

Lugana



Unico e inconfondibile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Una terra fatta di argille, l'aria del lago e un'uva dalle caratteristiche uniche. Il Lugana nasce da qui, lungo la piana morenica a Sud del lago di Garda, a cavallo di due province, Brescia e Verona. I vini Lugana sono stati riconosciuti con la Denominazione d'Origine Controllata nel 1967. Per promuoverla e difenderla, nel 1990 si è costituito il Consorzio per la Tutela del Lugana, di cui oggi è presidente Fabio Zenato



di Piera Genta

Il territorio del Lugana si sviluppa lungo la piana morenica a Sud del lago di Garda, a cavallo di due province, Brescia e Verona, e di due regioni, Lombardia e Veneto. Senza dubbio si tratta di uno dei territori turistici più belli del Nord Italia dalle condizioni climatiche estremamente miti. In origine questa zona era di origine paludosa, poco adatta alla coltivazione.

Fu la Repubblica di Venezia nel 1500 a iniziare le opere di bonifica agricola, anche se in questo territorio si è sempre prodotto vino, almeno dall'Età del Bronzo. Infatti sono stati rinvenuti reperti agricoli e vinaccioli di vitis silvestris in alcune palafitte di Peschiera del Garda (Vr).

Il Lugana, vino principe della zona, nasce dal Trebbiano di Lugana localmente chiamata Turbiana, pre-



senta un colore giallo paglierino, che col tempo tende ad assumere riflessi dorati. Ha un profilo olfattivo caratterizzato da note fruttate, agrumate, con cenni di frutta tropicale.

Il suo stile è influenzato dalle caratteristiche dei relativi territori di produzione, divisi essenzialmente in due zone. Quella pianeggiante, che si estende lungo l'entroterra tra Desenzano, Sirmione e una parte del Comune di Pozzolengo (Bs) e Peschiera, con le sue argille coriacee, che donano una connotazione più lacustre e minerale ai vini, e quella collinare, tra Pozzolengo e Lonato (Bs), con altitudini che non superano i 130 m, dove le argille si fanno più sabbiose, con buona presenza di elementi ghiaiosi che rendono i vini meno minerali, più acidi.

Una delle prime denominazioni in Italia

I vini Lugana sono stati riconosciuti con la Denominazione d'Origine Controllata nel 1967 è stata la prima



Fabio Zenato

a essere riconosciuta in Lombardia e una delle primissime in Italia. Per promuoverla e difenderla, nel 1990 si costituì il Consorzio per la Tutela del Lugana, un istituto di vigilanza, difesa e promozione che si occupa soprattutto di proteggere e valorizzare la denominazione e il suo vino.

Oggi l'ente presieduto da **Fabio Zenato** riunisce 210 soci tra viticoltori e imbottiglieri con oltre 2.500 ettari vitati. «Il 2022 è stato un anno positivo: la Doc Lugana si è dimo- ➔

LUGANA

Vigne Di Catullo 2019 di Tenuta Rovégia Un Lugana ricco di storia

Il poeta romano Catullo già decantava il vino di queste zone nelle sue poesie oltre 2000 anni fa. Qui l'uva Turbiana trova l'ambiente perfetto per esprimere il meglio di sé: un microclima temperato, un terreno ricco di argille compatte e profonde che donano ai vini una straordinaria mineralità. Vigne di Catullo di Tenuta Rovégia si contraddistingue per il suo colore giallo intenso con riflessi dorati. Al naso è delicato con note di idrocarburi, frutta candita e fiori bianchi. In bocca è avvolgente e persistente, con note minerali che si armonizzano perfettamente con quelle di frutta matura. Nel finale si percepiscono sentori di nocciola seguiti da un elegante retrogusto di mandorla. L'affinamento avviene per 24 mesi in botti d'acciaio, l'imbottigliamento avviene a settembre del secondo anno successivo alla raccolta e viene messo in commercio dopo 6 mesi di riposo in bottiglia. Vigne di Catullo, Lugana Riserva è un vino che si presta a molte varietà di piatti, ma si sposa particolarmente con risotti e formaggi.

