



## A VINITALY È LUGANA-MANIA

***Con 2000 calici versati presso lo stand consortile e masterclass da tutto esaurito, la DOC lombardo-veneta consolida il suo successo anche tra le giovani generazioni.***

*Peschiera del Garda, Aprile 2024\_ Un Vinitaly di grandi conferme per il Consorzio del Lugana DOC, il vino bianco del Lago di Garda che anche quest'anno alla kermesse veronese si afferma come una delle denominazioni più apprezzate.*

**Sono stati duemila i calici assaggiati in fiera allo stand consortile e millecinquecento i calici versati nella manifestazione dedicata ai winelovers, il Vinitaly and The City**, che ha visto il Lugana protagonista sulla Torre dei Lamberti, con un panorama mozzafiato sulla città di Verona.

Numeri importanti per la denominazione, che conta una **crescita di valore del +16,6%** nel mercato interno, confermati anche dalle tante aziende presenti alla kermesse (oltre 50) e che proiettano il Lugana, in Italia e non solo, come una delle denominazioni trainanti del vino del belpaese, simbolo del Made in Italy.

“È stato un Vinitaly che ha sottolineato quanto sia importante evolvere il linguaggio del vino e quanto la nostra denominazione su questo sia all'avanguardia – spiega **Edoardo Peduto, direttore del Consorzio Lugana DOC** – nei momenti dedicati alla stampa, ai sommelier e ai buyers, abbiamo dato spazio a relatori giovani, che sono riusciti ad abbinare a un linguaggio coinvolgente, una grande competenza tecnica e passione.”

Nelle degustazioni guidate si sono voluti approfondire due aspetti significativi della DOC: la capacità di evoluzione dei vini nel tempo e il grande fermento in termini di ricerca della qualità e della sperimentazione. Nella masterclass di lunedì 15 aprile condotta da **Lara Moro**, si è sottolineato l'aspetto più importante dell'invecchiamento ovvero la capacità del Lugana di dare grandi performance negli anni, degustando i vini delle varie aziende, arrivando all'annata 2002. Questi assaggi hanno dimostrato una spiccata acidità e una forza espressiva che solo le terre del Lugana possono dare, una consistenza nel tempo che sta convincendo

sempre più sommelier dell'alta ristorazione ad avere profondità di annate di Lugana DOC nelle proprie carte vini.

Mercoledì 17 aprile **Francesco Saverio Russo** ha invece parlato di alcune tecniche di vinificazione - alle quali la grande versatilità della Turbiana si presta-, che da un lato preservano le caratteristiche di sapidità e freschezza e dall'altro enfatizzano aromi e profumi. Sono traduzioni territoriali, indice di una denominazione dinamica, in grado di far vivere dentro di sé diverse anime e interpretazioni con un filo conduttore ben preciso e identitario.

Un territorio che nel suo DNA ha la qualità sia in termini di produzione vinicola sia nella sua vocazione all'accoglienza e all'enoturismo.

E il Lugana non si ferma. Dalla prima settimana di maggio, infatti, inizia il **tour negli Stati Uniti**: da New York a Miami, passando da Dallas e Huston, saranno tanti gli appuntamenti che vedranno coinvolti operatori e stampa specializzata. Il Consorzio ritroverà poi i Lugana Lovers a **Milano il 7 giugno al Palazzo Giureconsulti per lo storico appuntamento di Armonie senza tempo**, per degustare i diversi stili del vino bianco simbolo del lago di Garda e vivere un'estate all'insegna del Lugana DOC.

Ufficio Stampa

ZEDCOMM

**Chiara Maria Mattiello**

Mobile +39 3406087828

Direct E-mail: [chiara@zedcomm.it](mailto:chiara@zedcomm.it)

**Giulia Ledda**

Mobile +39 3478139971

Direct E-mail: [giulia.ledda@zedcomm.it](mailto:giulia.ledda@zedcomm.it)

**Lucia Boarini**

Mobile +39 3494332333

Direct E-mail: [lucia.boarini@zedcomm.it](mailto:lucia.boarini@zedcomm.it)