



ZENATO®

Pubblicazione: AIS Veneto

Luogo: Italia Web

Data: 6 giugno 2024



Il Lugana gode di ottima salute

CORTINA GLI RENDE OMAGGIO CON UNA MASTERCLASS

di Lina Pison

«Elegante, versatile, identitario, in grado di creare valore e di rispettare l'ambiente». «Così Edoardo Peduto, direttore del Consorzio Tutela Lugana DOC, si è espresso sabato 25 maggio in occasione della **masterclass sul Lugana** organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier del Veneto all'**Hotel de la Poste di Cortina**. **Gianpaolo Breda, presidente di AIS Veneto**, ha condotto in modo impeccabile la degustazione consentendo ai partecipanti di vivere una straordinaria esperienza alla scoperta di uno dei vini bianchi più importanti d'Italia insieme a **Paolo Bortolazzi, vice presidente regionale nonché delegato Ais di Verona**, e **Ivan del Puppo, delegato Ais di Belluno**. Presente alla serata anche **Monica De Mattia, assessore alla cultura e delegata dell'Accademia Italiana della Cucina di Cortina**.

Dai dati economici emerge che il Lugana non solo gode di ottima salute, ma è in forte crescita basti pensare che dal 2019 al 2023 il **valore totale della produzione** è passato da 114,4 a 224 milioni di euro con un **incremento del 96%**. Il valore delle esportazioni è del 60% con il mercato interno che prende sempre più piede. La gran parte del Lugana DOC ha come mercato di destinazione i Paesi DACH e il Benelux, mentre sono in crescita il mercato inglese e quello statunitense.

Il vitigno **turbiana**, una particolare varietà autoctona di Trebbiano, ha un modo inconfondibile di esprimersi nel bicchiere: grazie al **Lago di Garda** la cui formazione risale a oltre 10 mila anni fa, dopo il ritiro del ghiacciaio, una **"culla climatica"** perfetta per esaltare quest'uva speciale. «Anche se il disciplinare di produzione prevede la presenza di vitigni complementari a bacca bianca, purché non aromatici, per una quota del 10%, molti lavorano il Turbiana **in purezza** perché crediamo molto nel nostro vitigno», ha spiegato Edoardo Peduto. 5 sono gli stili: **Lugana**, il motore produttivo della denominazione e oltre il 90% di tutta la Doc, **Lugana Superiore** con un affinamento di almeno un anno a partire dalla vendemmia, **Lugana Riserva** con una maturazione di almeno 24 mesi, di cui 6 in bottiglia, **Vendemmia Tardiva** ottenuto con una surmaturazione in pianta delle uve e **Spumante** prodotto sia con il metodo Charmat o Martinotti (presa di spuma in autoclave) sia con il metodo classico (rifermentazione in bottiglia). La **longevità** è un'altra delle caratteristiche che contraddistinguono il Lugana: «E' uno di quei vini che può essere dimenticato in cantina», ha detto Gianpaolo Breda.