



Lugana
— D.O.C.



FEASR



REGIONE del VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale
per il Veneto 2007 – 2013

Organismo responsabile dell'informazione:

Consorzio Tutela Lugana DOC

Autorità di gestione designata per l'esecuzione:

Regione Veneto – Direzione Piani e Programmi Settore Primario

La Lugana, un fazzoletto di terra, baciata da Dio, senza essere blasfemi ma restando nel concetto di "Terroir Viticole" un piccolo miracolo.

Pensate al Garda, al suo entroterra, all'erosione di territorio continua e costante che dagli anni '50 ha tolto preziose argille per fare largo ad uno dei territori a più alta vocazione turistica, legata alle bellezze e alla storia dei suoi luoghi; ma che straordinariamente coincidevano con uno dei territori con la più grande vocazione viticola di qualità: il Lugana.

Lugana vino prezioso, antico nella storia millenaria, con Catullo sommo poeta, che già allora ne esaltava le qualità, concettualmente moderno nelle interpretazioni e nelle sfumature stilistiche dei mille ettari di prezioso territorio, di chiara origine glaciale, attualmente vitato, sapientemente coltivato da agricoltori appassionati, convinti e orgogliosi.

Negli anni '60 nasce da pochi amici convinti e conoscitori tra cui uno studioso, un tecnico ed un viticoltore, l'idea di disegnare la zona che avrebbe identificato la lugana. Cinque sono i Comuni interessati: Sirmione, Desenzano, Lonato e Pozzolengo nella provincia bresciana, Peschiera nel veronese.

Cosa andavano cercando questi signori di così unico ed irripetibile?

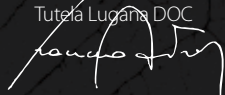
Semplicemente argille, uniche, rare, difficili da lavorare, accanto al Garda che con il suo clima mite e i suoi venti, creano le condizioni ideali per una grande zona e un grande vitigno. La Turbiana, noi la chiamiamo così da sempre, è un vitigno autoctono. Secondo molti studiosi sotto il profilo genetico affine al Verdicchio, ma dal punto di vista fenologico, agronomico ed enologico assolutamente indipendente, lavorato quasi in purezza, i risultati sono straordinari.

Quest'anno abbiamo festeggiato il 20° anno della nascita del Consorzio di Tutela Lugana Doc.

Siamo chiamati come mai prima d'ora ad un compito difficile che da un lato ci vede protagonisti per la valorizzazione tutela e salvaguardia del territorio, dall'altra di promuovere la conoscenza e il valore di questo straordinario vino nel mondo.

Devo a mio padre Lodovico, uomo vero, viticoltore e uno dei fondatori di questa denominazione, la passione per questa terra, l'amore per questo vino e il rispetto di chi la lavora.

Francesco Montresor
Presidente del Consorzio
Tutela Lugana DOC



The Lugana region is a little area of land blessed by God. In the most reverential of senses, the Lugana terroir is a small miracle.

Just think of Lake Garda and its surrounding area, where the constant erosion of the countryside since the 1950s has removed precious clay to make way for a destination popular with tourists due to the beauty and history of its surroundings. What is extraordinary is that this is also a great region for the production of wine: Lugana.

The Lugana region, with its treasured wine, has an age-old history. The poet Catullus sang its praises, using modern concepts in his interpretations and stylistic undertones referring to the one thousand hectares of precious earth, clearly of glacial origins, which are now covered in vineyards skilfully cultivated by a group of passionate, committed and proud growers.

In the 1960s a group of committed, skilled friends, including a scholar, an engineer and a wine grower, had the idea of planning the region that would come to be associated with Lugana. The area covers five municipalities: Sirmione, Desenzano, Lonato and Pozzolengo in the province of Brescia, and Peschiera in the province of Verona. What were these men looking for that was so unique? The answer lies in the rare, hard clay of the Garda area, which, together with the mild, breezy climate, created the ideal conditions for a great region and a great grape variety.

The Turbiana grape, as we have always called it, is local to the region. A number of scholars believe its genetic profile is related to that of the Verdicchio grape, but from a phenological, agronomical and oenological perspective it is completely unique. It is processed almost in its pure form, with extraordinary results.

This year we celebrated the 20th anniversary of the creation of the Lugana DOC Tutelage Consortium.

Now more than ever, we are called to carry out a difficult task that requires us on the one hand to value, protect and safeguard the region, and on the other hand to promote knowledge and appreciation of this extraordinary wine throughout the world.

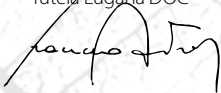
I am grateful to my father, Lodovico, a good man, a wine grower and one of Lugana's creators, for giving me a passion for this region, a love of this wine and respect for those who produce it.

