DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"LUGANA"

Approvato con	D.P.R. 21.07.1967	G.U. 210 – 22.08.1967
Modificato con	D.P.R. 15.11.1975	G.U. 80 – 26.03.1976
Modificato con	D.P.R. 9.02.1990	G.U. 166 – 18.07.1990
Modificato con	D.M. 28.09.1998	G.U. 231 – 03.10.1998
Modificato con	D.M. 2.05.2011	G.U. 120 – 25.05.2011
Modificato con	D.M. 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 22.12.2014	G.U. 9 – 13.01.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Lugana» è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione, per le tipologie:
"Lugana"
"Lugana" superiore
"Lugana" riserva
"Lugana" Vendemmia Tardiva
"Lugana" spumante

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Lugana" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dal vitigno Trebbiano di Soave localmente denominato Turbiana o Trebbiano di Lugana.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, congiuntamente o disgiuntamente, uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona presenti, nell'ambito aziendale, fino ad un massimo del 10% del totale delle viti.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lugana» comprende territori ricadenti nelle province di Brescia e Verona ed è delimitata a nord dal lago di Garda e nelle altre direzioni da una linea che partendo dai Cappuccini ad ovest di Peschiera del Garda procede verso sud sulla strada per Villa Montresor fino a giungere alla ferrovia. Il confine segue ad ovest la ferrovia fino a quota 84 ove scende a sud lungo la strada che conduce al laghetto del Frassino; sopra quota 91 piega ad ovest per C.na Berra Nuova e sotto quota 101 piega a sud per Serraglio, indi passa ad est per C.na Gozzetto fino a giungere sull'autostrada della Serenessima.
Attraversata l'autostrada, il limite procede a sudovest sulla strada che passa sotto Pignolini e sopra quota 84 fino a giungere a C.na Boschetti e C.na Rondinelli ove incontra il confine provinciale con il quale si identifica verso sud fino alla strada per Pozzolengo in prossimità di quota 100. Da questo

punto il limite segue la strada per Pozzolengo, Ponte dell'Irta, Ballino fino a quota 110 ove incontra il confine provinciale che segue a nordovest fino all'altezza del Casino; qui segue la strada per Ferrari indi quella che verso nord e nordest porta a Madonna della Scoperta, Fenil Nuovo, C.na Baita, Castel Venzago, Centenaro e S. Pietro. Da S. Pietro il limite procede verso nord sulla strada che passando da C.na Venga giunge sull'autostrada della Serenissima; segue questa verso est fino a C.na Caporale per poi salire a nord sulla strada che passando da Casette Pomo, Villa Venga, Bagliaco, Pigna, Mole, C.na Tese, e a nord di Villa Arriga giunge al Lago di Garda a quota 70 in prossimità del km 267.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lugana» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e dei vigneti esistenti e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, unicamente i vigneti situati in terreni, con giacitura prevalentemente pianeggiante, di natura argillosa calcarea, con idonea baulatura per evitare il ristagno idrico.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura (corti, medi e lunghi) devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 3700.

È vietata ogni pratica di forzatura: l'irrigazione di soccorso non è considerata tale.

La produzione massima di uva per ettaro,in coltura specializzata, non deve superare 12,50 tonnellate per i vini a denominazione di origine controllata “Lugana”, “Lugana Riserva”, “Lugana Vendemmia Tardiva” e “Lugana Spumante”; 11,00 tonnellate per il vino a denominazione di origine controllata “Lugana Superiore”.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Lugana” devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata “Lugana” e “Lugana Riserva” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50% vol, quelle destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata “Lugana Superiore” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,50% vol, quelle destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata “Lugana Vendemmia Tardiva” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo complessivo dell'13,00% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino base per la preparazione dei tipi spumante, metodo classico e metodo charmat, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50% vol. In tale caso le uve devono essere prese in carico da parte dei produttori negli appositi registri di vinificazione indicando la destinazione alla spumantizzazione.

