



# ZENATO®

**Pubblicazione:** Wine News

**Luogo:** Italia Web

**Data:** 14 aprile 2023

## Wine News

### Se il Lugana scopre la capacità di invecchiare anche con i vini “d’annata”

Nel calice la sorprendente capacità dei vini da uve Turbiana di evolvere nel tempo, con una retrospettiva di annate dalla 2013 alla 2002



Se il Lugana scopre la capacità di invecchiare anche con i vini “d’annata”

Uno degli indici che permette di definire “grande” un vino è la sua tenuta nel tempo, anzi, più precisamente lo sviluppo di un profilo aromatico complesso, spesso caratterizzato da apprezzabili note terziarie, che si amplifica e si arricchisce con il passare degli anni. Una caratteristica che se è comunemente riconosciuta ai grandi rossi, è sempre più ricercata anche nei territori vocati ai vini bianchi italiani. E, a Vinitaly, il Consorzio del Lugana, uno dei bianchi storici italiani (che, fino ad oggi, ha legato le sue fortune alle esportazioni, alla prontezza della beva e al buon rapporto qualità/prezzo, ndr) ha proposto un inedito approfondimento dedicato alla longevità, mettendo in degustazione 12 vini bianchi da uve Turbiana, in una retrospettiva dall’annata 2013 fino alla 2002. Fin qui non ci sarebbe nulla di nuovo, se non fosse per il fatto che nessuno di questi vini bianchi era nato con il presupposto di dover invecchiare. A sorprendere i partecipanti alla degustazione è stata infatti una verticale di vini di annata - ad eccezione di un paio di tipologia Superiore e Riserva - pensati per un consumo “corrente”, ovvero per essere già godibili al loro apice nel momento dell’uscita sul mercato.

Proprio per questo motivo è stato complesso reperire le bottiglie per le due masterclass, guidate dall’esperta Chiara Giovoni (che è anche contributor WineNews, ndr), considerato che vent’anni fa gran parte delle cantine del territorio non erano solite conservare in cantina bottiglie delle annate precedenti. La degustazione è stata organizzata in partnership con Coravin, che ha messo a disposizione il sistema Pivot, uno strumento che combina la conservazione del vino con la perfetta ossigenazione attraverso un aeratore per la miscita che offre l’effetto pari a 90 minuti di decantazione per esaltare gli aromi del vino. Un percorso, attraverso gli anni, che si è rivelato illuminante rispetto alle potenzialità del Lugana, perché la verticale ha messo in luce nuove espressioni di questi vini, connubio tra un’uva autoctona e il suo territorio, ma anche indubbiamente sapienti tradizioni di vinificazione.

La prima masterclass ha visto protagonisti Pasini Il Lugana 2013, Tognazzi Cascina Ardea 2012, Le Morette Riserva 2012, Perla del Garda Lugana 2007, Avanzi Superiore Sirmione Vigna Bragagna 2005 e Tenuta Rovaglia Lugana 2002. La seconda masterclass ha visto sfilare Bulgarini Lugana 2009, Corte Anna Lugana Superiore Antico Vigneto 2008, Zeni Marogone 2007, Zenato Lugana 2005, Brunello Lugana 2005 e Ca’ Lojera “Riserva del Lupo” 2005.

Al netto delle interpretazioni stilistiche dei produttori, la degustazione delle vecchie annate di Lugana ha evidenziato una grande capacità di tenuta in termini di freschezza (presenza di acidità) dei vini, unita ad una matrice sapida comune a tutti i campioni. Dal punto di vista delle note aromatiche si evidenzia come il tempo sia generoso in affascinanti sfumature, con un comune elemento di mandorla e di composta di agrumi oltre ad una evoluzione del frutto declinata, di volta in volta, sulla spezia, la balsamicità o il fumé, che rende i vini molto interessanti per l’abbinamento a tavola anche a preparazioni complesse.

Un Lugana che si rivela longevo, dunque, non per dover essere atteso da ora in poi anziché esser consumato giovane, ma per assicurare i “Luganalovers” che decideranno di dimenticarne qualche bottiglia in cantina per scoprirne una nuova espressività col passare degli anni.