



DEGUSTAZIONE

Lugana, sinonimo di immediatezza e longevità



di **Paolo Valente** pubblicato il 10 Ottobre 2019

Questo il tema scelto dal Consorzio Tutela Lugana DOC per mostrare al pubblico degli operatori e degli appassionati le caratteristiche di un vino che è in grado, al tempo stesso, di dare grandi soddisfazioni sia bevuto in giovinezza che degustato dopo un periodo di maturazione e affinamento.

Nel corso dell'affollata Masterclass tenuta nell'ambito della Milano Wine Week, Luciano Ferraro, Caporedattore del Corriere della Sera, ha voluto sottolineare come il Lugana sia un vino di cui Luigi Veronelli già negli anni Ottanta tesseva le lodi fino a definirlo molto riconoscibile e difficilmente dimenticabile da un buon assaggiatore.



Siamo nell'area dell'antichissima Selva Lucana bonificata nel Quattrocento dalla Serenissima, sulla riva sud del lago di Garda a cavallo tra le provincie di Brescia, che copre l'85% del territorio della Denominazione, e di Verona. Un territorio forgiato dall'azione dell'antico ghiacciaio che dalle Alpi scendeva a coprire l'attuale estensione lacustre e che ha dato origine ad un susseguirsi di basse colline moreniche.

Immediatezza dei vini nelle espressioni giovanili e longevità sono caratteristiche che, come ha ben spiegato il presidente del Consorzio Ettore Nicoletto sono riconducibili ad un insieme di condizioni che felicemente convergono in questa zona particolarmente vocata.

Innanzitutto, l'azione mitigante del lago che, con la sua brezza, rende l'area una culla climatica a tutto vantaggio di un andamento regolare. Poi il suolo, parte argilloso e parte sabbioso, che conferisce ai vini quella tipica nota sapida, minerale che tanto li caratterizza.



Fondamentale poi il vitigno, la Turbiana, parente prossimo ma espressione unica del Trebbiano di Soave (e non del Verdicchio come si credeva un tempo) che conferisce le note che in gioventù si esprimono nella tensione e nettezza gustativa e che con il passare del tempo si tramutano in sentori evoluti che rimandano al balsamico, alla pietra focaia e agli idrocarburi.

Per finire, ma non ultima, la mano dell'uomo che interpreta seppure in modi differenti le annate e le tecniche di vinificazione sempre all'interno di un Disciplinare che prevede cinque tipologie: dalla versione Classica, che sviluppa il 90% della produzione totale, alle versioni Superiore e Riserva, che richiedono periodi di maturazione in legno e in bottiglia, fino alla Vendemmia Tardiva e allo Spumante che può essere sia metodo classico che charmat.

L'area della denominazione, che oggi arriva a coprire ben 2500 ettari vitati, ha subito una forte espansione negli ultimi anni, espansione tale da mettere in crisi la distribuzione che non è riuscita ad assorbire l'incremento di produzione. Da qui la scelta, come conferma il Presidente del Consorzio, di calmierare, nei prossimi anni, la produzione seguendo maggiormente le capacità di assorbimento del mercato.



LA DEGUSTAZIONE

I vini degustati sono stati una conferma tangibile delle caratteristiche della varietà.

Pasini San Giovanni, Lugana DOC Brut Metodo Classico

Interessanti le note floreali immediatamente percepibili all'olfatto si trasformano in una piacevole godibilità in bocca caratterizzata da un perlage fine e persistente che, supportato dalla sapidità e dall'acidità, lo rendono un prodotto di facile abbinamento gastronomico.

Santa Sofia, Lugana DOC 2018

Ca' Maiol, Lugana DOC Prestige 2018

Entrambi i prodotti, sebbene con le loro peculiarità e caratteristiche, mostrano un naso espressivo che riconduce al fiore bianco accompagnato ora di note di erbe aromatiche ora da profumi di agrume. La bocca è guidata da un'affilata acidità che si dipana in una lunga persistenza con un finale di mandorla amara.



Ca' dei Frati, Lugana DOC Brolettino 2017

Zenato, Lugana DOC Riserva Sergio Zenato 2016

Selva Capuzza, Lugana DOC Riserva Menasasso 2015

Il calice giallo paglierino si tinge di pennellate dorate. Eleganti e asciutti si presentano in bocca con un sottofondo ben presente di sentori di frutta matura dal quale riemergono le piacevoli note della

sosta in legno che arrivano a sfiorare le spezie, l'idrocarburo e la foglia di pomodoro. La bocca è piena e ricca, sorretta da freschezza e sapidità che conducono la lunga persistenza. Ottimi abbinamenti anche con cibi della cucina asiatica.

Tenuta Roveglia, Lugana DOC Vendemmia Tardiva Filo di Arianna 2016

Il calice si fa dorato e il naso complesso ed evoluto con note di agrume candito, zafferano, pietra bagnata, caramelle d'orzo e frutta gialla. Accenni di idrocarburo. La bocca esprime sia una vena minerale e acida che pienezza e morbidezza. Lunghissima persistenza con un finale quasi astringente.

<https://vinodabere.it/lugana-sinonimo-di-immediatezza-e-longevita/>