



## Intervista a Fabio Zenato, Presidente del Consorzio del Lugana

Roma, 15 Settembre 2022 – Lugana Armonie senza Tempo. Nella splendida cornice di Villa Piccolomini, circa 40 cantine raccontano la Doc Lugana, un territorio in forte crescita, alla

conquista del mercato nazionale ed internazionale. Il segreto, un attaccamento al proprio territorio senza compromessi: *“identità, impegno, famiglia. A partire dalla singola barbatella”*. Abbiamo il piacere di parlarne con Fabio Zenato, Presidente del Consorzio del Lugana.

## LA DOC LUGANA

La Doc Lugana insiste su due regioni, il Veneto e la Lombardia, e comprende cinque comuni – Sirmione, Pozzolengo, Desenzano, e Lonato in Lombardia e Peschiera del Garda in Veneto – un grande lago e terreni ricchi, argillosi, ciottolosi e con sedimenti morenici. Qui il vino ha una lunghissima storia risalente all'epoca romana.

Uva regina della Doc è la Turbiana. Da sempre coltivata in queste terre, è una particolare varietà autoctona di Trebbiano dalla buccia dura, dal grappolo compatto e dalla grande acidità. È particolarmente versatile e ciò le consente di dare il massimo sia nella produzione di vini fermi sia di quelli spumantizzati e dolci.



## Le 5 tipologie di Lugana Doc

1. Lugana: Nonostante il disciplinare di produzione preveda la presenza di un'eventuale quota del 10% di vitigni complementari a bacca bianca, purché non aromatici, i produttori della zona tendono a vinificare in purezza. Il Lugana è il motore produttivo di tutta la Doc ed è quasi il 90% della produzione.
2. Lugana Superiore: Introdotto nel disciplinare di produzione dal 1998, il Lugana Superiore è un Lugana con un affinamento di almeno un anno a partire dalla vendemmia. Per questo motivo il suo profilo sensoriale si presenta più complesso rispetto alla precedente versione.
3. Lugana Riserva: Il Lugana Riserva è la naturale evoluzione della tipologia Superiore: deve svolgere almeno 24 mesi di affinamento, di cui 6 in bottiglia.
4. Lugana Vendemmia Tardiva: è ottenuto con una surmaturazione in pianta degli acini attraverso una raccolta tardiva delle uve che avviene tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre, senza ulteriori appassimenti in fruttajo.
5. Lugana Spumante: è prodotto sia con il metodo Charmat, o Martinotti, sia con il metodo classico.

## Qualche numero della Lugana Doc (dati 2021)

- Ettari vitati: circa 2560 ha
- Ettoltri prodotti: 215.208
- Bottiglie nel 2021 = 27.640.400. (+12,43% rispetto al 2020)

- N° soci 208 tra viticoltori, vinificatori e imbottiglieratori

Attualmente i consumi di Lugana si concentrano per un 30% in Italia, soprattutto nella zona di produzione, e per un 70% all'estero, soprattutto in USA, Europa dell'Est e nei mercati asiatici.

## L'INTERVISTA



Fabio Zenato, nato a Peschiera del Garda, fa parte di una famiglia di vivaisti e viticoltori da tre generazioni presente nell'area del Lugana. Alla guida, con il fratello Paolo, dell'azienda di famiglia "Le Morette", con circa 50 ettari di vigneti.

La sua esperienza affonda profonde radici in vigna. Agronomo, laureato presso la Facoltà di Agraria di Milano con una tesi sperimentale sulla caratterizzazione fenotipica e genotipica del vitigno Turbiana.

Da quello studio, il Consorzio del Lugana ha intrapreso un attento percorso di ricerca con altre indagini

scientifiche, che ha permesso di sviluppare un vero e proprio lavoro di selezione clonale del vitigno. Recentemente il Consorzio ha concluso la registrazione dei primi tre cloni varietali della Turbiana presso il Ministero delle politiche agricole e forestali.

*Fabio Zenato, Presidente del consorzio del Lugana e, prima ancora, produttore. Cosa è per lui il Lugana?*

Da sempre è simbolo di identità territoriale, di impegno viticolo, di famiglia. A partire dalla singola barbatella innestata.