La Regione Lombardia d'intesa con la regione Veneto, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata "Lugana" di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, le operazioni di vinificazione e imbottigliamento possono essere effettuate in via permanente con autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere della Regione Lombardia o Veneto e il Consorzio di Tutela, anche in stabilimenti situati al di fuori della zona di produzione ma nel territorio delle province di Brescia e Verona ove si tratti di attività preesistente all'entrata in vigore del presente disciplinare.

Inoltre, le operazioni di elaborazione del vino spumante ossia, le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento possono essere effettuate soltanto nell'intero territorio amministrativo delle province di Brescia, nella regione Lombardia e delle province di Treviso e di Verona, nella regione Veneto.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione e garantire l'origine e assicurare i controlli.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del DL n. 61/2010 (Allegato 2).

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, comprese quelle relative all'affinamento, corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, pur tenendo opportunamente conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Nelle operazioni di affinamento è consentito anche l'uso di recipienti di legno.

La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70%, per tutte le tipologie; per la tipologia spumante essa deve intendersi al netto della presa di spuma.

Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata "Lugana" deve essere immesso al consumo dopo il 15 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino a denominazione di origine controllata "Lugana Superiore" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento ed affinamento di almeno dodici mesi a decorrere dal 1° ottobre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata "Lugana Riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento o affinamento di almeno 24 mesi dei quali almeno 6 in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento o affinamento decorre dal 1° ottobre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata "Lugana Vendemmia Tardiva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento e/o affinamento di almeno dodici mesi a decorrere dal 1° ottobre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata “Lugana” all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Lugana”:
colore: paglierino o verdolino con tendenza al giallo leggermente dorato con l'affinamento;
profumo: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: fresco, morbido, da secco all'abboccato, armonico, con eventuale leggera percezione di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

”Lugana” superiore:
colore: paglierino o verdolino, con tendenza al giallo dorato con l'invecchiamento;
profumo: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: morbido, da secco all'abboccato, armonico, corposo, con eventuale leggera percezione di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

”Lugana” riserva:
colore: paglierino, con tendenza al giallo dorato con l'invecchiamento;
profumo: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, morbido, da secco all'abboccato, armonico, corposo, con eventuale percezione di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

“Lugana” Vendemmia Tardiva:
colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato all'invecchiamento;
profumo: intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, vellutato, dall'amabile al dolce, di corpo, con eventuale percezione di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Lugana” spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino piu' o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
profumo: fragrante con sentore di fruttato quando è spumantizzato con il metodo Charmat; bouquet fine composto proprio della fermentazione in bottiglia quando è spumantizzato con il metodo classico;
sapore: fresco, sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
residuo di zuccheri: non superiore a 25,00 g/l;
acidità totale minima: 5,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lugana" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto» e similari.
È consentita l'aggiunta di indicazioni veritiere tendenti a specificare l'attività dell'imbottigliatore, quale viticoltore, azienda agricola, fattoria, castello, abbazia e similari in osservanza delle disposizioni della UE e nazionali in materia.
È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
Le menzioni Superiore, Riserva, Vendemmia Tardiva dovranno figurare in etichetta immediatamente al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata» ed avere caratteri di stampa di altezza non superiore a quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata "Lugana".
Sull'etichetta delle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata Lugana e Lugana Superiore e Lugana Riserva e Lugana Vendemmia Tardiva deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lugana" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Articolo 8