www.tenutarovegia.com



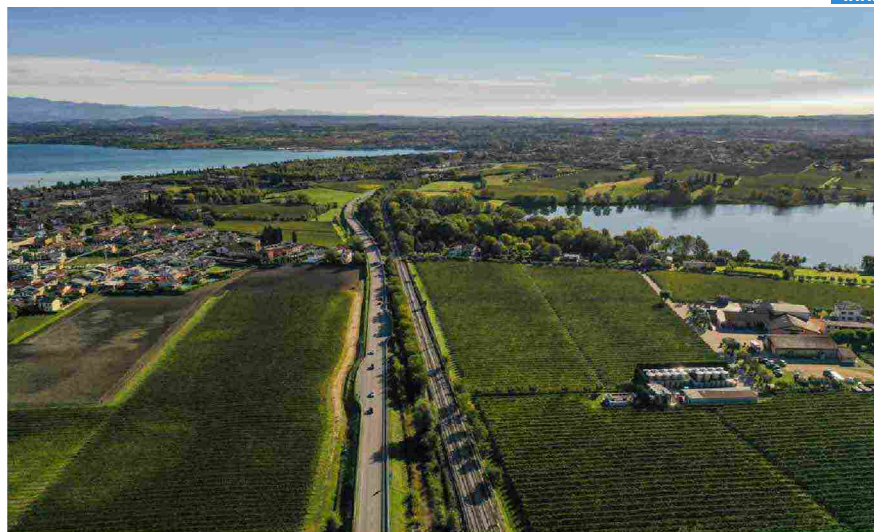
strata, rinnovando il trend positivo rispetto al 2021, una delle poche denominazioni italiane in controtendenza rispetto all'incertezza che ha caratterizzato i mercati, in particolare nella seconda parte dell'anno e che vedono molti vini in calo rispetto all'anno precedente (-3,5% in valore secondo l'Osservatorio Federvini Nomisma) - commenta Fabio Zenato, presidente del Consorzio di Tutela Lugana Doc - Anche il prezzo medio delle uve e dello sfuso conferma il momento d'oro e il reale valore economico della denominazione Lugana».

I cinque volti e interpretazioni del Lugana

La produzione può essere declinata in cinque tipologie: Lugana, Lugana Superiore, Lugana Riserva, Lugana Vendemmia Tardiva e Spumante. Il Lugana fresco, d'annata, "base", è il motore produttivo di tutta la denominazione, il suo mattone fondamentale: il suo volano produttivo copre quasi il 90% della Doc. È un

vino con un colore giallo paglierino tenue e riflessi verdognoli; i profumi sono delicatamente floreali, con un accenno di note di mandorle, mentre al gusto si presenta fresco, piacevolmente agrumato e lungo.

Il Lugana Superiore fa un anno di affinamento in cantina e ha più polpa per reggere questo invecchiamento. È quindi più minerale e complesso, ha polpa, ma mantiene buona freschezza e ottima bevibilità. Ottimo



con vitello tonnato e grigliate di pesce. Il Lugana Riserva prima di essere commercializzato sosta per 24 mesi, due anni, in cantina, con 6 mesi in bottiglia per trovare equilibrio. Il livello di intensità si alza, la mineralità diventa la struttura, lo scheletro del vino, delineando vini di ottima qualità, profondi, succosi e pieni di polpa gialla e rimandi di pietra, fiori e liquirizia.

Possono invecchiare tranquillamente in cantina per più di 10 anni, anzi il loro fascino terziario inizia dopo i 10, non vogliamo dire come lo Chablis, ma non sono certo vini magri. Nel Lugana Vendemmia Tardiva i grappoli di Trebbiano di Lugana vengono lasciati maturare sulla pianta fino ad ottobre, affinché concentrino zuccheri e sapori, mentre l'acqua evapora. Poi vengono vendemmciati, pressati e vinificati.

Il risultato è un vino dal fascino alsaziano, dolce, ma non stucche-

vole, grazie alla spalla acida ancora ben presente e sempre pronta a tagliare trasversalmente la dolcezza.

La versione Spumante, presente nel disciplinare di produzione a partire dal 1975, rappresenta invece, al di là dell'esiguità dei numeri produttivi, una tradizione consolidata. Oggi il Lugana Spumante è prodotto sia con il metodo Charmat o Martinotti (presa di spuma in autoclave) sia con il metodo classico (rifermentazione in bottiglia).