Francesco Montresor
Presidente del Consorzio
Tutela Lugana DOC



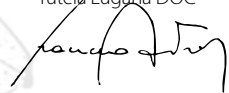
Wenn man Lugana betrachtet, so kann man ohne Blasphemie sagen, dass Lugana ein Fleckchen Erde ist, das von Gott geküsst wurde. Als Weinbauterroir ist die Gegend ein kleines Wunder. Man denke nur an den Gardasee, seine Umgebung, die andauernde und konstante Bodenerosion, die seit den 50er Jahren wertvollen Lehmboden abgetragen hat, um einer Landschaft Platz zu machen, deren außerordentlicher touristischer Reiz mit der Schönheit und der Geschichte ihrer Orte zusammenhängt, die gleichzeitig aber auch Heimat eines Weins von Weltruf ist: dem Lugana. Der Lugana ist ein wertvoller Wein mit tausendjähriger Geschichte, dessen Qualitäten bereits der Dichter Catull pries, er ist konzeptuell modern in seinen Varianten und den stilistischen Nuancen des tausend Hektar großen hochwertigen Anbaugebiets, dessen Gletscherherkunft deutlich sichtbar ist und das mittlerweile mit Weinreben bepflanzt ist, die fachgerecht von leidenschaftlichen, überzeugten und stolzen Winzern kultiviert werden. In den 60er Jahren hatten einige überzeugte Freunde und Kenner, unter Ihnen ein Wissenschaftler, ein Techniker und ein Winzer, die Idee, das Gebiet zu definieren, das dann als Lugana bezeichnet werden sollte. Fünf Gemeinden waren daran beteiligt: Sirmione, Desenzano, Lonato und Pozzolengo in der Provinz Brescia, Peschiera im veronesischen Teil. Was fanden diese Herren hier Einzigartiges und Unnachahmliches? Einfach einzigartige, seltene und schwer zu bearbeitende Lehmböden, die in der Nähe des Gardasees lagen, der mit seinem milden Klima und seinen Winden die idealen Bedingungen für ein großes und großartiges Weinanbaugebiet bot. Der Turbiana, wie dieser Wein seit jeher bei uns genannt wird, ist eine einheimische Rebsorte. Nach Ansicht vieler Forscher stellt er in genetischer Hinsicht eine Verfeinerung des Verdicchio dar, aber vom phänologischen, agronomischen und önologischen Standpunkt ist er absolut unabhängig, seine fast sortenreine Verarbeitung erzeugt außergewöhnliche Resultate. In diesem Jahr wurde das zwanzigjährige Bestehen des Weinbauverbands Lugana DOC gefeiert. Wir stehen heute mehr als je zuvor vor der schwierigen Aufgabe, zum einen für die Aufwertung des Schutzes und der Wahrung des Gebiets zu sorgen und zum anderen die Bekanntheit und den Wert dieses außerordentlichen Weins in der Welt zu verbreiten. Meinem Vater Lodovico, einem ehrlichen Mann, Winzer und einem der Gründer dieser Herkunftsbezeichnung, verdanke ich die Leidenschaft für diese Region, die Liebe zu diesem Wein und den Respekt für diejenigen, die ihn herstellen.

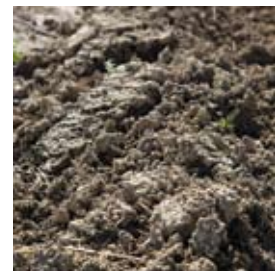
Francesco Montresor
Presidente del Consorzio
Tutela Lugana DOC