Confezionamento

Tutti i contenitori fino alla capacità di 5,0 litri compresa, utilizzati per il confezionamento del vino a denominazione di origine controllata "Lugana" devono essere in vetro.
Sono ammesse tutte le chiusure a eccezione di tappo corona e strappo.
Il vino a denominazione di origine controllata "Lugana Spumante" deve essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro di capacità fino a 16 litri con tappo in sughero.
I vini a denominazione di origine controllata «Lugana» riportanti le menzioni superiore, riserva e Vendemmia Tardiva devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro di capacità da 0,375 a 3,0 litri con chiusura tappo di sughero raso bocca.
È ammessa, per tutte le tipologie della denominazione, Lugana per specifiche esigenze commerciali, la chiusura a vite per le bottiglie con capacità inferiore a 0,375 litri.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art 3 ricade al confine tra le regioni Lombardia e Veneto con rispettivamente le province di Brescia (BS) e Verona (VR) e si affaccia sul Lago di Garda (Benàco) che è il lago più esteso del territorio italiano.
Più precisamente il territorio della DOC Lugana comprende tutto il comune di Sirmione (BS) e una porzione dei comuni confinati Desenzano del Garda (BS), Lonato del Garda (BS), Pozzolengo (BS) e Peschiera del Garda (VR).

La delimitazione del territorio è stata effettuata nel 1966 e definita con il riconoscimento del disciplinare di produzione nel 1967 (primo della regione Lombardia).
Il territorio è pressoché omogeneo, prevalentemente pianeggiante, la sua formazione ha origine nell'era antropozoica (periodo glaciale del quaternario).
In quell'epoca un immenso ghiacciaio scendeva dalla valle dell'Adige e una sua diramazione di minore grandezza occupava tutto l'attuale bacino del Lago di Garda.
Questo ghiacciaio in seguito si ritirò più volte per ritornare poi in periodi successivi formando l'odierno Lago di Garda e le colline moreniche.
Ai piedi delle colline moreniche, sul territorio solcato dai ghiacci, rimase il detrito della morena, finemente macinato unito all'argilla. Questo detrito, che localmente viene definito "menadel" subì nella Lugana un ulteriore rimaneggiamento ad opera del lago post glaciale le cui acque, avendo un livello molto superiore ad oggi, sommergevano tutta la regione. L'argilla lacustre di depositò in grande quantità sopra al detrito morenico e si mescolò. La tipica scioltezza della sabbia morenica scomparve per il prevalere dell'argilla ed il terreno agrario della zona assunse quella caratteristica compattezza che oggi lo distingue dagli altri della zona

.
Il *terroir* del Lugana una DOC di pianura: è infatti pianura quella che si estende per la maggior parte degli ettari vitati della denominazione. Ed è una pianura nobile, contraddistinta da fertili suoli di matrice argillosa. Sono argille stratificate di origine morenica e di natura sedimentaria, prevalentemente calcaree, ricche di sali minerali, dal carattere difficile: compatte, dure e inviolabili quando c'è siccità, molli e fangose con la pioggia. Ma sono proprio queste argille, che nella fascia più collinare della Doc si fanno via via più sabbiose, le depositarie del patrimonio organolettico del Lugana: corpo e calore, acidità e sapidità nell'ossatura strutturale del vino, profumi vigorosi, netti, tra la mandorla e l'agrume, nel corredo aromatico.
Nella Lugana il microclima, influenzato positivamente dalle temperate brezze del lago di Garda, è ideale per la mitezza e la scarsa incidenza delle escursioni termiche tra il giorno e la notte. Una "culla climatica" perfetta per accudire e valorizzare le peculiarità di un'uva particolare come la Turbiana .
Parente stretto del Trebbiano di Soave (e citato come tale nel disciplinare di produzione), vitigno geograficamente non lontano, che però dimora in un altro tipo di habitat (vecchie pergole su colline vulcaniche), la Turbiana è stata per lungo tempo apparentata, per molti addirittura confusa, con il Verdicchio dei Castelli di Jesi, mentre se ne distanzia, stando ai risultati degli ultimi studi in materia, per caratteri aromatici propri. Affine al verdicchio in termini genetici, la Turbiana se ne distanzierebbe infatti dal punto di vista fenologico, agronomico ed enologico. Meno produttiva rispetto alla media degli altri trebbiano nazionali, la Turbiana ha grappolo medio-grande, compatto, di forma piramidale allungato; acino sferoidale; buccia spessa, mediamente pruinosa (la pruina è quella sorta di effetto "infarinatura", o patina bianca, che si vede sul grappolo durante la fase di maturazione); polpa succosa, sciolta, lievemente acidula, dal sapore neutro. È sensibile al marciume, allo oidio e peronospora, ed è in grado di esprimersi con versatilità sia nelle versioni classiche in bianco che in quelle spumantizzate.
Un vitigno nobile e antico in grado di produrre un bianco ricco di sfumature e personalità.

