



L'azienda agricola Turina di **Moniga del Garda** celebra un traguardo significativo: la sua centesima vendemmia e vinificazione. Questo importante anniversario coincide con un periodo di grandi successi per l'azienda, che ha recentemente ricevuto riconoscimenti prestigiosi, consolidando la sua posizione tra le realtà vitivinicole di spicco nel territorio del **Lago di Garda**.

Questa centesima vendemmia è stata impreziosita da due importanti premi a livello territoriale. Il **Trofeo Molmenti**, dedicato al senatore Pompeo Molmenti, ideatore del Chiaretto di Moniga nel 1896, è stato assegnato in occasione di "Valtenesi in Rosa", l'evento principale per i vini rosati del Garda. Il riconoscimento è stato conferito al Valtenesi Fontanamora 2024. Parallelamente, il **Gran Priorato del Lugana**, che dal 1980 seleziona il miglior Lugana dell'anno, ha premiato il Lugana Fenil Boi Turina. A questi si aggiunge il prestigioso riconoscimento dei Tre Bicchieri Gambero Rosso per il Fontanamora 2023, un Valtenesi Chiaretto ottenuto da uve groppello, marzemino, sangiovese e barbera.



Un Viaggio di Quattro Generazioni

La storia della famiglia Turina nel mondo del vino si estende per quattro generazioni. Le origini risalgono alla fine dell'Ottocento, quando nel 1896 il trisnonno Angelo Turina giunse a Moniga da Salò per lavorare come mezzadro presso il senatore Molmenti, figura chiave nella definizione del moderno Chiaretto. Negli anni Venti, Luigi Turina iniziò a coltivare in proprio i vigneti, rifornendo le osterie locali e contribuendo a diffondere i sapori della Valtenesi.

Una svolta significativa avvenne nel 1946: a seguito del rifiuto delle uve dei fratelli Gaudenzio e Angelo Turina da parte delle grandi cantine, i due furono spinti a vinificare in autonomia, affittando serbatoi in cemento. Questo segnò l'inizio della loro attività come viticoltori indipendenti, con l'apertura della prima cantina in via Magenta a Moniga. Inizialmente il vino era venduto sfuso, e solo nei primi anni Sessanta si avviò la commercializzazione in bottiglia. A metà degli anni Settanta, l'azienda trasferì la sua sede dal centro storico di Moniga all'entroterra. Verso la fine degli anni Ottanta, i figli Luigi, Paolo e Dario introdussero innovazioni enologiche, portando alla prima vittoria del Trofeo Molmenti nel 1996.

La Quarta Generazione e la Vocazione Territoriale



Oggi, l'azienda è guidata dalla quarta generazione, rappresentata dai cugini Matteo, Andrea e Marco Turina. Essi sottolineano l'importanza di preservare e valorizzare il territorio attraverso la tramandazione della sapienza nel custodire cultivar delicate come il groppello, vitigno autoctono della Valtenesi, che da oltre un secolo dà vita al vino rosato, simbolo di questa terra. La famiglia esprime orgoglio per aver condotto l'azienda al traguardo delle cento vendemmie e vinificazioni.

L'azienda si estende su circa 23 ettari, di cui 13 in Valtenesi e 10 in Lugana. La cantina moderna, ristrutturata nel 2020, si affaccia sulla Strada Provinciale 572 e la produzione si attesta intorno alle 150 mila bottiglie all'anno. I Turina, da sempre "chiarettisti", etichettano il loro vino rosato come Chiaretto fin dagli anni '50 e sono tra le poche aziende a proporre tre versioni del rosato Valtenesi: il tradizionale Chiaretto di Moniga, il premiato Valtenesi Fontanamora (dal nome di un vigneto in località Balosse a Moniga), e il Setamora, una "riserva" che prevede anche un passaggio in barrique. Le uve utilizzate sono groppello, barbera, sangiovese e marzemino, con variazioni nel metodo, tecnica e proporzioni.

I cugini Turina ribadiscono la loro lunga tradizione nel Chiaretto, dedicando le migliori uve alla produzione del loro vino rosato da oltre 70 anni, specializzandosi nelle diverse sfumature di rosa attraverso una viticoltura di precisione. La famiglia coltiva anche 10 ettari in Lugana, un investimento significativo dei genitori, con vigneti gestiti direttamente. Nel carnet Turina sono presenti due versioni del Lugana: il "classico" e il Fenil Boi, quest'ultimo proveniente dalle cime di una delle colline più alte della DOC Lugana. Acquistato nei primi anni 2000, il vigneto Fenil Boi è caratterizzato da un terreno morenico con una piccola presenza di argilla, che esalta le qualità di freschezza e acidità salina dell'uva turbiana.