La Lugana, une parcelle de terre, bénie de Dieu, sans vouloir le moins du monde faire référence à la religion mais en restant dans le concept de "Terroir viticole": un petit miracle. Pensez au lac de Gardé, à son arrière pays, à l'érosion constante de cette terre qui, depuis les années 1950, a déraciné différentes argiles précieuses afin de faire place à un territoire à vocation plus touristique, liée aux beautés et à l'histoire de ses lieux; mais qui, de manière incroyable, coïncidait avec un territoire ayant une considérable vocation viticole et une qualité mondialement reconnue: le Lugana. Le Lugana, vin précieux, riche d'une histoire millénaire, avec Catulle grand poète qui, déjà à l'époque, en exaltait les qualités, moderne dans ses interprétations et dans les nuances stylistiques des mille hectares d'une terre si précieuse, glaciale à l'origine, abondante en vignes et savamment cultivée par des agriculteurs passionnés, déterminés et fiers de leur terre. Dans les années 1960, quelques amis déterminés et fins connaisseurs dont un chercheur, un technicien et un viticulteur ont l'idée de délimiter la zone qui identifiera plus tard la Lugana. Cinq communes sont concernées: Sirmione, Desenzano, Lonato et Pozzolengo dans la province de Brescia, Peschiera dans la province de Vérone. Que cherchaient donc ces hommes de tellement unique et de si extraordinaire? Simplement différents types d'argile, uniques, rares, difficiles à travailler, proches du lac de Gardé qui avec son doux climat et ses vents, créent des conditions idéales pour une magnifique zone et un grand cépage. La Turbiana, c'est ainsi que nous l'appelons depuis toujours, est un cépage autochtone. Selon de nombreux chercheurs, il est semblable au Verdicchio sur le plan génétique; toutefois, d'un point de vue phénologique, agronomique et œnologique, il est absolument indépendant, travaillé méticuleusement, et les résultats sont extraordinaires. Cette année, nous avons célébré le vingtième anniversaire de la naissance du Consortium de Protection Lugana Doc. Comme rarement ce fut le cas dans le passé, nous nous retrouvons désormais devant une tâche difficile qui, d'une part, nous voit jouer un rôle important en faveur de la valorisation, de la protection et de la sauvegarde de notre terre et, d'autre part, nous pousse à promouvoir la connaissance et la valeur de cet extraordinaire vin dans le monde. Je dois à mon père Lodovico, un homme authentique, viticulteur et l'un des fondateurs de cette dénomination, l'amour pour ce vin, la passion pour cette terre et le respect de ceux qui la travaillent.

Francesco Montresor
Presidente del Consorzio
Tutela Lugana DOC





12

Il Consorzio di Tutela: funzioni e attività

The Tutelage Consortium:
functions and activities

Der Weinbauverband:
Funktionen und Aktivitäten

Le Consortium de défense:
rôle et activités

24

Origini storiche

Historical origins

Historische Wurzeln

Origines historiques

40

Il terroir del Lugana: suolo, microclima, vitigno

The *terroir* of Lugana:
soil, microclimate, varietal

Das *Terroir* des Lugana:
Boden, Mikroklima, Reben

Le *terroir* du Lugana:
sol, microclimat et cépage

124

Folklore

Folklore

Folklore

Folklore

132

Life Style

Lifestyle

Lebensstil

Mode de vie

142

Lugana Lovers

Lugana Lovers

Liebhaber des Lugana

Les amoureux du Lugana

62

Il Lugana: tipologie, stili, longevità

The Lugana:
types, styles, longevity

Lugana:
Typen, Stile, Langlebigkeit

Le Lugana:
typologie, styles, longévité

98

La zona del Lugana

The Lugana area

Das Weinbaugebiet Lugana

La région du Lugana

116

Una vocazione internazionale

An international vocation

Eine internationale Bestimmung

Une vocation internationale

150

Food Gli abbinamenti del Lugana

Food
matching with Lugana

Essen - Die Kombinationen
des Lugana

Gastronomie
Les "mariages" du Lugana

160

To See

Things To See

Sehenswertes

À voir

Racchiusa nel magico quadrilatero gardesano che ha nei comuni di Sirmione e Pozzolengo i propri apici verticali, e in Desenzano e Peschiera quelli orizzontali (il quinto comune è rappresentato da Lonato), la denominazione Lugana si sviluppa lungo la piana morenica a sud del lago di Garda, a cavallo di due province (Brescia e Verona) e di due regioni (Lombardia e Veneto).

Raffinato bianco lacustre, il Lugana ha natali illustri (la sua origine è certificata fin dal Settecento, ma la tradizione viticola di queste terre risale quantomeno ai Romani); si avvale del benefico microclima temperato del lago; nasce da terreni argillosi; proviene da una particolare varietà locale di trebbiano chiamata "turbiana" che ne garantisce struttura e buona longevità; profuma di fiori di campo e agrumi; ed è oggi uno dei vini italiani di maggior successo.

Lugana is the name of a magical land nestled within the ancient Quadrilateral defence system of the Lake Garda region, bordered by Sirmione and Pozzolengo north and south, Derenzano and Peschiera east and west (with Lonato being the fifth town). The Lugana wine region encompasses two provinces (Brescia and Verona) and two regions (Lombardy and Veneto) in the morainic plain south of Lake Garda.

The white, refined lakeshore native known as Lugana has an illustrious pedigree: although its origin was certified in the 1700', the viticultural heritage of the area traces back to the Roman Empire. Its unique qualities originate from the beneficial microclimate of the lake, the local clay soil, and a particular variety of locally-grown Trebbiano grapes named "turbiana" that make it full-bodied, age worthy, and grant it a floral and citrus bouquet. Today Lugana is one of the best-selling Italian wines on the market.