*Il territorio e l'uomo: prima bosco, poi un'area paludosa. Qui la viticoltura è stata cercata e*

*costruita con caparbietà. Come nasce il Lugana? Quali le sue radici?*

Oggi si stenterebbe a credere che in passato tutta quest'area era coperta dall'antica "Selva Lucana", un foltissimo bosco acquitrinoso, ma la presenza della vite in quest'area risale almeno all'Età del Bronzo, ed è documentata dai famosi vinaccioli di *Vitis Silvestris* ritrovati presso le palafitte di Peschiera del Garda.

È solo con gli «squisiti Trebulani» cantati nel "De naturali vinorum historia" (1595) di Andrea Bacci e con il vino «gagliardo e soave» della «fangosa Lugana» descritto da Ottavio Rossi nelle sue Memorie bresciane (1693) che il vino bianco di queste terre comincia a ottenere le sue prime, specifiche menzioni storiche.

*Una delle prime Doc italiane (1967), che negli ultimi anni ha riscontrato un successo crescente. Cosa è cambiato da allora?*

Lo stile del vino si è evoluto negli anni fino ad arrivare all'espressione di freschezza, sapidità ed eleganza di oggi. Tali caratteri consentono al Lugana di essere in continua crescita da oltre 10 anni sui mercati internazionali. Negli anni sono sorte numerose aziende tutte impegnate verso obiettivi di qualità elevata e ciò consente di aumentare la produzione di bottiglie quindi di poter far conoscere il Lugana a nuovi consumatori e ristoratori, affiancando una crescita qualitativa a quella di produzione, che oggi si basa su ben 2.500 ettari di vigenti, per oltre 27 milioni di bottiglie.

*Quale il segreto del successo del Lugana nei mercati internazionali?*

Quella del Lugana è una base aziendale di realtà familiari. Questo carattere distintivo fa ben comprendere come l'attenzione alla qualità sia massima a partire dalla vigna. L'altro aspetto peculiare del territorio luganista è rappresentato da diverse aziende di dimensioni medio-piccole che si distinguono per eccellente qualità, che si affiancano alle principali realtà vitivinicole, storiche del territorio, che sicuramente sono quelle che consentono al Lugana di oggi di raggiungere i mercati più lontani e meno esplorati, penso ad esempio agli States ed ai mercati asiatici più evoluti.

*"Lugana: armonie senza tempo". È un riferimento alla longevità del vino o alla sua lunga storia?*

Lugana Armonie senza tempo è sia un riferimento alla sua lunga storia (infatti nel 2017 abbiamo festeggiato i 50 anni della Denominazione) ma anche al potenziale di longevità del vitigno da cui proviene.

Sempre più di frequente ci presentiamo all'operatore di settore, alla stampa e anche al consumatore – come nel caso di Armonie – con edizioni limitate di vecchie annate. Il Lugana è sì un vino fresco e dinamico ma non solo. Un vino che evolvendo acquisisce una "composta autorevolezza" come recitava il grande Luigi Veronelli.

*Passiamo a qualche aspetto un po' più tecnico. Quali sono i tratti distintivi del vitigno e come*

*risponde in questo territorio particolare?*

Quelle del Lugana sono argille stratificate di origine morenica e di natura sedimentaria, prevalentemente calcaree, ricche di sali minerali, che nella fascia più collinare della Doc si fanno via via più sabbiose. Non è una terra facile da lavorare: tanto è compatta e dura in tempi di siccità, quanto diventa molle e fangosa dopo la pioggia.

Proprio queste caratteristiche chimico-fisiche tuttavia, la rendono depositaria del patrimonio organolettico del Lugana, perché regalano al vino profumi vigorosi, netti, tra la mandorla e l'agrume, oltre ad acidità, sapidità e a una struttura ben equilibrata. Nella Lugana il microclima, in fluenzato positivamente dalle brezze temperate del lago di Garda, è mite e abbastanza costante, con poche escursioni termiche tra il giorno e la notte. Una "culla climatica" perfetta per valorizzare le peculiarità di un'uva particolare come la Turbiana.