Il territorio della DOC Lugana ha un micro clima del tutto particolare che si differenzia notevolmente dal clima della pianura Padana. L'enorme massa d'acqua del lago crea un effetto termico che rende il clima estivo meno torrido e il clima invernale più temperato e meno soggetto alle gelate rispetto all'entroterra. Le temperature e le sue condizioni meteorologiche sono per molti versi più simili a quelle del clima mediterraneo. Infatti il Garda è caratterizzato da una flora di tipo mediterraneo: ulivi e limoni prosperano un po'ovunque nei paesi rivieraschi.

Anche le nebbie sono assai più rare rispetto alle zone di pianura essendo i paesi rivieraschi spazzati quasi costantemente dalle brezze provenienti dalle zone settentrionali del lago di Garda.

Qui di seguito riportiamo una tabella delle temperature medie annuali per ogni mese.

Temp.	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Max:	0	8	13	17	22	26	29	28	24	18	11	6
Min:	-1	0	3	7	11	15	18	17	14	9	3	0
Media:	3	5	8	12	18	21	24	24	18	14	7	3

Fattori Umani rilevanti per il legame

Passando in mezzo a uno dei luoghi turistici più belli del nord Italia – un crocevia di vigneti e uliveti, di cantine e di colori luminosi, fragranze e sapori – si stenterebbe oggi a credere che l'antica "Lucana" (il cui etimo potrebbe derivare proprio dal latino *lucus*, bosco) fosse anticamente un luogo selvaggio e acquitrinoso, una boscaglia paludosa che solo un alacre lavoro secolare di disboscamento, certificato a partire dal Quattrocento, avrebbe provveduto a bonificare.
La zona della DOC Lugana si caratterizza per essere una zona turistico – vitivinicola.
L'area di produzione convive con il Lago di Garda e i comuni di Desenzano del Garda e Sirmione noti in tutto il mondo per la loro vocazione turistica.
Il Disciplinare di produzione è stato approvato con DPR del 21/07/1967, è stato poi modificato e integrato con il DPR 15/11/1975 con l'introduzione della tipologia Spumante, con DM 28/09/1998 con varie modifiche tra cui l'inserimento della tipologia Superiore e, recentemente con DM 02/05/2011 in G.U. 120 del 25/05/2011 con l'inserimento delle tipologie Riserva e Vendemmia Tardiva, l'imbottigliamento in zona e l'eliminazione dell'obbligatorietà delle tappature a sughero.

Se i fattori naturali come il *terreno argilloso calcareo* di remota origine morenica e *clima mite* del Garda sono unici e fondamentali per la produzione del Lugana DOC, anche i fattori umani costituiscono parte integrante della produzione del Lugana:

