

# Cà Maiol, l'eccellenza Made in Lugana

scritto da Malinda Sassu | 25/06/2019



**Nel cuore delle terre del Lugana e pionieri di un vino di successo: per l'azienda di Desenzano del Garda ogni limite diventa orizzonte, tra storia e modernità, grandi investimenti e mercati in espansione**

La grande bellezza del **Lugana** è anche nel suo paesaggio, da bere in un calice. Uno sguardo al lago che domina con il suo fascino vacanziero e uno verso l'interno, per scoprire campagne e vigneti dal fascino che più tradizionale non si può, una sirena dal corpo sensuale e sinuoso che si concede al lago e alla terra, alla Lombardia e al Veneto: si presenta così il **Basso Garda**, piccoli borghi, rocche e mura merlate che la attraversano e svelano ad ogni angolo l'antica vocazione per la coltivazione della vite.

Mille volti per mille espressioni che si riflettono nella fluida lucentezza del lago, un connubio indissolubile tra il vino, la terra e la sua gente. L'**oro bianco del Garda**, l'autoctono **Turbiana** così amato in tutto il mondo, è una di quelle denominazioni capaci di evocare emozioni e significati diversi, non solo turismo e vacanze ma produttori che hanno saputo creare un'autentica fusione tra

la loro sapienza e la terra, regalando incredibili emozioni in bottiglia.

L'azienda vitivinicola **Cà Maiol** a Desenzano sul Garda ne rappresenta l'esempio e la voce più importante, una grande realtà produttiva dal carattere familiare, una **cantina gioiello di tecnologia e avanguardia** immersa in un paesaggio affascinante nel cuore della Lugana più vera.

## **Cà Maiol a Desenzano sul Garda, dall'intuizione alla realizzazione**

**Cà Maiol** è una storia di uomini, terre e vini, nel segno del recupero della tradizione, a partire dalla cascina settecentesca da cui prende il nome e divenuta centro nevralgico dell'azienda a **Desenzano**; lì dove il vino non solo caratterizza il paesaggio ma detta i tempi di una produzione sempre più vincente e affermata sui mercati nazionali ed esteri.

Dai cantieri ai vigneti, è l'imprenditore milanese **Walter Contato**, nel 1967, ad intuire le potenzialità del "bifronte" Turbiana, con un impianto di 12 ettari ai quali si uniranno negli anni, le **Tenute Molino, Rocchetta e Storta**. In totale circa 130 ettari che rappresentano un excursus tra passato e presente, una storia di "gusto" ed eccellenza che parte dall'elemento più semplice, il vino e il suo stretto legame con il territorio.

Nel 2017, l'acquisizione da parte del gruppo **Santa Margherita** della famiglia **Marzotto** ha dato ancora più slancio all'esportazione verso paesi lontani, tra i quali USA, Canada, Cina e Giappone, mantenendo il primato sui mercati "storici" di Germania e Inghilterra.

Una produzione in continua crescita che non dimentica la forte identità locale di un vino dalle grandi potenzialità e che si è saputo imporre nel **panorama dei grandi bianchi italiani**, anche grazie all'opera del [Consorzio di Tutela](#), fondato dallo stesso Contato nel 1990.

## **Tra vino e territorio, il richiamo della tradizione**

Passione, tradizione e innovazione sono i caratteri distintivi della produzione **Cà Maiol**, dove il [Lugana](#) ha sempre identificato l'azienda sin dalla prima bottiglia prodotta nel 1969, ponendo le basi per una sorta di rinascimento dell'autoctono "**oro del Garda**".

Un punto di riferimento per l'intera zona, un'azienda che sin dai suoi primi passi ha voluto unire il passato al presente, lasciando che il Lugana si esprimesse al meglio nelle sue diverse tipologie, con la pretesa (realistica, visto il successo all'estero) di competere con i grandi bianchi nel mondo.

Delicato ma deciso, fortemente identitario, il **Lugana Dop Molin**, grande icona dell'azienda, è l'energia e la lucentezza delle sponde meridionali del lago di Garda, l'interpretazione più classica e riuscita del Lugana che conquista e affascina; un richiamo alla forza della tradizione per restituire a queste terre argillose e bacciate dal clima mite, la loro più vera dimensione agricola.

Pulito e identitario, vivo nella sua acidità e sapidità minerale, è l'antica **Tenuta Molino** a dare il nome ad un vino che è figlio di uve selezionate e vendemmiate a mano su vecchi vigneti a regime biologico. La bassa produzione contribuisce a dare importanza all'eleganza e struttura di un Lugana straordinario in armonia e bellezza.

## **I mille volti del Lugana**

Millesimato solo nelle vendemmie migliori, il **Lugana Dop Brut Metodo Classico** è la bella cornice dell'**espressione spumantistica di Cà Maiol**: 36 mesi di sosta sui lieviti regalano un corredo aromatico intrigante e dal perlage finissimo. Pera, origano, biancospino, lime, nespola e note di

lievito si accompagnano ad un gradevole finale di lunga sapidità.

Gli fa eco il **Lugana Prestige**, selezione vendemmiale dalla **Tenta Maiolo** e fermentazione in acciaio. Conquistano i luminosi riflessi dorati e il lungo finale minerale. Mela e pera, timo, pesca e mandorla ma anche ginestra e sfumature agrumate dominano un naso elegante e fragrante.

Coccolato in maniera impeccabile in barrique per 6 mesi più 6 in bottiglia, il **Lugana Dop Fabio Contato** vuole essere il top della gamma, con la sua struttura avvolgente, eleganti riflessi dorati e naso ampio e intrigante: un sorso di frutta tropicale, melone, ananas e zenzero, seguiti da spezie dolci.

Dal nome del primogenito di Walter Contato, il vino è l'elogio alle potenzialità del Lugana, il cui affinamento regala grande carattere. Una produzione **limitata in termini di quantità ma non certo di qualità**. Simbolo di un'azienda contraddistinta da spirito d'azione e coscienza collettiva, lungimiranza e passione per un vino dalle caratteristiche inconfondibili.