



Dalla Lugana, 10 ottobre 2011

Comunicato Stampa “La Vendemmia 2011 in Lugana”

In questi primi giorni di ottobre si sta concludendo la vendemmia 2011 della DOC Lugana per tutte le tipologie eccetto il Lugana Vendemmia Tardiva. Pur non essendoci obblighi di date per la raccolta delle uve atte a Lugana Vendemmia tardiva, i produttori di questa tipologia tendono a posticipare la raccolta fino a fine ottobre – primi di novembre. La vendemmia ha goduto del particolare clima secco di questo settembre permettendo una raccolta ragionata, lenta e ottimale con grappoli sani.

Le stime elaborate dal Consorzio Tutela Lugana prevedono che il Vigneto Lugana 2011 si estenda per circa 1.100 Ha, (era 1.003 nella vendemmia 2010) con una produzione di circa 130.000 quintali di uva suddivisi nelle tipologie della tradizione: Lugana, Lugana Superiore, Lugana Spumante a cui si sono aggiunte da questa vendemmia Lugana Riserva e Lugana Vendemmia Tardiva.

Con il millesimo 2011 stimiamo di raggiungere la produzione 10 milioni di bottiglie.

Di seguito alcune informazioni sulla DOC.

Lugana è la **prima DOC** riconosciuta in Lombardia e una delle primissime in Italia, a testimoniare l'alto valore storico e culturale di tale realtà. Storicità e forte legame col territorio rendono il Lugana una proposta enologica di forte personalità, assolutamente inconfondibile, con un patrimonio da salvaguardare e allo stesso tempo, da valorizzare.

Il vitigno Turbiana è a bacca bianca, ha un'ala evidente ed è caratterizzato da grappoli medio-grandi, di forma piramidale allungata. Questo vitigno produce acini leggermente allungati, di colore verde-giallo. La rotondità dell'acino della Turbiana è punteggiata da pruinoso, che protegge una polpa decisamente succosa, sciolta, lievemente acidula ma dal sapore neutro. Caratteristica peculiare di quest'uva è la sua spiccata resistenza ai rigori dell'inverno, anche se risulta poi fragile agli attacchi di oidio e botrite. La Turbiana sviluppa al meglio le sue potenzialità se coltivato in terreni abbastanza asciutti, di natura argillosa, silicea e calcarea.

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 vinificare in purezza il Lugana esclusivamente con uve turbiana. Un atto dovuto a un vitigno che ha dimostrato di avere in questo terroir risorse insperate per una varietà di trebbiano. L'attuale disciplinare di produzione prevede ben **cinque tipologie di Lugana**: la **versione “base”**, il **Superiore**, la **Riserva**, la **Vendemmia Tardiva** e lo **Spumante**.

Il **Lugana “base”** è il motore produttivo di tutta la denominazione, il suo mattone fondamentale, l'ago qualitativo della zona: il suo volano produttivo copre quasi il 90% della Doc. Presenta un colore giallo

Consorzio Tutela Lugana DOC

Sede Operativa Parco Catullo 4 - 37019 Peschiera del Garda VR **Sede Legale** Viale Marconi 2 - 25019 Sirmione BS
tel. +39 045 9233070 **fax** +39 045 8445434 **web** www.consorziolugana.it **mail** info@consorziolugana.it

paglierino tenue con riflessi verdognoli; i profumi, delicati, quasi accennati, offrono sensazioni floreali miste a note di mandorla; il gusto è garbato, stilizzato, definito, teso e gustoso. Il Lugana "base" incarna di sé tutta la tradizione e il valore di un territorio che ha visto, nel corso degli anni, una sempre maggiore adesione a un prodotto vinicolo di alta qualità, ormai di grande prestigio con riconoscimenti e consensi diffusi anche all'estero. Il Lugana "base" è un vino elegante, particolare, che sorprende il palato per la sua freschezza e per il suo carattere inconfondibile. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli per la versione "giovane", tende invece a un giallo più intenso con riflessi dorati a seguito dell'affinamento. All'olfatto svela un profumo delicato, dove emergono fragranze di fiori bianchi e agrumi. Il palato viene coinvolto da un sapore morbido, fresco, dalla delicata ma forte personalità, che può avere retrogusto di legno. L'interpretazione del singolo degustatore può riconoscere nel bicchiere anche aromi di frutta gialla, citronella e mandorla. Particolarmente indicato per accompagnare piatti a base di pesce, il Lugana è ideale con i risotti tipici del territorio, come quello con la tinca, con la carpa, con le rane, col branzino e con le verdure. Ottimo con crostacei e molluschi è indicato anche per accompagnare piatti freddi di prosciutto crudo e antipasti in genere, tra cui spicca il noto luccio in salsa, suo compagno più amato.

