

Lugana Doc, un vino sempre più apprezzato anche in Italia

written by Rivista di Agraria.org | 1 ottobre 2022
di Marco Bertaglia e Marco Salvaterra



Vigneti del Lugana con vista sul lago di Garda (foto <https://www.consorziolugana.it/>)

Da una recente analisi della Coldiretti su dati Infoscans relativi ai primi nove mesi del 2021 è risultato il vino con la maggiore crescita sul mercato italiano: un aumento delle vendite del 49%, davanti al Brunello di Montalcino (+47%) e al Barolo (+43%). Stiamo parlando del Lugana, una Doc a cavallo tra Veneto e Lombardia, nella parte meridionale del lago di Garda.

La zona di produzione riguarda poco più di duemila ettari vitati, quasi tutti nei comuni lombardi (ben 1.948 a Sirmione, Desenzano, Lonato, Pozzolengo), mentre solo Peschiera del Garda è veronese, anche se quest'ultimo comune detiene il primato del volume commerciale, visto che il 60% dell'imbottigliato è gestito da produttori veronesi. La particolarità è che tutti i comuni del Lugana ricadono sotto la diocesi di Verona.

È un vino apprezzato soprattutto all'estero, dove finisce più della metà della produzione. Il successo di questa vocazione internazionale è tutta nella qualità di un prodotto unico, raffinato e moderno, immediato e complesso, che, grazie a un ottimo rapporto qualità/prezzo, è in grado di fidelizzare il cliente a tutte le latitudini del pianeta. Un bianco che ha i sentori dei fiori, del fieno e della frutta e che si presta a creare aperitivi deliziosi o ad accompagnare piatti di pesce.

Caratteristiche del territorio del Lugana e base ampelografica

Al di là della divisione comunale, dal punto di vista vitivinicolo il territorio del Lugana è diviso sostanzialmente in due zone.

La prima, più ampia, quella delle argille più coriacee, è di natura pianeggiante e si estende orizzontalmente lungo l'entroterra compreso tra Desenzano, Sirmione, una parte del comune di Pozzolengo e Peschiera. È questo il cuore

pulsante della denominazione, che tra Rovizza e Lugana, frazioni depositarie dello stile più "lacustre" e minerale del Lugana, trova le sue zone storiche ed elettive.

Nella parte veneta del Lugana, quella più orientale, c'è come detto il riferimento di un solo comune, Peschiera del Garda, che però contempla al suo interno una delle sottozone più interessanti, quella di San Benedetto di Lugana, vero e proprio "cru" della denominazione.

La seconda zona, di natura più collinare, si allunga dalla celebre Torre Monumentale di San Martino della Battaglia lungo una duplice direttrice: da un lato verso Pozzolengo e dall'altro verso Lonato. Qui le argille si fanno più sabbiose; i rilievi più ondulati e dolci, con altitudini che non superano i 130 metri; i terreni più morenici (soprattutto verso Lonato), con buona presenza di elementi ghiaiosi; i vini meno minerali, più acidi e voluminosi.

Il disciplinare di produzione consente la presenza di vitigni complementari a bacca bianca, purché non aromatici, per una quota del 10%, la maggior parte dei produttori tendono a fare i loro Lugana partendo da uve provenienti esclusivamente da Trebbiano di Soave localmente denominato Turbiana o Trebbiano di Lugana. Questo vitigno autoctono viene valorizzato dal particolare microclima della Lugana, mite e abbastanza costante, con poche escursioni termiche tra il giorno e la notte e brezze temperate provenienti dal lago di Garda.

Anche se il disciplinare di produzione prevede la presenza di vitigni complementari a bacca bianca, purché non aromatici, per una quota del 10%, oggi i produttori della zona tendono a fare i loro Lugana esclusivamente con uva Turbiana in purezza.

Le cinque le tipologie previste dal disciplinare di produzione del Lugana Doc devono presentare le seguenti caratteristiche:

"Lugana":

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.

E' 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.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

"Lugana" superiore:

Introdotta nel disciplinare di produzione a partire dal 1998, il Lugana Superiore è un Lugana con un affinamento di almeno un anno a partire dalla vendemmia. Per questo il suo profilo sensoriale si presenta più complesso della versione base: il colore ha riflessi più dorati, i profumi, più articolati, offrono sentori di erbe di campo, di clorofilla, di mela matura, di agrume maturo (mandarino in primis), uniti a note di nocciola o spezie con il passaggio nel legno (oggi sempre meno nuovo e tostato, e di dimensioni superiori di quello della barrique); il palato, di maggior struttura, è sorretto da un'acidità viva e tonica, ed è attraversato da una sapidità di matrice minerale che sa conferire al vino intriganti sfumature "salate"

Colore: paglierino o verdolino, con tendenza al giallo dorato con l'invecchiamento;

Profumo: delicato, gradevole, caratteristico;

Sapore: morbido, da secco all'abboccato, armonico, corposo, con eventuale leggera percezione di legno;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

"Lugana" riserva:

Il Lugana Riserva è la naturale evoluzione della tipologia Superiore: deve invecchiare o affinarsi per almeno 24 mesi, di cui 6 in bottiglia, ha toni cromatici più accesi, profumi più evoluti e complessi, con note di pietra focaia e sentori balsamici, una mineralità più calda al palato, ma parimenti avvolgente, sapida e persistente.

