

# SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA. Una chicca all'ombra del Lugana. Spunta l'ipotesi del Consorzio.

a cura di Gianluca Atzeni

Nella pancia del Consorzio Valtènesi, una piccolissima Doc sta crescendo e in maniera promettente, all'ombra del grande Lugana, con cui condivide parte del territorio. È la Doc San Martino della Battaglia (frazione di Desenzano del Garda), che quest'anno celebra con un evento il 160° anniversario di quell'episodio conclusivo della seconda guerra d'indipendenza, tra i comuni di Solferino e San Martino, in cui i franco-piemontesi sconfissero gli austriaci. Sei produttori del gardesano stanno portando avanti e facendo riscoprire a un intero territorio le peculiarità di questo bianco secco ottenuto da uve Tocai, molto diffuso nelle osterie di Brescia negli anni Settanta. Il divieto imposto all'Italia dall'Ue sull'uso del nome nel 2007 ha indotto i produttori a modificare il nome, che sta per essere inserito nel nuovo disciplinare di produzione col termine di "Tuchi".

**Appena cinque anni fa, la Doc contava una produzione di poco più di 20 mila bottiglie. Oggi hanno raggiunto quota 72 mila rispetto alle 47 mila del 2017.**

E Gilberto Castoldi, il responsabile della Doc all'interno del Consorzio Valtènesi, stima con prudenza di superare le 100 mila bottiglie entro il 2020: "Siamo tutti profondamente impegnati a dare a questo vino un futuro e la dignità qualitativa che merita". I prezzi di mercato oscillano tra 8 e 10 euro in cantina e accade spesso che "assieme al Lugana il consumatore acquisti anche un San Martino", dice Castoldi. Questa piccola Doc, insomma, può



solo crescere. E gli ingredienti per elaborare a una ricetta vincente ci sono tutti: il buon andamento delle vendite degli ultimi anni, soprattutto in Italia, che rappresenta il 70% del mercato; la volontà dei produttori (Cobue, Rifra, Cadore, Citari, Feliciano e Selva Capuzza) di diversificare le produzioni rispetto a un Lugana che cresce ma non come ha fatto qualche anno fa; l'ingresso imminente di altri imprenditori vitivinicoli, pronti a rivendicare la Doc: le due new entry ufficiali, infatti, si chiamano Rovaglia e Pratello (l'unica fuori dalla zona). Altri brand del territorio, inoltre, potrebbero scegliere di produrre la Doc San Martino. Al punto che Castoldi non esclude la lontana (per ora) ipotesi di far nascere un consorzio ad hoc "ma solo se ci saranno le giuste condizioni". Del resto, gli ettari a Doc sono circa 40 e, se sfruttati a pieno, significano un "potenziale da ben 400 mila bottiglie", fa notare Luca Formentini (primo presidente del consorzio nel 1990), che con Selva Capuzza ha dato un decisivo contributo a tenere viva la denominazione: "Per molto tempo siamo stati i soli a produrla e vedere oggi rinascere l'interesse per questa Doc è una delle più grandi soddisfazioni". Il Consorzio Valtènesi, nell'ambito delle manifestazioni per i 160 anni della battaglia di San Martino, per il

## Il vitigno e il disciplinare.

Il Tuchi (Tocai) è un'uva precoce, con buccia sottile e grappolo spargolo. Viene raccolta a normale maturazione tra fine agosto e primi di settembre. Nel territorio di San Martino è prevalentemente coltivata col sistema guyot o dell'archetto capovolto. In cantina, la macerazione avviene a freddo, con pressatura soffice. La fermentazione e l'affinamento in acciaio. Il legno è consentito ma non utilizzato. Il vino non può essere immesso prima del 1 marzo successivo alla vendemmia. Esistono due tipologie: il secco e il liquoroso, ma il disciplinare in fase di modifica (il primo è del 1970) prevede la tipologia passito (90% minimo di Tuchi) e anche un aumento delle rese da 110 a 125 quintali per ettaro.

prossimo 16 giugno ha organizzato la prima edizione della "Camminata tra le cantine del San Martino", circuito storico ed enogastronomico con partenza dalla spettacolare torre ottocentesca, alta 65 metri, che si concluderà con la degustazione delle etichette della Doc, impreziosite per l'occasione da una fascetta commemorativa.