



Lugana, il vino di un territorio baciato da Dio

È OGGI, FORSE, IL VINO BIANCO PIÙ DI MODA NEL PANORAMA ENOLOGICO NAZIONALE.

Ha un territorio piccolo, racchiuso da dolci colline moreniche, col Lago di Garda a nord e i colli Mantovani a sud. Possiede un microclima eccellente, mite e mediterraneo, con una perfetta insolazione per la maturazione dell'uva. Stiamo parlando del Lugana, vino da uva Turbiana, una volta Trebbiano di Lugana, che ha nella capacità di stupire sempre chi lo beve il suo punto di forza. Un vino ottimo giovane: minerale, floreale, sapido quanto

basta, con pennellate di frutta bianca; ma stupefacente anche da maturo: arriva ad avere riconoscimenti di frutta tropicale, spezie e eucalipto. Tutto questo è dovuto alla sua genetica, alla sua origine; in effetti, se pur di Trebbiano una volta si parlava, si è dimostrato che la vicinanza genetica, più che con il cugino d'Oltralpe destinato suo malgrado alla distillazione, l'Ugny Blanc, la Turbiana è prossima del Petit Manseng, coriaceo, durevole e tardivo vitigno pirenaico a bacca bianca, il resto è storia.



CALICE TULIPANO

Questo bicchiere bombato al fondo e più stretto all'estremità consente di apprezzare i vini bianchi corposi, maturi e affinati in barrique, un recipiente in legno di quercia nel quale viene lasciato invecchiare il vino affinché acquisti un profumo intenso.

La disparità tra le dimensioni del bevande e l'estremità superiore del bicchiere fa sì che il vino sviluppi appieno il suo bouquet, rivelando con gradualità l'anima fruttata, intensa, aromatica. Ideale per Terre di Franciacorta Bianco, Lugana Superiore, Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Il territorio

E di storia dobbiamo parlare facendo riferimento a Plinio il Vecchio, a Gaio Valerio Catullo, eccellente cittadino di Sirmione (uno dei cinque comuni che compongono la denominazione) e a Goethe quando nelle rispettive epoche e nelle rispettive opere parlano del Garda e citano, chi direttamente e chi indirettamente, il vino della Selva Lucana, il nostro Lugana odierno.

È proprio grazie a questa Selva, ora asciutta depressione, che oltre a Sirmione si estendeva anche a Desenzano del Garda e Lonato, Pozzolengo e Peschiera, che il vino mantiene le sue peculiarità; la composizione del suolo, calcareo-argilloso con una forte presenza di marna, restituisce indissolubile personalità al vino, carattere infinito e freschezza decisa che lo rende durevole fino all'età ventenne e più.

Un territorio baciato da Dio, si può dire, dove le varie componenti di maturazione concertano una trama e un ordito di rara finezza e spingono la maturazione dell'uva, in alcune annate straordinarie, anche fino al ventesimo giorno del mese di novembre, forse la vendemmia da uve bianche non surmature più tardiva al mondo.

I diversi tipi di Lugana

Ebbene, proprio su queste peculiarità un attento e sensibile tessuto di produttori è riuscito a fare ciò che normalmente in Italia si rende arduo, scambiarsi informazioni, parlarsi, mettersi a confronto e guidare le sorti del loro vino facendo sistema, con un'ispirazione e un riferimento ben identificato, un modello di difesa del territorio e di presidio dalla cementificazione turistica, di garanzia di qualità che fa occholino alla struttura alsaziana.

Nasce quindi il Lugana Riserva, del quale parleremo oggi e il Lugana Vendemmia Tardiva, che vanno ad affiancare l'esistente Lugana, Lugana Superiore e Lugana Metodo Classico, quest'ultimo una delle prime denominazioni di origine per il metodo di rifermentazione in bottiglia d'Italia.

Nel "nuovo corso" che il disciplinare del Lugana ha intrapreso, la tipologia Riserva è quella che rispecchia ed esalta di più il risultato che anni di sperimentazione hanno prodotto: un vino bianco che in fase di affinamento prolungato in vetro, e quindi nella bottiglia, si comporta, dura e si evolve proprio come fosse un vino rosso. Il disciplinare di lui dice: "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".