La longevità di queste versioni "secche" e "ferme" varia da tipologia a tipologia, ma anche da stile a stile: oggi che la produzione è sempre più orientata verso vinificazioni in acciaio e "sur lie" (ovvero, con un contatto prolungato del vino sui propri lieviti), nonché verso affinamenti misti (parte in acciaio e parte in legno) per le selezioni più importanti come il Lugana Superiore e il Lugana Riserva, ci si rende conto che questo vino può essere ancora più longevo rispetto al passato.

La versione "base" può così rimanere in cantina anche per due-tre anni; mentre le versioni Superiore e Riserva hanno una potenzialità evolutiva che può tranquillamente dipanarsi lungo una decina d'anni.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Le ultime due tipologie previste dal disciplinare presentano caratteristiche particolari.

“Lugana” Vendemmia Tardiva:

La novità è senz'altro rappresentata dalla Vendemmia Tardiva, un Lugana diverso, più “sperimentale”, lontano però dalla dolce viscosità di un passito tradizionale. Questo Lugana viene infatti ottenuto con una surmaturazione in pianta attraverso una raccolta tardiva delle uve tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre, senza ulteriori appassimenti in fruttajo.

Queste uve più ricche e concentrate conferiscono al Lugana un profilo tendenzialmente “tardivo”, quindi più morbido e denso, ma non eccessivamente dolce, perché il residuo zuccherino viene efficacemente bilanciato dall'acidità sul modello delle Vendange Tardive alsaziane, o delle Spätlese tedesche. Il colore è giallo dorato con tendenza all'ambrato all'invecchiamento, mentre il profumo è intenso, gradevole, caratteristico. Il sapore è armonico, vellutato, dall'amabile al dolce, di corpo, con eventuale percezione di legno.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

“Lugana” spumante:

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. Si narra infatti, anzi lo racconta Camillo Pelizzari nel suo fondamentale “La Lugana e il suo vino” (1942), che sul finire dell'Ottocento un gruppo d'industriali della Champagne, in visita a San Martino della Battaglia, tentarono senza grande successo (a causa della scarsa produzione) d'investire sulla spumantizzazione del Lugana, volendo addirittura creare a Rivoltella una cantina per la produzione di uno spumante a metodo classico sul modello della Champagne.

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). Nel primo caso il quadro organolettico è improntato a una maggior semplicità e freschezza, con profumi primari di agrume (cedro in primis) e un perlage più cremoso e generoso, mentre nel secondo il profilo diventa più raffinato e complesso, con un bouquet più elegante e dinamico, e un perlage più aggraziato e “crocante”.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.



Lugana: le cinque tipologie

Lugana Armonie senza Tempo

Per far conoscere e valorizzare questo vino, da alcuni anni viene organizzato un importante evento, “Lugana Armonie senza Tempo”, che quest’anno si svolgerà per la seconda volta a Roma nella suggestiva e centralissima Villa Piccolomini.

L’evento, che quest’anno avrà come protagonisti circa quaranta vignaioli che offriranno in degustazione, ai banchi di assaggio, le etichette più rappresentative della denominazione, consente ai giornalisti, agli operatori ed agli appassionati di assaporare le eccellenze vinicole proposte dal Consorzio Tutela Lugana Doc e di approfondire, grazie al contatto diretto con produttori ed esperti, la conoscenza delle cantine e del territorio.

Un appuntamento imperdibile per tutti gli amanti del settore; un percorso di degustazione per immergersi in tutte le sfumature dei vini Lugana.

Solo per stampa ed operatori si terrà, sempre a Villa Piccolomini, la masterclass “Immediatezza e longevità” condotta dal giornalista Daniele Cernilli fondatore della testata e guida vini “Doctor Wine”.

In questa occasione si potranno degustare alla cieca 10 referenze: 5 vini in orizzontale, ovvero tutti dell’annata corrente, e 5 vini in verticale, andando a toccare diverse vendemmie.

Attraverso l’assaggio ed il confronto di queste etichette Cernilli tratterà il tema dell’autolisi dei lieviti e della immediatezza e longevità del Lugana, due caratteristiche che contraddistinguono fortemente questo vino forte di un territorio e di terreni particolarmente vocati e di tecniche di lavorazione capaci di offrire massima espressività al vitigno turbiana.



Lugana Armonie senza Tempo

Roma | 15 Settembre

“Lugana Armonie senza Tempo” 2022

Riferimenti bibliografici

Consorzio Tutela Lugana Doc - <https://www.consorziolugana.it/>

Istruzione Agraria online - <https://www.agraria.org/>

Catalogo Nazionale delle varietà di vite - <http://catalogoviti.politicheagricole.it/>

Corriere del Vino - <https://corrieredelvino.it/>

Gardapost - News dal lago di Garda <https://www.gardapost.it/>

Marco Salvaterra, laureato in Scienze agrarie presso la Facoltà di Agraria di Bologna, già docente di Estimo ed Economia agraria all'Istituto Tecnico Agrario di Firenze. [Curriculum vitae >>>](#)