

Lugana, armonie senza tempo

La sesta edizione di "Lugana, Armonie senza Tempo", promosso dal Consorzio di Tutela, ha visto riunirsi cinquantacinque cantine nel sottotetto della Caserma Artiglieria di Porta Verona di Peschiera. Il Lugana nasce in un territorio connotato da un clima mite, che si estende a sud del lago di Garda, comprendente un'ampia zona che parte dai comuni di Desenzano e Lonato, ad ovest, e si estende sino a Peschiera e Pozzolengo ad est. I terreni sono di origine morenica, caratterizzati da un suolo ricco di argille e calcari. Ci troviamo di fronte alla prima D.O.C. registrata in Lombardia e fra le primissime in Italia. Le tonalità delle colorazioni del Lugana vanno da un tipico brillante paglierino ad accennate sfumature verdognole, che raggiungono riflessi dorati con l'invecchiamento. Le caratteristiche del profumo e quelle del gusto sono associate e individuano un vino delicato e armonico, secco, asciutto e vivace. Il Lugana Superiore viene prodotto da uve selezionate e subisce un invecchiamento di almeno un anno in legno oppure l'affinamento in acciaio. Dal Lugana tranquillo nasce il Lugana Spumante. Il procedimento di spumantizzazione viene effettuato secondo il metodo Charmat o il metodo Classico.



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. Il Vendemmia Tardiva è invece un Lugana diverso, ottenuto con una surmaturazione in pianta che prevede una raccolta tardiva delle uve tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre, senza ulteriori appassimenti in fruttajo. Il Lugana, nelle sue declinazioni, deriva dalle uve del vitigno Turbiana, già conosciuto e apprezzato fin dai tempi dei Romani, che lo chiamavano Trebulanus. Al bicchiere, abbiamo particolarmente apprezzato Cà Lojera, di Peschiera del Garda, dalla sempre entusiasmante qualità, con il Lugana 2014 (piacevole ed intenso) e il Superiore 2012 (complesso e molto lungo). Altri assaggi da segnalare sono stati di Tenuta Roveglia di Pozzolengo, con il Limne 2014 e il Vigne di Catullo 2012 (minerale, sapido, di beva stimolante), Pratello di Padenghe con il Rivale 2014 (dalle sfumature variegata e profonde, buona struttura e maturità), Monte Cicogna di Moniga con il suo Santa Caterina 2007 (rotondo e morbido con un ritorno di freschezza sul finale) e Le Morette di Peschiera con La Mandolara 2014.