



► 10 Marzo 2015

IL NETTARE DELLE COLLINE. Un incontro dedicato al vino che sta conquistando i mercati esteri

Il Lugana cerca la sua anima e la scopre internazionale

Veronese: «In alcune aziende export aumentato del 900 per cento»

Morello Pecchioli

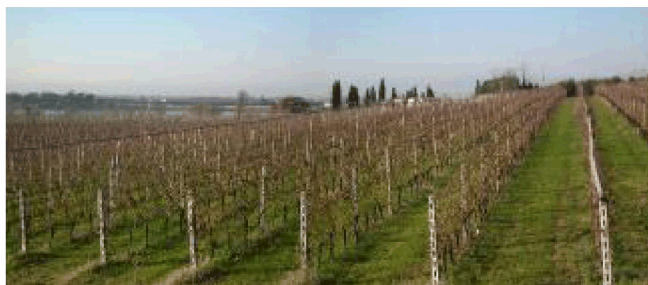
Il Lugana ha un'anima? E se ce l'ha, dov'è? Nei geni delle viti che si distendono da Peschiera a Lonato? Nelle argille depositate milioni d'anni fa dal ghiacciaio che diede vita al Garda? Nella preistorica «selva lucana» o nella storia secolare di questa terra? Ha le radici nelle uve trebbiane che vendemmiavano i nonni degli attuali viticoltori o nella moderna Turbiana, tanto studiata oggi per ricavarne un vino che incontri il favore del gusto internazionale?

Fabio Zenato non ha dubbi. In un incontro all'azienda Le Morette di Peschiera sul Garda, sul tema «L'Anima del Lugana», prendendo come spunto la tesi di laurea discussa anni fa alla facoltà di Agraria dell'Università di Milano, ha sottolineato che «il Trebbiano di Lugana presenta elementi di differenziazione genetica rispetto ad altri vitigni appartenenti alla famiglia dei Trebbiani e considerati fino a quel mo-

mento affini. Da qui si è arrivati, attraverso studi successivi, a confermare l'identità del vitigno e nel 2011 a inserire nel disciplinare la denominazione ufficiale: Turbiana. Oggi il Consorzio Tutela vini Lugana è impegnato in un progetto per individuare e registrare nuovi cloni a partire da un gruppo di 60 biotipi diversi».

Zenato riferendosi al vivaio di barbatelle di Turbiana della sua azienda agricola, Le Morette, che negli ultimi 50 anni ha fornito le piantine a gran parte dei vigneti dell'area del Lugana, ha sostenuto: «Questo ha comportato un elevato grado di conservazione del germoplasma garantendo la presenza del vitigno autoctono nel territorio. Oggi il vino Lugana, proprio per tale stabilità genetica e alle caratteristiche delle argille dell'area, ha sviluppato caratteristiche definite e riconoscibili. Vino e territorio sono diventati un assioma indissolubile».

Durante l'incontro è stato sottolineato che i vigneti di Turbiana vivono più a lungo,



Vigneti del Lugana nella zona del Frassinò

con una vita media di oltre quarant'anni. Ciò garantisce ai vini maggiore mineralità e carattere, tra gli aspetti più apprezzati del Lugana. Una conferma di quanto disse Luigi Veronelli tanti anni fa, prima delle indagini genetiche e degli studi clonali: «Il Lugana, cosa rara nei vini, hanno una straordinaria capacità di farsi riconoscere. Assaggi un Lugana e non puoi dimenticarlo».

Veronelli si riferiva all'anima del Lugana. Ma l'anima di un vino non è solo scienza o laboratorio. È anche l'insieme di tutte quelle cose palpabili e impalpabili che concentrano in un vino l'humus di un territo-

rio: fedeltà, sacrificio, passione, storia, clima, tradizione.

Il Lugana sta affrontando le sfide internazionali con grande successo. Carlo Veronese, direttore del Consorzio di tutela, lo ha tradotto in cifre: «Ci sono nostre aziende che in un anno hanno aumentato l'export negli Stati Uniti anche del 900 per cento. Mentre i rossi veronesi sono ben conosciuti, il mondo dei bianchi è da scoprire. Il Lugana, prima sconosciuto, sta trovando un bel mercato». Speriamo che il mercato e l'attenzione al gusto internazionale non gli faccia dimenticare di avere un'anima da difendere. ●