

# LUGANA, DI QUA E DI LÀ DAL GARDA

ALESSANDRA PIUBELLO

“SIAMO A SUD DEL LAGO DI GARDA, IL PIÙ GRANDE LAGO ITALIANO, CON LE SUE PROPRIETÀ MITIGATRICI - QUI CRESCONO LIMONI, CAPPERI, CEDRI, ULIVI - E I SUOI CURIOSI VENTI, "IL PELÉR", UN VENTO FREDDO MATTUTINO PROVENIENTE DAL NORD E "L'ORA", UNA BREZZA CALDA POMERIDIANA. ”

Lugana è il nome del paese sulle sponde del lago di Benaco (o Garda) che dà il nome al Lugana Doc.

Il Lugana ha territorio bifronte, ovvero il 90% degli ettari vitati si estendono nella provincia di Brescia (tutto il comune di Sirmione e una porzione dei comuni confinanti: Desenzano del Garda, Lonato del Garda, Pozzolengo); il restante nella provincia di Verona (Peschiera del Garda, con una sottozona, San Benedetto di Lugana, che è un "cru" della denominazione). La vinificazione è suddivisa per un 56% a Brescia e un 44% a Verona. Insomma... il Lugana è riuscito a mettere d'accordo anche due province rivali!

La delimitazione del territorio è stata effettuata nel 1966 e definita con il riconoscimento del disciplinare di produzione nel 1967, il primo della regione Lombardia. Il Consorzio, presieduto da Ettore Nicoletto, viene fondato nel 1990 e attualmente raggruppa 200 soci.

Interessante scoprire come l'area del Lugana era stata protetta fin dall'antichità per la sua valenza strategica da una serie di castelli o fortezze che ancora sono visibili: a Sirmione, Desenzano, Pozzolengo, Peschiera, Lonato. Vale la pena salire sulla maestosa Torre panoramica di San Martino della Battaglia per godere della vista mo-



Vigneto di Lugana vista lago



*Grappolo di Trebbiano di Lugana in fiore*

zafiato sui vigneti. La terra di questo paese (da cui il nome) fu bagnata dal sangue di una cruenta battaglia: lo svizzero Henry Dunant, presente alla carneficina del 1859 e ammirato dall'aiuto della popolazione ai feriti, ideò qui la Croce Rossa.

Il terreno deriva dal ritirarsi di un antico ghiacciaio, che lasciò delle colline moreniche ai cui piedi rimasero detriti che si mescolarono alle argille. Proprio queste ultime, prevalentemente calcaree, ricche di sali minerali che nella fascia un po' più in rilievo della Doc si fanno via via più sabbiose, sono le depositarie del patrimonio organolettico del Lugana. La pianura è quella che si estende per la maggior parte degli ettari vitati della denominazione, contraddistinta da fertili suoli di matrice argillosa, con rilievi ondulati (che comunque non superano i 130 metri d'altitudine) nella zona di San Martino della Battaglia verso Pozzolenigo e verso Lonato.

Il Lugana richiama le vacanze, l'abbronzarsi in riva al lago, il passeggiare con nonchalance fra le stradine tortuose dei paesini spettacolari e godersi gio-

iosamente il cibo e il vino locale nelle tipiche trattorie. La denominazione infatti punta sull'enoturismo. Perché non c'è modo migliore per promuovere un vino che farlo conoscere insieme alla bellezza dei luoghi dove è prodotto e alle storie di chi, da generazioni, lo imbottiglia.

**TRA STORIA E TRADIZIONE**

Le testimonianze storiche sull'origine della vite nella Lugana si perdono indietro nel tempo. Vinaccioli di *Vitis silvestris* dell'Età del Bronzo furono ritrovati presso le palafitte di Peschiera del Garda. E se l'origine del nome deriva da "lucus", in latino bosco, dato che l'areale era una grande selva, non altrettanto facile è datare l'origine del vitigno Turbiana in zona. Molti nei secoli hanno tessuto le lodi del vino locale, anche il poeta latino Catullo, che a Sirmione visse. Già allora la zona era famosa per essere "una culla climatica" di rara mitezza. Ma la prima citazione ufficiale risale al 1595 nel *De Naturali Vinorum Historia* di Andrea Bacci, dove scrive dei vitigni "trebulani" che

si coltivavano sulle colline meridionali del Lago di Garda e che possiamo considerare gli antenati del Trebbiano di Lugana. Ai primi del Novecento, le parole di don Giuseppe Lenotti riportate nel suo *Cenni storici e statistici di Pozzolenigo* fotografano mirabilmente lo scenario del Lugana contemporaneo: "l'antica selva Lugana, attualmente, è una fertile pianura coltivata quasi tutta a viti e che produce un vino bianco di ottima qualità e di gran pregio anche in commercio".

