
ViniPlus

DI LOMBARDIA

Lugana tra presente e passato



Degustando

di Paolo Valente - 03 novembre 2020

Alla terza edizione della Milano Wine Week l'occasione per verificare, ancora una volta, le potenzialità di invecchiamento del Lugana

*In occasione del trentennale della nascita del Consorzio Tutela Lugana DOC – prima denominazione riconosciuta in Lombardia – una degustazione condotta dal giornalista **Aldo Fiordelli** e dal Direttore del Consorzio **Andrea Bottarel** ha offerto ai partecipanti la possibilità di toccare con mano la capacità di durata nel tempo dei vini di questo areale.*



Da sinistra: Aldo Fioredelli e Andrea Bottarel

*L'area di produzione del **Lugana** è posta tra le provincie di **Brescia e Verona** in quella che un tempo era la **Selva Lucana**, un territorio anticamente ricoperto da acquitrini e boscaglia e bonificato dalla Serenissima Repubblica di Venezia a partire dal Quattrocento.*

Un lembo di terra, limitato a nord dal lago di Garda, a sud dalla pianura padana e a est e ovest da rilievi montuosi, con un clima unico con tante somiglianze a quello mediterraneo.

Il terreno, argilloso nella parte vicino al lago e sabbioso nella zona vicino alle colline moreniche, influisce sulle caratteristiche di struttura e sapidità del vino.

*Il vitigno con cui si produce il Lugana è il **turbiana**, appartenente alla famiglia dei trebbiani. Una varietà versatile che ben si adatta alle varie tecniche di vinificazione, dallo spumante al passito passando per le più classiche versioni superiore o riserva. Il Direttore Bottarel sottolinea come, anche se il 97% dell'intera produzione (quasi 22 milioni di bottiglie nel 2019) rimane ancora appannaggio della versione classica, le aziende comincino a credere sempre di più nel potenziale delle riserve.*

Il Lugana è un prodotto la cui commercializzazione è fortemente concentrata verso l'export; oltre il 70% varca le frontiere principalmente verso la Germania.

La degustazione

Lugana DOC Montunal 2019 – Montonale

6 mesi di permanenza sui lieviti con regolari battonage.

Il colore rispecchia giovinezza con le sue note paglierine; giovinezza che si ritrova negli eleganti profumi carichi di fiori e di erbe aromatiche. Il sorso è teso e guidato dalla buona sapidità e dalla croccante acidità. Diritto con ritorni di agrume dolce, pera, susina e un finale di mandorla.

Lugana DOC Marogne 2019 – Zeni

Lieve residuo zuccherino, 5 gr/l

I leggeri riflessi dorati fanno da sfondo alle note di frutta a pasta gialla, di agrume dolce e di fiori, di gardenia. Esuberante ed estroverso al naso, al sorso spicca la sapidità accompagnata da una nota dolce. Setoso con piacevoli ritorni di mandorla e marzapane e un finale leggero di tostatura.

Lugana DOC Capotesta 2019 – Cascina Maddalena

Giallo dorato. Al naso immediati sentori di agrumi, pera bianca, banana; una nota matura ci riporta al mango. Decisamente secco in bocca, vibrante di acidità con un finale teso che pulisce perfettamente la bocca.

Lugana DOC Cemento 2018 – Marangona

Fermentazione sulle bucce e permanenza per 10 mesi sulle fecce fini.

Giallo dorato pieno con note olfattive che riportano alla frutta a pasta gialla, all'agrumo, il chinotto, il lime. Nota di gesso, di tiglio e fieno, accenni di tostatura. Persistente e dall'acidità quasi masticabile chiude con note di mela verde.

Lugana DOC Superiore Fabio Contato 2005 – Ca' Maiol

10% di Chardonnay e passaggio in legno per il 50% della massa.

Colore giallo dorato pieno e intenso con riflessi che rimandano all'oro rosa. L'olfatto si apre con note di frutta ben matura, gli agrumi spaziano dal limone all'arancia, un velo di sentori eterei fa da cornice a ricordi di panettone. L'acidità è ancora vibrante, una nota morbida di legno riempie generosa il palato. Persistente con un finale di mandola. Aristocratico

Lugana DOC Sergio Zenato 2004 – Zenato

Residuo zuccherino di 8,3 gr/l

Colore ramato. Naso decisamente evoluto con riconoscimenti di miele, albicocca disidratata, frutta candita, confettura di mele. Buona complessità e sapidità al palato. La dolcezza ritorna in una nota di pesca sciroppata, di caramella mou. Persistente con un finale di nocciola tostata. Affascinante come il cielo al tramonto

<https://www.aislombardia.it/viniplus/degustando/lugana-tra-presente-e-passato.htm>