*Trebbiano di Soave, Turbiana e Verdicchio. Proviamo a chiarire.*

La Turbiana è parente stretto del Trebbiano di Soave – vitigno geograficamente non lontano, i cui vigneti però poggiano su un altro tipo di suolo, di origine vulcanica e non morenica – l'uva Turbiana è stata per lungo tempo apparentato, per molti addirittura confuso, con il Verdicchio dei Castelli di Jesi; tuttavia gli ultimi studi in materia hanno dimostrato che si differenzia da quello per caratteri aromatici propri, oltre che da un punto di vista fenologico, agronomico ed enologico.

Meno produttiva rispetto alla media degli altri Trebbiano nazionali, la Turbiana è un'uva che presenta un grappolo medio, compatto, di forma piramidale allungato; acino sferoidale; buccia spessa, mediamente pruinosa (la pruina è quella sorta patina bianca, dall'aspetto simile alla farina, che si vede sul grappolo durante la fase di maturazione); polpa succosa, sciolta, lievemente acidula, dal sapore neutro. E' sensibile al marciume, ad oidio e peronospora. Vinificata in purezza, è in grado di esprimersi con versatilità sia nelle versioni classiche in bianco che in quelle spumantizzate.

*Quali sono le interpretazioni stilistiche principali oltre ovviamente quanto previsto dal disciplinare? Vi è una certa corralità tra i produttori o piuttosto diverse chiavi di lettura?*

Dal Disciplinare sono previste 5 tipologie, anche se il cuore della Denominazione è il Lugana Doc (circa il 90% della Produzione). Le altre tipologie su cui ci si sta focalizzando sono la versione Riserva e Spumante classico che Charmat.

Possiamo dire che vi è una certa corralità dei produttori ma il bello delle famiglie del Lugana è che ogni vino è rappresentativo e identitario. È bello conoscere i produttori, visitare le aziende, capire le loro storie e poi assaggiare i loro prodotti. Vi è un forte legame tra vino e territorio.

*Vino e sostenibilità un tema sempre più attuale. Quali le iniziative del consorzio e delle cantine aderenti?*

Questo è un tema di grande attenzione per il territorio. Ogni anno la nostra zona è visitata da milioni di turisti che sono sempre più attenti alle tematiche ambientali e al modo di produrre uva e vino. Pertanto siamo certi che ogni azienda stia adoperandosi per una produzione sempre più vicina ai criteri della sostenibilità ambientale ed in Consorzio abbiamo costituito una apposita commissione per approfondire la tematica con l'obiettivo di delineare linee operative comuni all'intera denominazione.

Siamo consapevoli di quanto sia una progettualità complessa e con tempistiche a medio lungo termine, anche in ragione della burocrazia che in questi casi non è proprio dalla parte dei viticoltori, ma ci metteremo il massimo impegno.

*Quali in generale i prossimi obiettivi del Consorzio?*

Continuare il percorso di crescita nei mercati internazionali con particolare attenzione a quelli dove il Lugana è ancora poco conosciuto, come ad esempio gli Stati Uniti, dove la denominazione ha ottenuto interessanti riscontri.

Al tempo stesso l'idea è quella di avviare un percorso di conoscenza più attenta alle diverse tipologie del Lugana sul mercato nazionale, che a tutt'oggi è ancora piuttosto limitato al nord Italia, attraverso specifiche attività di promozione e *tasting events* nelle principali città italiane.

*Infine, come vorrebbe che sia riconosciuto o ricordato il Lugana dal grande pubblico di appassionati e amanti del vino?*

Come un vino dalla grande personalità, che offre un'autentica espressione di territorialità sia nella versione di vino d'annata, quindi di pronta beva, ma ancor di più con l'affinamento nel tempo, con il Lugana Riserva che rappresenta la massima espressione di equilibrio ed eleganza della denominazione.

#### ENGLISH VERSION

#### THE DOC LUGANA

The Lugana Doc insists on two regions, Veneto and Lombardy, and includes five municipalities – Sirmione, Pozzolengo, Desenzano, and Lonato in Lombardy and Peschiera del Garda in Veneto – a large lake and rich, clayey, pebbly soils and with morainic sediments . Here the wine has a very long history dating back to Roman times.

The grape of the DOC is Turbiana. Always cultivated in these lands, it is a particular indigenous variety of Trebbiano with a hard skin, compact bunch and great acidity. It is particularly versatile and this allows it to give its best both in the production of still wines and sparkling and sweet ones.