Il tessuto del Lugana odierno spazia da aziende che possiedono circa tre ettari ad altre che ne possiedono circa 150. I numeri parlano chiaro: nell'anno 2000 gli ettari vitati erano 600, oggi sono più di 2.500, in vent'anni si sono più che quadruplicati. In zona non sono mai comparse le cantine sociali. Il vino qui era parte della vita quotidiana, ognuno imbottigliava il vino per sé e per i turisti di passaggio. La categoria dei commercianti quindi è stata tagliata fuori: in primis perché anche i piccoli produttori imbottigliavano già, poi perché nel 2011, con le modifiche del disciplinare, si stabilì obbligatoriamente

te vinificazione e imbottigliamento in zona, oltretutto la fascetta di stato obbligatoria. Molto del successo del Lugana è dovuto al fatto che è riuscito a tradurre l'appeal turistico in un'attività di esportazione, in particolare verso la Germania, che ha sempre amato il Lago di Garda e poi grazie all'instancabile lavoro dei produttori della zona, spesso presenti nelle principali manifestazioni fieristiche internazionali, tanto da rendere sempre più estesa la rete di vendita, verso gli Stati Uniti, ma anche il sud-est asiatico, in particolare il Giappone.

**UN VITIGNO DI ESPRESSIVITÀ MULTIFORME**

Il vitigno è la Turbiana, ovvero il nome locale del Trebbiano di Lugana, che in questi suoli trova perfetta dimora.

Alcune ricerche, in collaborazione con l'Università degli studi di Milano, permettono di affermare che il vitigno Turbiana è autoctono.

Meno produttiva rispetto alla media degli altri Trebbiani nazionali, la Turbiana ha grappolo medio-grande, compatto, di forma piramidale allungato; acino sferoidale; buccia spessa, mediamente pruinosa (la pruina è quella sorta di effetto "infarinatura" o patina bianca che si vede sul grappolo durante la fase di maturazione); polpa succosa, sciolta, lievemente acidula, dal sapore neutro. È sensibile al marciume, all'oidio e peronospora.

Quasi tutti i produttori utilizzano la Turbiana in purezza, sebbene il disciplinare preveda un minimo del 90%.

Il Lugana si declina in cinque categorie: Lugana "base" (circa il 96% della produzione, caratterizzato da tensione e

freschezza), Superiore (dal profilo più variegato e complesso, più strutturato ma percorso da acidità e sapidità), Riserva (frutto di raccolte tardive di fine ottobre, di vinificazioni più complesse, in acciaio o in legno, di durevoli soste sui lieviti, di affinamenti lunghi), Spumante (metodo classico e metodo charmat) e, per finire, Vendemmia tardiva (con summatizzazione in pianta, senza appassimento). Un'ampia scelta, no?

**CAPACE DI SFIDARE IL TEMPO**

Il Lugana poi esprime una vena acidospida capace di sfidare gli attacchi del tempo trasformandosi, trovando nella maturità degli anni una nobiltà impressionante. Longevo, sostiene un prolungato invecchiamento soprattutto nella tipologia Riserva.

*"Bevi il tuo Lugana giovane, giovanissimo e godrai della sua freschezza. Bevillo di due o tre anni e ne godrai la completezza. Bevillo decenne, sarai stupefatto della composta autorevolezza".* Così scriveva Luigi Veronelli.

