

Il viaggio in Lugana

Obiettivo sul comprensorio e sulle sue potenzialità/32

5

L'ESTENSIONE IN ETTARI DELLA SUPERFICIE VITATA

Al vigneto aziendale coltivato in Lugana, si aggiungono i sette ettari in Valtènesi, che assicurano l'uva utile per incrementare la produzione complessiva.

13.000

LA PRODUZIONE REALIZZATA ATTUALMENTE IN BOTTIGLIE

Il volume attuale è concentrato su un'unica etichetta. L'uva prodotta consentirebbe di arrivare a 40 mila «pezzi», ma il Covid ha imposto una riflessione.

L'ESPERIENZA. La cantina di Puegnago ha il suo quartier generale in Valtènesi e vigneti nell'altro comprensorio vocato. Due giovani cugini continuano la storia di famiglia

La Meridiana, una sfida con doppia anima

Buoni risultati dall'extravergine grazie alla «forza» di 2.500 piante. La gamma si allarga con il primo denocciolato: subito un successo

Claudio Andrizzi

Quartier generale in Valtènesi, vigneti in Lugana: come tante altre cantine gadesane, anche l'agricola La Meridiana a Puegnago è protagonista in entrambe le Doc della riviera bresciana. Una doppia anima che racconta il cammino dell'insegna.

«LA NOSTRA famiglia produce vino e olio da sempre - raccontano gli attuali titolari Roberto e Fabio Leali -. I primi imbottigliamenti risalgono agli anni '60 per iniziativa di nostro nonno Dino, l'azienda in seguito ha continuato con i nostri genitori, noi siamo subentrati nel 2014 con l'intenzione di proseguire il lavoro fatto e ampliare il mercato». Sin dall'inizio i due cugini si sono trovati d'accordo nell'investire in Lugana, piantando quattro ettari su terreni di proprietà in località Centenaro, comune di Desenzano: l'apezzamento, certificato bio dal 2018, si è ampliato ar-

rivando a 5 ettari grazie all'affitto di un terreno comunicante. «L'intento - spiegano Roberto e Fabio Leali - era di crescere in volumi e gamma, creando un traino per i prodotti della Valtènesi con una proposta che senza dubbio, grazie al suo successo, rappresenta una importante chiave d'ingresso».

Nel 2016 la prima vendemmia è 3.000 bottiglie, oggi arrivate a 13 mila tutte concentrate su un'unica etichetta: l'uva prodotta, circa 500 quintali, viene solo parzialmente lavorata e in parte venduta. «In futuro vogliamo riuscire a vinificare tutta la materia prima, avremmo le potenzialità per arrivare a 40 mila bottiglie, ma di questi tempi bisogna andare cauti - precisa Fabio Leali -. Il 2020 avrebbe dovuto essere l'anno della definitiva partenza negli Stati Uniti, dove abbiamo investito parecchio su un export manager che lavora con altre sei aziende italiane. Ma il Covid ha bloccato tutto. Speriamo che almeno da Pa-



Una veduta dall'alto della struttura e dei vigneti dell'azienda, protagonista anche nell'olivicoltura

squa il mercato possa definitivamente ripartire senza più ulteriori brutte sorprese».

A Puegnago, invece, sono sette gli ettari di vigna in produzione, 40 mila le bottiglie: Chiaretto e Gropello sono in pole position, seguiti da due rossi a base di Marzemino in purezza (di cui un riserva) e due bollicine, un metodo classico prodotto al 50% con l'autoctono Gropello vinificato in bianco (il resto è Chardonnay) e un rosé. L'export rappresenta il 20% del business, ma la pandemia ha

pesato.

«Con la chiusura di bar e ristoranti il 2020 è stato un anno tremendo - dicono i due cugini -. Abbiamo perso il 40% del fatturato: ci hanno salvato le vendite dirette in cantina che abbiamo sempre mantenuto, oltre alle spedizioni a privati in Germania, clienti affezionati che, quest'anno, nell'impossibilità di muoversi, hanno voluto supportarci ordinando olio e vino. Ora stiamo potenziando il sito investendo sull'e-commerce, non ci abbiamo mai

creduto molto, ma bisogna arrendersi all'evidenza di un nuovo scenario».

A mitigare l'amarrezza di un bilancio da dimenticare sono state le soddisfazioni arrivate dall'olio extravergine, altro ramo in cui La Meridiana si sta distinguendo da qualche anno con buoni risultati: cinque ettari di uliveto in conduzione, tra Puegnago e San Felice, per un totale di circa 2.500 piante, che l'anno scorso hanno dato un raccolto sano, abbondante e di qualità dopo il disastroso 2019. Ol-



I cugini Roberto e Fabio Leali guidano la cantina di Puegnago

tre che sulle varietà autoctone, come l'immane Casaliva, i Leali hanno fatto notizia scommettendo sulla FS17 ibrido di Frantoio e Ascolana, alla base di un monocultivar che ha ottenuto numerosi premi e riconoscimenti. Quest'anno la gamma è salita a quattro referenze con l'arrivo di 100, primo extravergine denocciolato dedicato alla memoria di nonna Maria.

«ABBIAMO venduto in un mese le 200 bottiglie che nelle intenzioni avrebbero dovuto

bastarci per un anno - concludono Fabio e Roberto Leali -. A dicembre le vendite sono raddoppiate rispetto agli anni scorsi: l'olio sta diventando un biglietto da visita importante per noi, grazie anche all'appoggio di chef, come il nostro vicino di casa Andrea Leali che lo ha fortemente promosso nel suo ristorante Casa Leali. Una bella soddisfazione al termine di un periodo decisamente difficile: nella speranza di poter ripartire al più presto».