Introdotta nel disciplinare di produzione a partire dal 1998, il **Lugana Superiore**, che per definirsi tale in etichetta deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento o affinamento di almeno un anno a partire dalla vendemmia, presenta un profilo più variegato e complesso: il colore ha riflessi più dorati; i profumi, più articolati, offrono sentori di erbe di campo, di clorofilla, di mela matura, di agrume (mandarino in primis), uniti a note di nocciola o spezie con il passaggio nel legno (oggi sempre meno nuovo e tostato, e più grande in capacità); 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 intriganti sfumature "salate" al vino. La sua gradazione non deve essere inferiore ai 12 gradi come disposto dal disciplinare che ne regola l'identità. Sebbene sia un vino giovane ha saputo imporsi per la sua originalità, eleganza e struttura, competendo con i vini bianchi più blasonati e conquistando il favore e il plauso del pubblico di degustatori e fruitori. Il sapore è deciso e persiste gradevolmente nel palato con note agrodolci.

Il **Lugana Spumante** è una proposta di estremo interesse e si rivolge ad un pubblico attento ed esigente che, nonostante la contenuta produzione, sta tributando a tale prodotto i giusti meriti, valorizzandone la qualità. La storia racconta che, già nell'Ottocento, un gruppo di industriali della Champagne, arrivati sulle rive meridionali del Garda, apprezzò a tal punto il vino bianco della Lugana da ipotizzare la realizzazione, a Rivoltella, di una cantina per la produzione dello spumante. Il progetto sfumò a causa della scarsa produzione dell'epoca, che non giustificava l'investimento. Se già due secoli fa si pensò ad un prodotto Lugana spumantizzato, si evince come oggi, pensarne una versione di questo tipo sia un'idea tutt'altro che azzardata. Un vino quindi che, nonostante la giovane età, gode del plauso dei secoli per promesse future sicuramente brillanti. Lugana Spumante si presenta di colore paglierino, dalla spuma fine e dal gusto persistente e fragrante, con note fruttate se spumantizzato con metodo Martinotti, o bouquet fine se fermentato in bottiglia. Ideale come aperitivo, si può piacevolmente accostare al prosciutto crudo, al Grana Padano e ai piatti di pesce della tradizione gardesana. 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".

Il **Lugana Riserva**, introdotto nel disciplinare di produzione con l'ultima modifica di quest'anno, 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 affumicate di pietra focaia e riflessi balsamici, una mineralità più calda al palato, ma parimenti avvolgente, sapida e persistente.

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, dove il residuo zuccherino viene efficacemente bilanciato dall'acidità sul modello delle Vendange Tardive alsaziane o delle Spätlese tedesche. In entrambi i casi si tratta di un vino bianco che esalta al massimo le potenzialità dell'uva Turbina e rappresenta una rarità nel panorama vinicolo italiano, poiché si tratta di un bianco da pasto invecchiato almeno 24 mesi. 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 a vinificazioni in acciaio e "sur lie" (soste prolungate del vino sui propri lieviti per aumentarne corpo e sapore), nonché ad affinamenti misti (parte in acciaio e parte in legno) per le selezioni più importanti (siano esse Superiore o Riserva), il Lugana si scopre ancora più longevo rispetto al suo recente 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.

A fini promozionali, il Consorzio è il punto di riferimento per i consociati per quanto riguarda tutte le attività volte a valorizzare e promuovere il marchio Lugana, scegliendo i **mezzi e gli strumenti di comunicazione più adeguati**, efficaci e in linea con le caratteristiche del prodotto, compresa la partecipazione agli eventi fieristici e l’organizzazione di altri eventi in generale. Anche per il 2010 il Consorzio, infatti, investirà una ingente somma per le attività a sostegno del vino Lugana: circa 240.000 euro saranno impiegati per eventi e concorsi, di volta in volta visionabili sul sito.

Oltre al ruolo di **garante della autenticità** del Lugana e di **promotore** dello stesso, **il Consorzio si preoccupa anche di tutelare il prodotto verso agenti esterni quali concorrenza sleale e oscillazioni di mercato**. A questo proposito il Consorzio da tempo sta intraprendendo una **battaglia contro “i prezzi al ribasso”** che mina la qualità dei prodotti enologici e ne svilisce l’immagine: problema che, proprio in questi momenti di crisi, sta scalfendo molte DOC italiane. Il sostegno dato ai propri consociati è un importante e concreto esempio di come questa prestigiosa DOC si impegni con costanza e convinzione nella tutela e nello sviluppo dell’ identità di questo prezioso patrimonio nostrano che è il Lugana .