### The 5 types of Lugana Doc

1. Lugana: Although the production disciplinary provides for the presence of a possible 10% share of complementary white grape varieties, as long as they are not aromatic, the producers in the area tend to make wine in purity. Lugana is the production engine of the whole DOC and is almost 90% of the production.

2. Lugana Superiore: Introduced in the production disciplinary since 1998, Lugana Superiore is a Lugana with an aging of at least one year starting from the harvest. For this reason its sensory profile is more complex than the previous version.

3. Lugana Riserva: Lugana Riserva is the natural evolution of the Superior type: it must be aged for at least 24 months, 6 of which in the bottle.

4. Lugana Vendemmia Tardiva: it is obtained with an over-ripening of the grapes on the plant through a late harvest of the grapes that takes place between the end of October and the beginning of November, without further drying in the loft.

5. Lugana Spumante: it is produced both with the Charmat or Martinotti method, and with the classic method.

### Key numbers of Lugana Doc (data 2021)

- Vineyard hectares: about 2560 ha
- Hectoliters produced: 215,208
- Bottles in 2021 = 27,640,400. (+ 12.43% compared to 2020)
- No. 208 members including winegrowers, winemakers and bottlers

Currently, 30% of Lugana's consumption is concentrated in Italy, especially in the production area, and 70% abroad, especially in the USA, Eastern Europe and Asian markets.

## The Interview

Fabio Zenato, born in Peschiera del Garda, is part of a family of nurserymen and winemakers for three generations present in the Lugana area. At the helm, with his brother Paolo, of the family business “Le Morette”, with about 50 hectares of vineyards. His experience has deep roots in the vineyard. Agronomist, graduated from the Faculty of Agriculture of Milan with an experimental thesis on the phenotypic and genotypic characterization of the Turbiana grape.

From that study, the Lugana Consortium has embarked on a careful research path with other scientific investigations, which has made it possible to develop a real work of clonal selection of the vine. Recently the Consortium has concluded the registration of the first three varietal clones of Turbiana at the Ministry of Agricultural and Forestry Policies.

*Fabio Zenato, President of the Lugana consortium and, before that, producer. What is Lugana for him?*

It has always been a symbol of territorial identity, of viticultural commitment, of family. Starting from the single grafted vine.

*The territory and the man: first wood, then a marshy area. Here viticulture was sought and built with stubbornness. How is Lugana born? What are its roots?*

Today it would be hard to believe that in the past this whole area was covered by the ancient “Selva Lucana”, a very thick marshy wood, but the presence of the vine in this area dates back at least to the Bronze Age, and is documented by the famous grape seeds of *Vitis Silvestris* found near the stilts of Peschiera del Garda.

It is only with the “exquisite Trebulani” sung in “De naturale vinorum historia” (1595) by Andrea Bacci and with the “strong and sweet” wine of the “muddy Lugana” described by Ottavio Rossi in his *Memorie Bresciane* (1693) that wine white of these lands begins to get its first, specific historical mentions.

*One of the first Italian Docs (1967), which in recent years has met with growing success. What has changed since then?* The style of the wine has evolved over the years until it reaches today's expression of freshness, flavor and elegance. These characteristics allow Lugana to be continuously growing for over 10 years on international markets. Over the years, numerous companies have sprung up, all committed to high quality objectives and this allows to increase the production of bottles and therefore to be able to make Lugana known to new consumers and restaurateurs, alongside a qualitative growth to that of production, which today is based on well 2,500 hectares of vines, for over 27 million bottles.



*What are the secrets of Lugana's success in international markets?*

That of Lugana is a company base of family realities. This distinctive character makes it clear that the attention to quality is highest starting from the vineyard. The other peculiar aspect of the Lugana area is represented by several small-medium sized companies that stand out for their excellent quality, which flank the main wineries, historical of the territory, which are certainly those that allow today's Lugana to reach the more distant and less explored markets, I am thinking for example of the States and the more advanced Asian markets.

*"Lugana: timeless harmonies". Is it a reference to the longevity of the wine or to its long history?*

Lugana timeless harmonies is both a reference to its long history (in fact in 2017 we celebrated the 50th anniversary of the Denomination) but also to the longevity potential of the grape from which it comes.