In generale il Lugana offre profumi dallo spettro aromatico variegato, che spazia dagli agrumi, ai fiori di campo, mandorle, erbe aromatiche, spezie. Il profilo gustativo mostra una spiccata personalità sfaccettata, caratterizzata da una mineralità sassosa, grinta salina, vigore, acidità, eleganza, morbidezza e sapidità. È un vino moderno, piacevolmente godibile, che non si atteggia. Non si finge snob, non gioca a fare il vinone importante a tutti i costi, vuole semplicemente essere gradevolmente allettante, eppure con una sua giusta struttura.

La produzione massima di uva per ettaro, non deve superare 125 quintali per il Lugana, Lugana Riserva, Vendemmia Tardiva e Spumante; 110 quintali per il Lugana Superiore. Il Lugana Superiore e la Vendemmia tardiva devono maturare almeno dodici mesi, la Riserva almeno 24.

**I VALORI ECONOMICO-PRODUTTIVI DEL LUGANA**

L'area della Doc Lugana conta oggi oltre 2.500 ettari di superficie vitata. Il



Lavorazioni primaverili in un giovane vigneto di Turbiana





Grappolo di Turbiana maturo

70% circa dei quasi 25 milioni di bottiglie prodotte viene esportato, con quote maggioritarie per Germania (circa 40% dei volumi) e Stati Uniti, che stanno crescendo. Durante la pandemia si è lavorato anche sui mercati nuovi, come la Svizzera, nel 2020 con iniziative digitali. Il Giappone - gli incrementi sono stati costanti, tra il 5 e il 10% ogni anno - si mantiene saldamente al quinto posto tra i mercati dell'export. In un anno difficilissimo la Doc Lu-

gana ha saputo crescere, +12,88% nell'imbottigliato. La Doc gardesana ha potuto sbloccare gli stock del 2019 compensando con l'online e con la Gdo gli effetti negativi del Covid-19 che hanno coinvolto il canale Ho.re.ca. Nella Gdo il Lugana si è affermato come vino bianco con prezzi medi a bottiglia tra i più alti (7,56 euro), realizzando un +17% a valore e un +25% a volume. Il presidente del Consorzio Ettore Nicoletto evidenzia, in particolare, la cre-

scita del valore dello sfuso: "Confrontando 2020 e 2019, abbiamo registrato che i prezzi medi del Lugana sfuso al 9 novembre 2020 sono cresciuti del 41% rispetto a settembre dello stesso anno, da 1,45 € a 2,05 € al litro. A fronte di un anno estremamente complesso come il 2020, dobbiamo concentrarci sullo sviluppo delle strategie imprenditoriali rivelatesi vincenti anche in periodo di crisi: profilazione del cliente e canali di comunicazione diretti, e-commerce, ma soprattutto" sottolinea "un differente concetto della distribuzione moderna, intesa senza alcun preconcetto come canale qualificante, redditizio e dotato di prospettive interessanti per il nostro vino".

**IL LUGANA NEL CALICE**

Il Lugana, in generale, è un vino gastronomico e versatile. Non a caso, durante la pandemia, come attesta una ricerca della Rome Business School, il Lugana si è classificato al primo posto tra i vini emergenti.

Il Lugana "base" è ottimo come aperitivo. Si accompagna bene ad antipasti di pesce, ai frutti di mare, alla spigola frita, ai gamberi al vapore, ma anche ai piatti tipici di lago come il luccio alla gardesana, le *sarde in saor* (sarde in agrodolce), la tinca affumicata, i pesciolini di lago fritti (*bessin*). Da provare anche con la pizza.

Il Lugana Superiore si sposa bene con spaghetti allo scoglio, zuppe, ostriche, pesce crudo, piatti a base di verdure, frittate di uova. Ideale con la cucina asiatica.

Il Lugana Riserva si adatta a piatti più grassi, come anguilla alla griglia, rombo al forno, trota, granchio, tonno e crostacei. Ma il connubio funziona anche con carni bianche, come coniglio o pollo. Goloso l'abbinamento con il risotto ai frutti di mare.

Per il Lugana Vendemmia Tardiva proponiamo i formaggi freschi (Ricotta, robiola o crescenza) o quelli più stagionati come Monte Veronese, Grana Padano o il Provolone Valpadana.

Lo spumante sta bene con varie tipologie di antipasti, anche salumi; i più strutturati possono accompagnare un pasto intero.