- base ampelografica dei vigneti: nella zona da tempo immemore si coltiva l'uva Turbiana, vitigno autoctono, denominata anche Trebbiano di Lugana e identificata oggi come sinonimo del Trebbiano di Soave (codice 239). Il disciplinare prevede la presenza di almeno il 90% di Turbiana con la possibile aggiunta del 10% di altre uve a bacca bianca autorizzate in provincia di Brescia e Verona.
- giacitura dei terreni atti a vigneto: il Disciplinare stabilisce che i terre ni atti a divenire vigneto debbano essere di giacitura *prevalentemente pianeggiante*, di *natura argillosa calcarea* e con idonea *baulatura.* La baulatura è la sistemazione del terreno pre-impianto a "schiena d'asino" per evitare il ristagno idrico.
- pratiche relativa alla produzione dei vini: sono quelle tradizionalmente usate per la vinificazione di qualità dei vini bianchi e degli spumanti. Le rese massime previste sono di 87,5 hl/ha per le tipologie Lugana, Lugana Spumante, Lugana Riserva, Lugana Vendemmia Tardiva e 77 hl/ha per la tipologia Lugana Superiore.

I vini Lugana Superiore e Lugana Vendemmia Tardiva prevedono un affinamento minimo di 12 mesi a partire da ottobre dell'anno di produzione. Il Lugana Riserva prevede un'affinamento minimo di 24 mesi di cui almeno 6 in bottiglia.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Il Lugana: tipologie, stili, longevità

Se il disciplinare di produzione prevede la presenza di vitigni complementari a bacca bianca, purché non aromatici, per una quota del 10%, oggi i produttori della zona tendono a vinificare in purezza il Lugana esclusivamente con uve turbiana. Un atto dovuto a un vitigno che ha dimostrato di avere in questo *terroir* risorse insperate per una varietà di trebbiano.

L'attuale disciplinare di produzione prevede ben cinque tipologie di Lugana: la versione "base", il Superiore, la Riserva, la Vendemmia Tardiva e lo Spumante.

Il Lugana "base" è il motore produttivo di tutta la denominazione, il suo mattone fondamentale, l'ago qualitativo della zona: il suo volano produttivo copre quasi il 90% della Doc. Presenta un colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli; i profumi, delicati, quasi accennati, offrono sensazioni floreali miste a note di mandorla; il gusto è garbato, stilizzato, definito, teso e gustoso.

Introdotto nel disciplinare di produzione a partire dal 1998, il Lugana Superiore, che per definirsi tale in etichetta deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento o affinamento di almeno un anno a partire dalla vendemmia, presenta un profilo più variegato e complesso: il colore ha riflessi più dorati; i profumi, più articolati, offrono sentori di erbe di campo, di clorofilla, di mela matura, di agrume (mandarino in primis), uniti a note di nocciola o spezie con il passaggio nel legno (oggi sempre meno nuovo e tostato, e più grande in capacità); il palato, di maggior struttura, è sorretto da un'acidità viva e tonica, ed è attraversato da una sapidità di matrice minerale che sa conferire intriganti sfumature "salate" al vino.

Il Lugana Riserva, introdotto nel disciplinare di produzione con l'ultima modifica di quest'anno, è la naturale evoluzione della tipologia Superiore: deve invecchiare o affinarsi per almeno 24 mesi, di cui 6 in bottiglia, ha toni cromatici più accesi, profumi più evoluti e complessi, con note affumicate di pietra focaia e riflessi balsamici, una mineralità più calda al palato, ma parimenti avvolgente, sapida e persistente.

La longevità di queste versioni "secche" e "ferme" varia da tipologia a tipologia, ma anche da stile a stile: oggi che la produzione è sempre più orientata a vinificazioni in acciaio e "*sur lie*" (soste prolungate del vino sui propri lieviti per aumentarne corpo e sapore), nonché ad affinamenti misti (parte in acciaio e parte in legno) per le selezioni più importanti (siano esse Superiore o Riserva), il Lugana si scopre ancora più longevo rispetto al precedente passato.

La versione "base" può così rimanere in cantina anche per due-tre anni; mentre le versioni Superiore e Riserva hanno una potenzialità evolutiva che può tranquillamente dipanarsi lungo una decina d'anni.

Le ultime due tipologie previste dal disciplinare presentano caratteristiche particolari.

