



© BresciaToday Da sinistra: Dario, Matteo, Marco e Andrea Turina

Turina, 100 vendemmie e tre premi per un anno da ricordare

Tre riconoscimenti di rilievo per l'azienda gardesana: Tre Bicchieri, Trofeo Molmenti e Gran Priorato del Lugana

Moniga del Garda: premi a Chiaretto e Lugana, la famiglia Turina festeggia la centesima vendemmia

Cento vendemmie, cento vinificazioni, una storia che profuma di terra e tradizione. L'azienda agricola Turina di Moniga del Garda festeggia un traguardo epocale, un secolo di lavoro tra i filari della Valtenesi e del Lugana, celebrato in un'annata straordinaria che ha visto l'azienda raccogliere due prestigiosi riconoscimenti: il Trofeo Molmenti per il Valtenesi Fontanamora 2024 e il Gran Priorato del Lugana per il Lugana Fenil Boi. A coronare una stagione memorabile anche il Fontanamora 2023 che lo scorso anno si è aggiudicato i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, un sigillo di eccellenza per il Chiaretto che da sempre è il cuore pulsante di questa realtà familiare.

Una storia di famiglia

La saga dei Turina inizia alla fine dell'Ottocento, quando il trisnonno Angelo Turina, originario di Salò, giunge a Moniga come mezzadro al servizio del senatore Pompeo Molmenti, l'uomo che nel 1896 codificò il moderno Chiaretto, il vino rosé che ha reso celebre la Valtenesi. È l'inizio di un legame indissolubile con la terra e il vino. Negli anni Venti, Luigi Turina, figlio di Angelo, inizia a coltivare vigneti di proprietà, trasportando damigiane di vino con un carro trainato da cavalli per rifornire le osterie locali, portando i sapori della Valtenesi anche oltre i confini bresciani.

Il vero punto di svolta arriva nel 1946, un'annata di abbondanza in cui le uve dei fratelli Gaudenzio e Angelo Turina non trovano acquirenti tra le grandi cantine. I due, poco più che ventenni, decidono di fare il grande salto: affittano nuovi serbatoi in cemento dai contadini della zona e iniziano a vinificare in proprio. È l'atto di nascita dell'azienda come la conosciamo oggi, un'avventura di vignaioli indipendenti che porta, poco dopo, all'apertura della prima cantina in via Magenta, nel cuore di Moniga. Negli anni Sessanta, il vino Turina comincia a essere imbottigliato, il primo Chiaretto è del 1959, e negli anni Settanta l'azienda si trasferisce nell'attuale sede, appena fuori dal paese, lungo la Strada provinciale 572. Qui, nel 2020, la cantina è stata completamente ristrutturata, diventando il simbolo di una tradizione che si evolve senza perdere le sue radici.



Botti di Setamora, rosé "riserva" a cui spetta anche un affinamento in barrique

La quarta generazione: Matteo, Andrea e Marco

Oggi, l'azienda è guidata dalla quarta generazione: i cugini Matteo, Andrea e Marco Turina, giovani enologi che incarnano la passione e la competenza tramandate dai loro avi. "La nostra storia è quella di una famiglia contadina che ha sempre affondato le mani nella terra", racconta Matteo davanti al vigneto che si affaccia sulla statale, un filare storico piantato cinquant'anni fa dal nonno Romano. "Questo vigneto è il nostro orgoglio: una piccola parcella che rappresenta la continuità tra passato e presente. È stato piantato quando mio nonno si trasferì qui, in quella che allora era una strada sterrata, e ancora oggi produce il nostro groppello, l'anima del Chiaretto". La famiglia Turina non è solo custode di un'azienda, ma di un'intera cultura vitivinicola. Valorizzare un territorio, del resto, significa raccontare storie. "Il groppello, vitigno autoctono e delicato della Valtenesi, è il simbolo della nostra terra. Da oltre un secolo lo coltiviamo con cura, e oggi, con le nostre 150mila bottiglie annue, portiamo nel mondo il sapore unico di questo angolo del Garda".

Chiaretto e Lugana, amori vecchi e nuovi

"Siamo chiarettisti da generazioni", sottolineano i Turina. Il Chiaretto è il biglietto da visita dei Turina, un vino che producono fin dagli anni Cinquanta e che oggi si declina in tre versioni: il tradizionale Chiaretto di Moniga, il premiato Valtenesi Fontanamora e il sofisticato Setamora, un rosé "riserva" affinato in barrique. "La nostra è una viticoltura di precisione: ogni scelta, dalla cimatura alla defoliazione, è pensata per esaltare il profilo aromatico del vino". Il Fontanamora, in particolare, nasce da un vigneto in località Balosse, un'ex palude bonificata che dona al terreno una ricchezza unica, con una composizione di terra scura rara per la Valtenesi. L'uvaggio, a base di groppello (60%), sangiovese, barbera e marzemino, è vinificato esclusivamente in acciaio per preservarne la purezza.

Come sempre accade, però, il tempo porta con sé nuove passioni e nuove porte. Così, accanto al Chiaretto la famiglia di vignaioli ha abbracciato anche il Lugana. Il Lugana Fenil Boi, premiato con il Gran Priorato, nasce da un vigneto acquistato nei primi anni 2000, situato su una delle colline più alte della denominazione: 10 ettari di vigneti di proprietà coltivati direttamente dalla famiglia. "Il terreno morenico con una punta di argilla esalta la freschezza e la sapidità della turbiana", spiegano. "Essere luganisti per noi significa portare avanti un progetto iniziato dai nostri genitori, con la stessa dedizione che riserviamo al Chiaretto".

Un futuro affondato nella terra

Con 23 ettari di vigneti, una cantina moderna e una produzione che spazia tra Valtenesi e Lugana, l'azienda Turina è la dimostrazione concreta di come la tradizione possa dialogare con l'innovazione. Ma c'è qualcosa che non è mai cambiato, in cento vendemmie: l'attitudine a sporcarsi le mani. Dai cavalli di Luigi ai serbatoi in cemento dei fratelli Gaudenzio e Angelo, dalle prime bottiglie alla viticoltura di precisione, ogni generazione ha portato nuove tecnologie e

competenze, ma sempre affondando le mani nella terra. Perché fare vino, qui, è prima di tutto un gesto familiare, un'eredità viva che si rinnova tra le radici e le viti.

E mentre la quarta generazione festeggia i suoi traguardi, già si affaccia la quinta: con le prime nascite sono arrivati anche i primi fiocchi rosa in casa Turina, dopo quattro generazioni di uomini. La storia è pronta a proseguire, con mani nuove ma lo stesso amore per la terra.

© Riproduzione riservata <https://www.bresciatoday.it/social/moniga-cantina-turina.html>