Le Morette: il paradosso apparente del Lugana

written by Rivista di Agraria.org | 23 giugno 2016

Una degustazione comparata tra vini bianchi ha messo in luce il valore del Lugana: godibile in gioventù e complesso dopo qualche anno. Difficile scegliere.

Lugana, un vino interessante in gioventù, quanto dopo qualche anno. Tanto da suggerire una domanda: meglio berlo subito o attendere? Un'opzione per forza di cose esclude l'altra, generando un paradosso. Ma si tratta di una contraddizione solo all'apparenza, che rappresenta proprio il valore della denominazione.

È quanto emerso da una degustazione comparata organizzata da *Le Morette – Azienda Agricola Valerio Zenato* che nella serata dal titolo *Le Morette 6.12.18* ha chiamato a sedersi attorno allo stesso tavolo 18 degustatori esperti per esaminare 12 vini provenienti da 6 zone enologiche e riflettere sull'influsso del territorio sulla longevità. Un percorso tra Italia ed Europa che ha visto confrontare Lugana a Fiano di Avellino, Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi, Pinot Bianco dell'Alto Adige, Gruner Veltliner austriaco e al vino francese longevo per antonomasia, lo Chablis. Tutti proposti nell'ultima annata sul mercato e in un'annata precedente, 2010 o vicina.

Se nei vini giovani le differenze erano poco marcate e dominava l'immediatezza del frutto, si deve al fattore tempo il merito di sottolineare carattere e differenze tra le tipologie, facendo emergere le peculiarità dei terroir e delle varietà.

Una comparazione nella quale il Lugana ha dimostrato di essere particolarmente fragrante e piacevole tra i vini d'annata e al tempo stesso quello di maggior freschezza a quasi sei anni dalla vendemmia, con un potenziale di evoluzione ancora tutto da esprimere.

"Si tratta solo in apparenza di un paradosso – commenta Fabio Zenato, titolare con il fratello Paolo dell'Azienda Agricola Le Morette – perché qui sta proprio il valore del Lugana e una delle ragioni del suo successo: fragranza di profumi floreali e fruttati, tanta freschezza e beva facile in annata; dopo qualche anno rivela sentori evoluti di erbe aromatiche e balsamiche, croccantezza floreale e frutta candita, per esprimere in bocca la sua decisa mineralità".

A sostegno di questa attitudine alla longevità, la denominazione Lugana ha introdotto a partire dalla vendemmia 2011 la tipologia Riserva, disponibile non prima di due anni dalla vendemmia. "Il nostro Riserva – spiega Fabio Zenato – deriva da scelte compiute in cantina in base al vero potenziale di evoluzione dei vini prodotti nell'annata. Dopo una lunga sosta sui lieviti, che conferisce spessore e identità al vino, facciamo seguire la permanenza in bottiglia di almeno un anno. Oggi stiamo proponendo la vendemmia 2012, convinti che possa esprimere il massimo del proprio potenziale tra parecchi anni".

Press info:

Michele Bertuzzo