Lugana, un'eccellenza unica nel suo genere

Tra gli obiettivi principali per il 2023, che coinvolgeranno macro tematiche come il senso di appartenenza e consapevolezza del valore del territorio del Lugana e la promozione del Lugana come wine destination, ci sarà una comunica- ➔

Lugana di Sirmione Doc di Giovanni Avanzi

Il Lugana di Sirmione Giovanni Avanzi nasce nella frazione Lugana nel comune di Sirmione (Bs), nel cuore della zona di origine. È frutto delle meravigliose uve di Turbiana, coltivate nella vigna più prestigiosa dell'azienda. La fattoria Bragagna si estende per 22 ettari e giace esattamente a Sud della penisola di Sirmione, ove il terreno è composto dalla splendida argilla che si spinge nel sottosuolo per oltre 60 metri. Le viti hanno un'età media di 40 anni e, unitamente ai giovani impianti, regalano un Lugana dal frutto inconfondibile e dalla impareggiabile ricchezza. Il Lugana

Giovanni Avanzi rappresenta la massima garanzia qualitativa: il nome di Sirmione in etichetta, racconta la storia di questo Lugana, l'unico a potersi fregiare di tale qualificazione. Ogni singola bottiglia riporta la dicitura Vigna Bragagna, a dimostrazione che il vino più celebre dell'azienda proviene da un unico vigneto.

www.avanzi.net





zione che ha l'obiettivo di valorizzare i punti di forza della denominazione sia in Italia sia all'estero.

«Stiamo parlando di un vino prodotto con un unico vitigno, il Turbiana, che giova di un suolo derivato dall'importante spinta glaciale e un microclima legato al regime delle brezze di lago. I terreni dove viene coltivato questo vitigno sono propici alle sponde del Bènao e, dunque, in un ambiente dalla forte caratterizzazione "territoriale". Elementi della natura unici e irripetibili che rendono il Lugana una vera eccellenza nel suo genere» conclude Fabio Zenato.

Uno sguardo ad alcune aziende del Lugana Doc

Tra le cantine rappresentative del territorio:

• **CÀ MAIOL** - è ambientata all'interno di un edificio risalente al 1710, tra

vigneti e antiche cascine, ed è il centro nevralgico della realtà, nascondendo sotto di sé la cantina dove si vinificano ed affinano le espressioni del territoriale ed identitario Lugana. I processi di cantina sono interamente indirizzati verso l'innovazione e il rinnovamento, con l'obiettivo finale di migliorare costantemente la sua produzione d'eccellenza: le uve provenienti dai 130 ettari di vigneti di proprietà sono sottoposte a elaborazioni tecnologicamente avanzate, rendendo così possibile ottenere delle etichette dai forti caratteri territoriali ma comunque capaci di conquistare palati internazionali.

• **TENUTA ROVEGLIA** - le origini della Tenuta Roveglia risalgono all'inizio del Quattrocento quando la famiglia Roveglia acquistò terreni e cascine dal monastero San Salvatore di Brescia (oggi Santa Giulia di Brescia). Così nacque il nome della

cantina, ma l'avventura legata al vino iniziò alla fine dell'Ottocento. Oggi siamo alla quarta generazione con una superficie di oltre 100 ettari di cui quasi 50 a vigneto: si tratta della più estesa superficie vitata della Lugana, ricca sia di vigneti di antico impianto che di vigneti nuovi. È anche esempio di enoturismo con degustazioni guidate e percorsi emozionali in vigna e in cantina.

• **CANTINA AVANZI** - alla terza generazione, 70 ettari di proprietà suddivise in quattro tenute. Dal 2007 la nuova cantina con una suggestiva barriera. Tutti i loro prodotti, olio compreso, seguono la filosofia "da ogni territorio un vino". Dal cuore di Sirmione, con la sua argilla, viene prodotto il Lugana, il vino bianco più famoso e longevo del lago di Garda; dal Valtènesi vengono realizzati invece il Chiaretto e i Rossi del Garda. Ogni vino viene coltivato con ➔

LUGANA

amore, passione e sapienza controllando tutte le fasi di crescita della vite e dei grappoli che vengono successivamente vendemmciati a mano.

