



Annata 2024: qualità e freschezza dal vigneto al calice della DOC Lugana

Peschiera del Garda, settembre 2024. Ottime aspettative per la **vendemmia 2024** in Lugana, dalla quale ci si aspetta “*freschezza acidica, intensità olfattiva e longevità*”, come afferma il **presidente del Consorzio Tutela Lugana DOC Fabio Zenato**, sulla base della raccolta appena iniziata.

L'evoluzione stagionale di quella che si preannuncia come un'annata dall'ottimo potenziale non è stata priva di difficoltà, con **i mesi di aprile, maggio e giugno caratterizzati da abbondanti piogge e temperature sopra la media** nei due mesi successivi. Nonostante le sfide che hanno dovuto affrontare i produttori, **lo stato sanitario dei vigneti della Denominazione è soddisfacente** con grappoli che si presentano in condizioni ottimali al momento della raccolta.

Gli sbalzi termici non hanno determinato effetti negativi durante la fioritura e l'allegagione per la Turbiana, avvenute in linea con gli anni passati, e la matrice argillosa dei terreni ha permesso di sostenere i vigneti al meglio nella stagione estiva, molto siccitosa.

Lo sviluppo dei grappoli è progredito lentamente e le calde settimane di agosto hanno permesso un buon accumulo degli zuccheri, mentre le piogge di questi ultimi giorni con il conseguente cambio climatico, e le attese escursioni termiche giorno/notte, tipiche di questo periodo, stanno consentendo la completa maturazione.

Viste le buone premesse, il **Consorzio Tutela Lugana Doc** ha deciso di attivare la misura della **riserva vendemmiale** per il vino prodotto quest'anno.

“L'andamento climatico nell'area della denominazione giustifica l'attivazione di questa misura, che contribuirà al riequilibrio delle giacenze di Lugana, conseguente al sensibile calo produttivo causato dagli eventi grandinigeni del 2023, e per rispondere a una eventuale aumento della domanda di mercato, in caso di effettiva necessità”, spiega il presidente Zenato.

La misura permetterà, laddove le condizioni lo consentano, di **destinare alla produzione di Lugana, Lugana Superiore, Lugana Riserva, Lugana Vendemmia Tardiva e Lugana Spumante DOC fino a un massimo al 20% in più delle uve eccedenti il limite** previsto dal disciplinare di produzione.

“Il 2024, sebbene migliore rispetto al 2023, ha confermato un cambiamento nelle manifestazioni climatiche, con eventi estremi sia dal punto di vista pluviometrico con piogge sempre più intense e violente seguiti da periodi siccitosi, con temperature che



hanno superato le medie stagionali per molti giorni. Un riconoscimento va ai viticoltori del Lugana per i risultati ottenuti in vigneto, grazie alla loro capacità di operare scelte tecniche agronomiche adeguate ed innovative e di gestire efficacemente tutte le criticità, con grande professionalità”, conclude il presidente Zenato.

Ufficio Stampa

ZEDCOMM

Domenica Maruzzo

Mobile +39 3667741659

Direct E-mail: domenica@zedcomm.it

Giulia Ledda

Mobile +39 3478139971

Direct E-mail: giulia.ledda@zedcomm.it

Lucia Boarini

Mobile +39 3494332333

Direct E-mail: lucia.boarini@zedcomm.it