Il Consorzio Lugana rilancia e raddoppia a Wine in Venice

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Gennaio 2024



La manifestazione, giunta alla sua seconda edizione, animerà la città di Venezia e sarà in grado di attrarre un pubblico di qualità in occasione di degustazioni, *wine talk*, masterclass e approfondimenti. L'evento è rivolto ad operatori del settore ed eno-appassionati, per una quattro-giornate ricca di confronto e spunti di riflessione sul panorama vitivinicolo.

Presente alla manifestazione dal suo esordio nel 2023, il **Consorzio Tutela vini Lugana** rinnova la partnership con Wine in Venice, il red carpet del vino nella città lagunare, attraverso due **masterclass** tematiche e una prestigiosa cena di gala su invito presso il ristorante Amo, al Fondaco dei Tedeschi.

La prima masterclass si terrà **sabato 20 gennaio dalle 13.00**

alle 14.00 e sarà intitolata "***Lugana, storie di famiglie e generazioni a confronto***". Moderata da **Jacopo Cossater**, giornalista e autorevole *wine communicator*, verranno messe in parallelo due generazioni di produttori, per testimoniare come ciascuna di essa interpreti ed elabori valori specifici, cultura, filosofie di vita e competenze. Un viaggio lungo più di 50 anni per scoprire il dinamismo di questa denominazione e la sua visione futura e per dimostrare come, dal cambio generazionale alla percezione attuale del mercato, il Lugana affronti con successo le sfide future grazie agli insegnamenti del passato.

Lunedì 22 gennaio dalle 16.00 alle 17.00 si terrà invece la masterclass dal titolo "***Lugana a Venezia tra cultura del vino e tesori d'arte***". Condotta da **Andrea Gori**, una delle voci più autorevoli del panorama del vino italiano, e dal **Professor Gianni Moriani**, uno dei massimi esperti in campo artistico, storico della cucina e del paesaggio agrario italiani, la degustazione guidata affronta il tema di "vino e arte" come binomio indissolubile: due forme di piacere che richiedono di essere ugualmente coltivate e raccontate con amore, cura e rigore. In questo percorso tra le calli veneziane, le 5 anime del Lugana – Spumante, d'annata, superiore, riserva e vendemmia tardiva – espressione del lavoro dell'uomo come opera d'arte, non saranno abbinate a cibi bensì a quadri e sculture che si trovano nei musei e nelle case della città galleggiante, con la volontà del Consorzio di utilizzare linguaggi non convenzionali ma legati al territorio.

Come afferma **Edoardo Peduto, Direttore del Consorzio Tutela vino Lugana**:

> *"Gli elementi caratteristici di Venezia che ci hanno ispirato per realizzare le nostre masterclass sono due: la capacità di abbracciare diverse generazioni e culture e l'immenso patrimonio artistico che non ha eguali. Abbiamo quindi pensato di tradurre questi due concetti nel nostro mondo ideando due masterclass: una in cui i capisaldi della nostra*

denominazione dialogheranno con la nuova generazione, un "confronto" sincero su approcci, visioni e influenze; l'altra in omaggio al binomio Ars et Vinum, e quando l'arte, in tutte le sue forme, dialoga con le diverse sfaccettature del nostro vino, quello che ne esce è un capolavoro di emozioni e sensazioni".

Ad oggi il Consorzio del Lugana conta 214 soci che coltivano 2600 ettari sulle sponde del Lago di Garda. Una denominazione da sempre in controtendenza nel panorama dei territori bianchisti italiani, che vede imbottigliamento invariato nell'ultimo triennio di quasi 28 milioni di bottiglie a fronte di giacenze molto basse. Forti anche del trend dei vini bianchi in continua ascesa, il Consorzio sta programmando una serie di iniziative promozionali per far conoscere i valori fondanti della denominazione. L'obiettivo è quello di continuare a sostenere **il prezzo medio a scaffale che si aggira intorno agli 8 Euro**, segno del valore delle uve e dello sfuso che rimane in grado di soddisfare le esigenze dei produttori.