• **CANTINA PERLA DEL GARDA** - una realtà nata negli anni 2000 con vigneti che si estendono per circa 40 ettari intorno alla cantina a sud del lago di Garda. Unica azienda che declina tutte le tipologie di Lugana previste dal disciplinare compreso la vendemmia tardiva. Nasce dall'idea ambiziosa di riportare la vigna sulle colline moreniche proprietà dell'azienda agricola: le antiche stampe e le mappe catastali sono testimoni di una tradizione che riconosce la vocazione vitivinicola di questa terra sassosa e povera d'acqua. La vendemmia è svolta esclusivamente a mano, con la selezione dei grappoli che vengono poi riposti in piccole cassette e portati subito in cantina che è posta al centro della vigna, con una distanza massima fra i filari e la zona di vinificazione di solo 1000 mt. Spettacolare la cantina su tre livelli, ideata per consentire la cosiddetta "vinificazione a caduta".

• **ALBINO ARMANI** - quattrocento anni di storia nella viticoltura della Valle dell'Adige per la famiglia Armani, comprovata dai documenti notarili del 1607 a nome di Domenico Armani e conservati all'Archivio Storico di Trento. Oggi l'Azienda Albino Armani ha ampliato tenute e territori spaziando, oltre che nelle Val d'Adige, anche con le tenute venete in Valpolicella ed in Marca Trevigiana, con quella trentina di Vallagarina, con i terreni ai piedi del Monte Baldo e della Lessinia, ed, infine, in Friuli nella Grave Friulana.

• **ZONIN 1821** - la cantina non ha una tenuta nella zona di produzione del Lugana, ma vinifica presso la

sede di Gambellara, in provincia di Vicenza, le uve provenienti dal territorio della Doc. Il marchio commerciale utilizzato è Zonin 1821.

• **PASQUA VIGNETI E CANTINE** - il Lugana ricopre una grande importanza nella gamma di Pasqua Vigneti e Cantine, che la commercializza - non a caso - anche con il marchio Famiglia Pasqua. Si tratta di una selezione delle uve del vitigno autoctono Trebbiano di Lugana, coltivato a Sud del lago di Garda fra i paesi di Lugana e Sirmione su terreni calcareo-argillosi. Come spiega la cantina, «le eccellenze della produzione di Pasqua Vigneti e Cantine sono firmate Famiglia Pasqua e raccontano il radicamento nel territorio attraverso i grandi classici Veronesi e Veneti». Pasqua utilizza poi i marchi Villa Borghetti per la Gdo e Cecilia Beretta per un'ulteriore selezione di Lugana Doc.

• **ZENATO** - tra le tenute della storica cantina Zenato c'è Sansonina, luogo in cui nascono vini di spiccata personalità tra cui i bianchi Lugana e l'innovativo e sperimentale Lugana

Fermentazione Spontanea. Il parco vigneti si estende per 13 ettari nei pressi di Sirmione. La leggenda narra di una donna dal carattere tanto fiero da meritarsi il soprannome di "Sansonina", coniugato da quello del personaggio biblico Sansone. Era lei, tre secoli fa, la proprietaria di questo luogo affascinante che oggi dà vita ai Lugana di Zenato.

• **ALLEGRI** - le proprietà di Allegrini si estendono per circa 150 ettari in Valpolicella Classica, ma la produzione si estende anche nell'area del Lugana Doc, sulle sponde del lago di Garda, con una tenuta di 40 ettari. A dare il nome al Lugana Doc di Allegrini è l'Oasi Mantellina, zona di provenienza delle uve, nel Comune di Pozzolengo (Brescia). Dalle pendici del borgo medievale, i vigneti, impiantati a Guyot, si spingono fino al piccolo lago che dà il nome a questo paradiso naturalistico. L'Oasi Mantellina e suo laghetto ospitano oltre 60 specie animali, alcune delle quali rare. Si tratta soprattutto di uccelli che qui fanno sosta durante le migrazioni. [cod 96244](#)