La novità è senz'altro rappresentata dalla Vendemmia Tardiva, un Lugana diverso, più "sperimentale", lontano però dalla dolce viscosità di un passito tradizionale. Questo Lugana viene infatti ottenuto con una "surmaturazione" in pianta attraverso una raccolta tardiva delle uve tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre, senza ulteriori appassimenti in fruttaio. Queste uve più ricche e concentrate conferiscono al Lugana un profilo tendenzialmente "tardivo", quindi più morbido e denso, ma non eccessivamente dolce, dove il residuo zuccherino viene efficacemente bilanciato dall'acidità sul modello delle Vendange Tardive alsaziane o delle Spätlese tedesche.

La versione Spumante, introdotta nel disciplinare di produzione a partire dal 1975, rappresenta invece, al di là dell'esiguità dei numeri produttivi, una tradizione consolidata. Si narra infatti, anzi lo racconta Camillo Pelizzari nel suo fondamentale *La Lugana e il suo vino* (1942), che sul finire dell'Ottocento un gruppo d'industriali della Champagne, in visita a San Martino della Battaglia,

tentarono senza grande successo (a causa della scarsa produzione) d'investire sulla spumantizzazione del Lugana, volendo addirittura creare a Rivoltella una cantina per la produzione di uno spumante a metodo classico sul modello della Champagne. Oggi il Lugana Spumante è prodotto sia con il metodo Charmat o Martinotti (presa di spuma in autoclave) sia con il metodo classico (rifermentazione in bottiglia). Nel primo caso il quadro organolettico è improntato a una maggior semplicità e freschezza, con profumi primari di agrume (cedro in primis) e un perlage più cremoso e generoso, mentre nel secondo il profilo diventa più raffinato e complesso, con un bouquet più elegante e dinamico, e un perlage più aggraziato e "croccante".

C) Descrizione dell'interazione causale fra elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

- Origini Storiche: le testimonianze storiche sull'origine della vite nella Lugana si perdono indietro nel tempo. Ci sono i famosi vinaccioli di *Vitis silvestris* ritrovati presso le palafitte di Peschiera del Garda che risalgono all'Età del Bronzo. Ci sono le tradizioni leggendarie riferite al celebre poeta Catullo e al re ostrogoto Teodato, cui si sono aggiunte nel tempo una messe considerevole di citazioni storico-letterarie, a partire dalle «bellissime uve» che Isabella d'Este Gonzaga assaggiò presso i ruderi della villa romana di Sirmione durante il suo viaggio verso il Garda. Ma è solo con gli «squisiti Trebulani» cantati nel *De naturali vinorum historia* (1595) dal citatissimo Andrea Bacci e con il vino «gagliardo e soave» dell'ancora «fangosa Lugana» descritto da Ottavio Rossi nelle sue *Memorie bresciane* (1693) che il bianco di queste terre comincia a ottenere le sue prime, specifiche menzioni storiche. Ai primi del Novecento, le parole di don Giuseppe Lenotti riportate nel suo *Cenni storici e statistici di Pozzolengo* fotografano mirabilmente lo scenario del Lugana contemporaneo: «l'antica selva Lugana, attualmente, è una fertile pianura coltivata quasi tutta a viti e che produce un vino bianco di ottima qualità e di gran pregio anche in commercio».

