

Pubblicazione: Corriere della sera
Luogo: Italia
Data: 26 ottobre 2023

CORRIERE DELLA SERA

Il dito nel piatto

Le produttrici del Lugana/Quattro donne, quattro sfumature di...bianchi. I vini in degustazione e a cena (Identità Golose)



Simbolo del Basso Garda, il Lugana (...e non chiamatelo vinello!) , declinato al femminile, è stato il fulcro di una serata a Milano presso Identità Golose: incipit con la degustazione/masterclass di quattro vini, accompagnati dal racconto brillante di Cristina Mercuri (wine educator) e dagli interventi delle quattro produttrici protagoniste: Giorgia Corbari (Lugana Doc 2022 Tenuta Corbari, Desenzano del Garda); Ambra Zanetti (Lugana Doc l'Artigianale 2018 El Citera, Peschiera del Garda); Anna Palvarini (Lugana Doc Riserva Antico Vigneto 2020, Cantina Corte Anna, Lugana di Sirmione); Nadia Zenato (Lugana Doc Riserva Sergio Zenato 2020, Zenato Peschiera del Garda). Intreccio interessante di saperi e sapori. A seguire, la cena nel ristorante di IG, con il menu speciale dell'executive chef Edoardo Traverso, abbinato ai vini delle produttrici. Donne vignaiole e altre donne (per lo più giornaliste), erano presenti all'evento. Con qualche eccezione maschile. Quella di spicco, era rappresentata dal Direttore del Consorzio di Tutela del Lugana, Edoardo Peduto.



Considerato che il Lugana, pur vantando un discreto export soprattutto in Paesi europei, è un vino capillarmente diffuso nel territorio di produzione, ben si comprendono le parole di Peduto: "Vogliamo portare il Lugana fuori dai confini di produzione e promuoverne la conoscenza tra un pubblico sempre più ampio, puntando su eventi che possano trarre in esame le diverse sfumature, le caratteristiche e la personalità eclettica di questo vino che si presta ad accompagnare l'alta cucina, ma anche occasioni conviviali più informali. Identità Golose è il luogo ideale per celebrare le donne produttrici e fare cultura del vino". Il vitigno da cui si ottiene il Lugana è il Turbiana. Così viene descritto: uva nobile resiliente, buccia spessa, grappolo compatto; parente del Verdicchio ma geneticamente diverso; elevata acidità e ph; buon potenziale di invecchiamento; versatile per vini fermi e frizzanti. Una Doc, 5 tipi: Lugana Doc Spumante, Lugana Doc, Lugana Doc Superiore, Lugana Doc Riserva, Lugana Doc Vendemmia Tardiva. In due parole, dagli Aperitivi al Dessert. Non riportiamo qui i piatti del menu di Traverso (promossi con lode, in particolare il Cremoso al cioccolato ivoire, mango, lime) e gli ottimi vini in abbinamento. Limitiamoci alla sintesi di una serata ben riuscita: Femminilità, Vino e Alta Cucina. Foto: le 4 produttrici, i 4 vini, la sala della masterclass. (www.consorzioluganadoc.it)