

Consorzio Tutela Lugana D.O.C.

Zona di produzione

La Lugana è un piccolo, meraviglioso e prezioso territorio adiacente alla sponda meridionale del Lago di Garda, che da Peschiera, in terra veronese, prosegue nel bresciano attraversando Sirmione e Desenzano per poi proseguire all'interno lambendo le colline moreniche fra Pozzolengo e Lonato.

Un bacino lombardo - veneto che si dispiega in un susseguirsi di vigne e alberghi, cantine e residence.

In questa suggestiva ambientazione paesaggistica, turisticamente famosa nel mondo, con le Alpi che fanno da maestoso sfondo alle acque azzurre del Lago di Garda, nasce il vino bianco Lugana D.O.C.. Il nome è legato all'antichissima Selva Lucana, una foresta acquitrinosa che un tempo copriva tutto il territorio, popolata da cinghiali, cervi e daini. La predisposizione dell'ecosistema e la presenza di un clima sorprendentemente mite e clemente, hanno spinto da sempre l'intervento umano sul territorio verso la scelta predominante dell'impianto di vigneti. Quando si degusta un Lugana si riconoscono subito le meraviglie del territorio di provenienza, dove il terreno, influenzato dalla remota origine morenica, è costituito da una variegata combinazione di argilla prevalentemente calcarea, ricca di sali minerali. Vale la pena qualche cenno storico, giusto per ricordare che nel territorio della Lugana visse per lungo tempo Gaio Valerio Catullo, che esaltava nei suoi canti questa terra e il suo prestigioso vino bianco. Re Longobardi ed Ostrogoti furono grandi estimatori del vino Lugana, tanto che Re Teodato, vissuto intorno al 500 d.C., lo definì vino regale. Il Lugana è sempre stato prediletto anche nei banchetti della Consulta e presso la vicina Corte Scaligera. Oggi il Lugana nelle sue varietà è un vino ricercato per l'armonia di profumi e sapori, la grande sapidità, la struttura e la schiettezza che lo rendono indimenticabile.

Non è un caso se ci troviamo di fronte alla prima D.O.C. registrata in Lombardia e fra le primissime in Italia.

Caratteristiche e tipologie di vini

I vini Lugana D.O.C. sono ottenuti da un particolare biotipo di Trebbiano detto "di Lugana" per rimarcare l'intimo e indissolubile legame con il territorio. Un vino dalle strabilianti potenzialità enologiche, selezionato nei secoli dai produttori locali, fino ad arrivare alle tre varietà odierne.

Le tonalità delle colorazioni del Lugana D.O.C. 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 in questo prodotto strettamente 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. Questo vino riserva eccezionali sorprese alla degustazione, in cui si scopre un gusto intenso, ampio, dai sentori di spezie fresche e frutta matura, incredibilmente sapido e strutturato, persistente e longevo, tanto da poter sopportare senza problemi alcuni anni di bottiglia.

Dal Lugana tranquillo nasce il Lugana D.O.C. Spumante. Il procedimento di spumantizzazione viene effettuato secondo il metodo Charmat o il metodo Classico, favorito dalla particolare abbondanza di acidità salificata. Il Lugana Spumante presenta un colore paglierino e un perlage vivace e consistente, con un profumo fresco e intenso, dalle note di lievito e ricordi di fermentazione. Il gusto risulta asciutto ed equilibrato, armonioso come il vino tranquillo da cui deriva. Tutte le varietà si sposano alla meraviglia con il pesce di lago, sapore per eccellenza del territorio, in particolare il ricercato coregone e l'anguilla.

Uve

Il vino "Lugana" deve essere ottenuto dalle uve del vitigno "Trebiano di Lugana". Possono concorrere alla produzione di questo vino anche uve a frutto bianco provenienti da altri vitigni, con l'esclusione dei moscati e delle malvasie per un massimo del 10% del totale. Quanto al vitigno principale, il disciplinare di produzione fa riferimento al Trebiano di Soave, localmente chiamato Trebiano di Lugana. Una differenza tutt'altro che casuale. Le più recenti indagini assicurano però che il genoma del vitigno da cui si ottiene il Lugana è diverso dal Trebiano veronese, come è diverso dal Verdicchio marchigiano. Quindi il "Trebiano di Lugana" è a tutti gli effetti un vitigno autoctono, dichiarato dagli esperti dell'Università degli Studi di Milano esclusivo di questa zona di produzione. Selezionato nei secoli dai vignaioli locali, il Lugana diventa un elemento fondamentale per la valorizzazione del basso Garda e di tutto il comparto agroalimentare e turistico. Il suo nome tradizionale è "Turbiana", denominazione storica che circola da sempre nel territorio del Lugana.

Vini Bianchi

Lugana

Lugana Superiore

Lugana Spumante