

# Lugana, armonie senza tempo

La terza edizione di "Lugana, Armonie senza Tempo", promosso dal Consorzio di Tutela, ha visto riunirsi quaranta cantine nel Chiostro del Museo Rambotti di Desenzano. 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, armonico e secco. Il Lugana Superiore viene prodotto da uve selezionate e subisce un invecchiamento di almeno un anno in legno oppure l'affinamento in acciaio. Del Lugana esiste anche la versione

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, con la sua sempre entusiasmante batteria, a partire dal Lugana 2012 al 2002, per finire con il 1999. Anche Pasini San Giovanni di Raffa di Puegnago con i suoi Lugana Brut, Il Lugana 2012 e 2008, e gli interessanti Busocaldo (2006, 2008 e 2009). Altri assaggi da segnalare sono stati Cobue di Pozzolengo con Monte Lupo 2012; Ottella di Peschiera con il suo Molceo 2011; Citari di San Martino della Battaglia con Terre Bianche 2012; Olivini di Desenzano con il Brut Lugana e il Lugana; Le Morette di Peschiera con La Mandolara 2012 e per finire in bellezza, il prezioso e raro vendemmia tardiva Filo d'Arianna 2011 di Tenuta Rovaglia di Pozzolengo.