Viaggio nel LUGANA:
Cinque etichette per capirne il carattere



Il territorio

LUGANA RISERVA DEL LUPO 2011 - Cà Lojera

Ha un carattere deciso e a volte anche cupo, forse riflette il fare dei mercanti neri che si rifugiavano per nascondere le merci di contrabbando alla casa dei lupi. È uno dei Lugana più nervosi e ligi alla vena minerale del territorio, venendo vinificato interamente in acciaio. È figlio della terra da dove viene e ricorda la zagara degli aranci selvatici delle piazze gardesane con una freschezza che ne snellisce la presenza importante del tenore alcolico. Il sorso è minerale e lunghissimo, con frutta secca e finale verde a ricordare la sensazione primaverile di clorofilla dei prati.



La storia

LUGANA RISERVA FABIO CONTATO 2011 - Cà Maiol

Quando Fabio Contato ha deciso di iniziare l'avventura di produrre un Lugana che si potesse collocare al fianco dei grandi vini internazionali, correva l'anno 1996. I tempi non erano maturi come oggi e il rischio fu grande. Lugana Fabio Contato, passato a Riserva quest'anno, rimane alla storia come il primo Lugana di sempre ad avere avuto grandi riconoscimenti dalla critica. È un vino pieno, che matura in legno nuovo di origine francese e di pezzatura da barrique per 6 mesi, mentre il vetro per altri 3 crea l'armonia del suo modo espressivo. Ha un aspetto visivo accattivante, di colore dorato antico ma dai riflessi ancora verdognoli; il naso è pieno, ricco di frutta in polpa, pesche nettarine e mango soprattutto, è caldo e al sorso mantiene ciò che promette al naso. La mineralità accesa lo snellisce e lo rende molto fine, autorevole e di gran classe.



La tradizione

LUGANA RISERVA VIGNE DI CATULLO 2011 - Tenuta Rovaglia

La vigna matura e cresce 55 anni per regalarci frutti degni di produrre questo vino, da sempre esempio di grande ascolto della tradizione vignaiola della zona. Effettivamente nessun limite è posto, la maturazione una volta compiuta regala potenza e corpo a seconda delle annate e una conseguente morbidezza. Ha un'espressione minerale viva, che rallenta l'esuberanza della frutta matura. Il gusto è armonico e pieno di stimoli nella sensazione fresca e sapida che ci pone sempre in un atteggiamento di curiosa scoperta.



La rivelazione

LUGANA RISERVA MENASSASSO 2011 - Selva Capuzza

Viene da un vigneto storico l'uva di questo vino, e dopo una rigorosa selezione in pianta si spinge la maturazione più a lungo per armonizzare le parti qualitative dell'acino. Mantiene una compostezza e un distacco rigoroso dal tempo, lasciandoci intendere con acidità e quota sapida che non teme il lungo affinamento. Piccola parte del corpo vinifica in rovere piccolo e il resto in inox, poi dopo la congiunzione delle sue due anime il riposo è ulteriore fino a 14 mesi per raggiungere il vetro mai prima dei due anni dopo l'epoca vendemmiale.

È ricco e complesso, di colore appena intenso di trama paglierina. L'agrumo è nitido, caratterizzante ma tutto in progredire mai invadente. Sorso di grande linearità, delicatezza e compattezza.



L'innovazione

LUGANA RISERVA MOLCEO 2011 - Ottella

Nasce dai vigneti a San Benedetto di Lugana con allevamento a guyot doppio archetto, la raccolta è tardiva e le uve hanno più di venti giorni di disidratazione naturale prima della fase di breve macerazione, insolita per un vino bianco, ma non per un Lugana di rango. Dopo circa un anno nelle barriques dove fermenta trova il vetro, che lo smussa, lo addolcisce. La vista è dorata, brillante con un seguito all'olfatto molto lungo dove le parti consuete di frutta agrumata e fiori vengono abbracciate da una spina dorsale minerale. Bocca piena, ricca e persistente.