Il Lugana, come scrisse con acutezza Zeffiro Bocci, è «bifronte», nel senso che ha una doppia appartenenza regionale: da una parte è infatti lombardo, ma dall'altra è anche veneto. "Lombardo-veneto", insomma, senza che questa espressione abbia diretti riferimenti all'Impero asburgico della Restaurazione post-napoleonica… Non è solo una questione di accenti locali o di divisioni politico-territoriali. C'è anche un curioso bilanciamento di forze in campo. La parte lombarda della denominazione vede infatti una predominanza quantitativa sia in fatto di comuni (ben quattro su cinque – Desenzano, Sirmione, Pozzolengo e Lonato – ricadono infatti nella provincia di Brescia) sia in termini di ettari vitati (ben 750 dei 1000 attuali sono coltivati nel Bresciano), ma quella veneta, che annovera il solo comune di Peschiera del Garda, detiene il primato del volume commerciale, visto che il 60% dell'imbottigliato (circa 9 milioni di pezzi all'anno) è gestito da produttori veronesi.
La particolarità è che tutti i comuni del Lugana ricadono sotto la diocesi di Verona: il vescovo veronese ha infatti giurisdizione anche sulle parrocchie bresciane di Desenzano, Sirmione, Pozzolengo e Lonato. Non a caso, Angela Merici è bresciana di origine (nacque a Desenzano nel 1474, quando il comune apparteneva alla Repubblica di Venezia), ma santa della chiesa di Verona.
Al di là della topografia comunale, il territorio del Lugana è, dal punto di vista vitivinicolo, diviso sostanzialmente in due zone.
La prima, più ampia, quella delle argille più coriacee, è di natura pianeggiante e si estende orizzontalmente lungo l'entroterra compreso tra Desenzano, Sirmione, una parte del comune di Pozzolengo e Peschiera. È questo il cuore pulsante della denominazione, che tra Rovizza e Lugana, frazioni depositarie dello stile più "lacustre" e minerale del Lugana, trova le sue zone più storiche ed elettive, anche se nel tempo l'estensione del vigneto ha dovuto qui fare i conti con le esigenze del mattone per il *business* turistico. Nella parte veneta del Lugana, quella più orientale, c'è come detto il riferimento di un solo comune, Peschiera del Garda, che però contempla al suo interno una

delle sottozone più interessanti, quella di San Benedetto di Lugana, vero e proprio "*cru*" della denominazione.
La seconda zona, di natura più collinare, si allunga dalla celebre Torre Monumentale di San Martino della Battaglia lungo una duplice direttrice: da un lato verso Pozzolengo e dall'altro verso Lonato. Qui le argille si fanno più sabbiose; i rilievi più ondulati e dolci, con altitudini che non superano i 130 metri; i terreni più morenici (soprattutto verso Lonato), con buona presenza di elementi ghiaiosi; i vini meno minerali, più acidi e voluminosi.

Una vocazione internazionale
Da sempre identificato con una delle riviere più belle del mondo, quella del lago di Garda, il Lugana è riuscito a tradurre questo considerevole appeal turistico in una lungimirante e consistente attività di esportazione, dapprima penetrando in quei mercati (primo fra tutti la Germania) che, proprio grazie al turismo, hanno da sempre frequentato il magico mondo di Desenzano, Sirmione e Peschiera, e poi riuscendo a estendere la sua rete di vendita – anche grazie all'instancabile lavoro dei produttori/imprenditori della zona, spesso presenti nelle principali manifestazioni fieristiche internazionali – in paesi più lontani, come quelli del sud-est asiatico (Cina e Giappone), senza dubbio meno legati al territorio d'origine.
Oggi il Lugana – soprattutto con la versione "base" (Spumante e Superiore rappresentato infatti solo il 10% del volano complessivo) – destina all'estero il 50% della propria produzione, ed è in assoluto il vino più esportato della Lombardia.
Il successo di questa vocazione internazionale è tutta nella qualità di un prodotto unico, raffinato e moderno, immediato e complesso, il cui ottimo rapporto qualità/prezzo è in grado di fidelizzare il cliente a tutti le latitudini del pianeta.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo:
Sede Legale e Uffici Centrali: VALORITALIA Srl Società per la certificazione delle qualità delle produzioni vitivinicole italiane
Via Piave, 24
00187 ROMA
Sede Operativa VALORITALIA Sop N. 10
Caserma Artiglieria di Porta Verona
37019 Peschiera del Garda VR
Telefono 045-9585450 - Fax 045-8445434 ; E-mail alfonso.pachera@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).