agrumati a dominare (questo perché è giovane – volendo avrebbe un'eternità davanti per affinarsi in vetro), poi evolve in gusti tropicali come il cedro, l'ananas e, sempre che non l'abbiate già bevuta tutta, ultimo arriva il maracuja. A fine giornata, quando la bolla se n'è andata – sì, perché è rifermentata naturalmente in bottiglia – fa capolino il bergamotto.

Insomma, com'è? È esattamente il contrario della disinvoltura.

È un Brut Nature di razza. Con tanta pace di chi pensa a vini semplici sul Garda: noi vogliamo una Garganega possente come il Baldo, piena di nerbo e con una spina acida da poter esser naturale approdo per delle ostriche. Consente belle soddisfazioni anche non troppo fredda. Non è un vino da sete, come direbbero i francesi.

Infine, comunque sia, non è neppure un vino austero, non cerca consensi ed è proprio come chi lo produce, spigoloso, ma spero sia il contrario della banalità.

Anni fa un noto produttore dei Colli Mantovani, al termine di una discussione, mi disse "...oltre a tutti questi parametri di valutazione, sai come si distingue se il vino è davvero buono?". "No", risposi io. Lui: "Se la bottiglia finisce, il vino era di certo buono!".

Proprio così, non so se la Garganega 2015 vi piacerà, ma sono talmente presuntuoso da dire che in tavola resterà solo il vetro della bottiglia.

Presuntuoso? Sicuro.

Ma pazienza, ce ne sono meno di 1400 bottiglie. Molte già “promesse”. Ogni bottiglia è diversa dall'altra: per noi il più grande pregio.

Salutiamo questa Garganega 2015 con una frase del grandissimo Gino Veronelli:

“Il peggior vino contadino è migliore del miglior vino d'industria”.

Io ne sento molto la mancanza, anche se non l'ho mai conosciuto. Per dir qualcosa, ho scritto molto. A Veronelli è bastata una frase.

Un saluto, a presto,

Josef