More and more frequently we introduce ourselves to the sector operator, to the press and also to the consumer – as in the case of Armonie – with limited editions of old vintages. Lugana is indeed a fresh and dynamic wine but not only. A wine that as it evolves acquires a "composed authority" as the great Luigi Veronelli said.

*Let's move on to a few more technical aspects. What are the distinctive features of the vine and how does it respond in this particular territory?*

Those of Lugana are stratified clays of morainic origin and of sedimentary nature, mainly calcareous, rich in mineral salts, which in the hilly area of the Doc become gradually more sandy. It is not an easy land to work: it is as compact and hard in times of drought as it becomes soft and muddy after rain.

However, it is precisely these chemical-physical characteristics that make it the depository of the organoleptic heritage of Lugana, because they give the wine vigorous, clear aromas, between almond and citrus, as well as acidity, flavor and a well-balanced structure.

In Lugana the microclimate, positively influenced by the temperate breezes of Lake Garda, is mild and fairly constant, with few temperature variations between day and night. A perfect "climatic cradle" to enhance the peculiarities of a particular grape such as Turbiana.

Trebbiano di Soave, Turbiana and Verdicchio. Let's try to clarify.

Turbiana is a close relative of Trebbiano di Soave – a vine geographically not far away, whose vineyards, however, rest on another type of soil, of volcanic and not morainic origin – the Turbiana grape has for a long time been related, for many even confused, with Verdicchio dei Castelli di Jesi; however, the latest studies on the subject have shown that it differs from that for its own aromatic characteristics, as well as from a phenological, agronomic and oenological point of view.

Less productive than the average of the other national Trebbiano, Turbiana is a grape that has a

medium, compact bunch with an elongated pyramidal shape; spheroidal grape; thick skin, moderately pruinose (the bloom is that sort of white patina, with an appearance similar to flour, which can be seen on the bunch during the ripening phase); juicy pulp, loose, slightly acidulous, with a neutral flavor. It is sensitive to rot, powdery mildew and downy mildew. Vinified in purity, it is able to express itself with versatility both in the classic white and sparkling versions.

*What are the main stylistic interpretations besides obviously what is foreseen by the disciplinary? Is there a certain unanimity among the producers or rather different interpretations?*

The Disciplinary provides for 5 types, even if the heart of the Denomination is Lugana Doc (about 90% of the production). The other types on which we are focusing are the Riserva and Spumante classico and charmat versions.

We can say that there is a certain chorality of producers but the beauty of the Lugana families is that each wine is representative and identifying. It's nice to get to know the producers, visit the companies, understand their stories and then taste their products. There is a strong link between wine and territory.

*Wine and sustainability an increasingly topical theme. What are the initiatives of the consortium and of the member wineries?*

This is a topic of great attention to the territory. Every year our area is visited by millions of tourists who are increasingly attentive to environmental issues and the way of producing grapes and wine. Therefore we are sure that every company is working towards a production that is ever closer to the criteria of environmental sustainability and in the Consortium we have set up a special commission to investigate the issue with the aim of outlining operational guidelines common to the entire denomination. We are aware of how complex planning is and with medium-long term timing, also due to the bureaucracy that in these cases is not really on the side of the winemakers, but we will put our utmost effort into it.

*What are the next objectives of the Consortium in general?*

Continue the path of growth in international markets with particular attention to those where Lugana is still little known, such as the United States, where the denomination has obtained interesting results.

At the same time, the idea is to start a path of knowledge more attentive to the different types of Lugana on the national market, which to date is still rather limited to northern Italy, through specific promotional activities and tasting events in the main cities. Italian.

*Finally, how would you like Lugana to be recognized or remembered by the general public of wine enthusiasts and lovers?*

As a wine with a great personality that offers an authentic expression of territoriality both in the vintage wine version, therefore ready to drink, but even more so with aging over time, with Lugana Riserva which represents the maximum expression of balance and elegance of the denomination.

CONSORZIO TUTELA LUGANA D.O.C.

TEL:+39 045 9233070 – PARCO CATULLO, 4 37019 PESCHIERA DEL GARDA (VR)

[WWW.CONSORZIOLUGANA.IT](http://WWW.CONSORZIOLUGANA.IT)



Montepulciano  
d'Abruzzo Terre dei  
Vestini Riserva  
Chiedi alla Polvere

XI edizione di Life of  
Wine: Viaggio nelle  
età del vino

