



## Lugana DOC al femminile

Femminilità, vino e alta cucina questi gli elementi che hanno caratterizzato l'appuntamento milanese dedicato al Lugana. L'elegante Hub Internazionale di Gastronomia Identità Golose è stata la sede dell'evento dove protagoniste sono state "Le donne del Lugana", quattro produttrici che hanno raccontato la loro visione del vino Lugana tra due sponde del lago e due province (Brescia e Verona), questo perché il DOC Lugana è una DOC interregionale.

*"Vogliamo portare il Lugana fuori dai confini di produzione e promuoverne la conoscenza su un pubblico sempre più ampio - ha spiegato il Direttore Edoardo Peduto - puntando su eventi che possano tratteggiare 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 Milano è il luogo ideale per celebrare le donne produttrici di Lugana, e fare cultura del vino."*



La serata ha avuto inizio con un aperitivo e l'assaggio di alcune etichette abbinate a sfiziosi finger food. Il fulcro della serata è stata la masterclass condotta da Cristina Mercuri, wine educator diplomata WSET (Wine & Spirit Education Trust), durante la quale si è discusso delle varie caratteristiche e personalità dei Lugana in degustazione insieme alle produttrici e al pubblico presente.

Giorgia Corbari (Tenuta Corbari, Desenzano del Garda), Anna Palvarini (Cantina Corte Anna, Lugana di Sirmione), Ambra Zanetti (El Citera, Peschiera del Garda) e Nadia Zenato (Zenato, Peschiera del Garda) quattro donne, quattro produttrici che hanno raccontato la propria realtà, lo stile e il progetto di fare imprenditoria al femminile. Un tema oggi "di moda" ma che ha alle spalle un retaggio culturale tutto al maschile.

Lugana DOC 2022 Tenuta Corbari: Giorgia Corbari una ragazza giovanissima che ha preso le redini dell'Azienda di famiglia e che ha deciso di dare un volto al vino prodotto. Un vino fresco, agrumato, giovane e sbarazzino come la produttrice e creatrice. Il bouquet regala note fruttate, pesca bianca, pera, mela; il sorso è rotondo e morbido, grazie anche al leggero residuo zuccherino, bella la nota sapida. Un vino rassicurante e avvolgente.

**Pubblicazione:** L'angolo del gusto en rose  
**Luogo:** Italia Web  
**Data:** 30 ottobre 2023



Lugana DOC L'Artigianale 2018 **El Citera:** Ambra Zanetti porta avanti l'Azienda di famiglia nata nel 1927. Generazione dopo generazione, l'amore e la passione per la terra si trasformano in tradizione e rispetto per essa, tutto viene fatto artigianalmente seguendo le fasi della natura. Naso fruttato, frutta tropicale, pesca, mango, frutta candita, un tocco di tabacco e finale leggermente affumicato. Sorsino denso, materico, acidità integrata con un finale che ricorda la "feccia fine", ovvero quei sedimenti che si formano a seguito della fine della fermentazione alcolica.

Lugana DOC Riserva Antico Vigneto 2020 **Cantina Corte Anna:** Anna Palvarini dirige un'Azienda che le è stata dedicata dal padre. Un vigneto del 1935 e una produzione che si aggira sulle 4000 bottiglie, ma che quest'anno, a causa delle due grandinate che hanno colpito la zona del Lugana, non ha vendemmia. Il naso è improntato su note di frutta matura, agrume e pietra focaia. Il sorso rivela una spiccata acidità regalata dal vigneto, quasi "savory", con un piacevole tocco ossidato, molto complesso, introspettivo e con un personalissimo fascino.

Lugana DOC Riserva Sergio Zenato **Zenato:** Nadia Zenato porta avanti l'azienda storica di famiglia. Racconta il lato "femminile" di essere una produttrice, ogni vino è come un figlio prodotto e curato con una sensibilità propria delle donne. Nulla in vigna è a caso, tutto è frutto di sogni e sacrifici, ma non bisogna mai smettere di crederci. Il suo vino è espressione elegante del "classico" Lugana, citrico, pompelmo, lime, susina gialla, miele di tiglio, un tocco di tostatura e vaniglia e una nota fumé. Tridimensionale in bocca, denso e vibrante.



La serata è proseguita con la cena ideata e curata da Edoardo Traverso, Executive Chef dell'Hub Identità Golose Milano. Ogni piatto è stato studiato per esaltare le caratteristiche dei vini in abbinamento: Fiore di Ricciola, antipasto, emulsione di pomodoro datterino e finocchietto è stato scelto Lugana DOC Santa Cristina di Zenato; Spaghettino mantecato con emulsione all'astice e limone con Lugana DOC di Tenuta Corbari; Petto di Faraona su fondo rosa di patata e dragoncello due vini tra cui scegliere Lugana DOC Riserva Antico Vigneto di Corte Anna e Lugana DOC

**L'artigianale di El Citera.** La cena si è conclusa con il *Cremoso al cioccolato ivoire, mango e lime*, accompagnato da un inaspettato cocktail sempre a base di purca di mango e Vodka.

Una splendida occasione per conoscere più da vicino le produttrici che hanno dato voce ai propri vini e hanno raccontato la loro esperienza di donne forti e determinate.