Präsentation Lugana

Eingeschlossen in das magische Viereck um den Gardasee, dessen vertikale Endpunkte die Gemeinden Sirmione und Pozzolengo und dessen horizontale Enden Desenzano und Peschiera darstellen (die fünfte Gemeinde ist Lonato), erstreckt sich das Weinbauggebiet Lugana entlang der moränischen Ebene im Süden des Gardasees zwischen den Provinzen Brescia und Verona und den Regionen Lombardei und Venetien.

Der raffinierte Weißwein der Seeregion, der Lugana, hat berühmte Ursprünge (erste Nachweise finden sich im achtzehnten Jahrhundert, aber die Weinbautradition dieses Gebiets geht mindestens bis in die Römerzeit zurück), diese gründen auf dem günstigen gemäßigten Mikroklima des Sees und den lehmigen Böden, einer besonderen lokalen Variante des Trebbianers, dem „Turbian“, der diesem Wein Struktur und Langlebigkeit verleiht, mit einem Bouquet von Feldblumen und Zitrusfrüchten. Er ist heute einer der erfolgreichsten italienischen Weine.



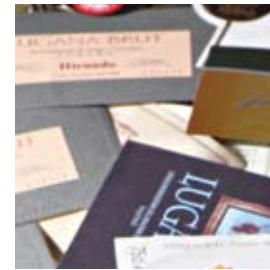
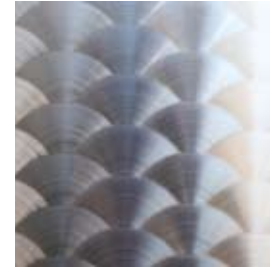
Présentation du Lugana

Située dans le carré magique délimité par les communes de Sirmione et Pozzolengo dans l'axe nord-sud et celles de Desenzano et Peschiera (jusqu'à Lonato) dans l'axe est-ouest, l'appellation Lugana s'épanouit dans les plaines de moraine, sur la rive sud du lac de Garde, aux confins de deux provinces (Brescia et Vérone) et de deux régions (Lombardie et Vénétie).

Le Lugana, vin blanc raffiné, cultive ses racines nobles (son origine est certifiée dès le XVIII^e siècle, mais la tradition viticole de cette région date au moins de l'Empire romain). Les vignes, qui bénéficient du microclimat tempéré du lac, poussent dans des terres argileuses. Son cépage est issu d'une variété locale de trebbiano, la «turbiana», qui lui assure sa structure et sa bonne conservation. Avec ses arômes de fleurs des champs et d'agrumes, le Lugana est l'un des tout meilleurs vins d'Italie.

Il Consorzio di Tutela: funzioni e attività

The Tutelage Consortium: functions and activities
Der Weinbauverband: Funktionen und Aktivitäten
Le Consortium de défense: rôle et activités



Il Consorzio di Tutela: funzioni e attività
The Tutelage Consortium: functions and activities
Der Weinbauverband: Funktionen und Aktivitäten
Le Consortium de défense: rôle et activités

Nato nel 1990 come istituto di vigilanza, difesa e promozione, il Consorzio per la Tutela del Lugana svolge una sistematica e intensa attività di tutela e valorizzazione della denominazione di origine.

Entstanden im Jahr 1990 als Einrichtung zur Aufsicht, zum Schutz und zur Verkaufsförderung, unternimmt der Weinbauverband von Lugana lebhaft und intensive Aktivitäten zum Schutz und zur Aufwertung der Herkunftsbezeichnung.

The Lugana Tutelage Consortium has been pro-actively pursuing its mission to assertively monitor, defend and promote Lugana D.O.C. (a.k.a. QWPSR) wines ever since it was founded in 1990.

Créé en 1990, le Consortium de défense du Lugana est une organisation qui joue un rôle particulièrement actif dans la défense et la valorisation de l'appellation d'origine.

Sede operativa:
Parco Catullo, 4
Peschiera Del Garda (VR)
tel. 045 9233070
fax 045 8445434
info@consorziolugana.it
www.consorziolugana.it

Sede legale:
Viale Marconi 2
Sirmione (BS)



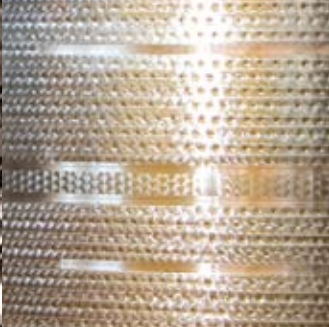
Il Consorzio di Tutela si fa inoltre promotore della comunicazione e valorizzazione del marchio Lugana attraverso la partecipazione alle più importanti fiere nazionali e internazionali e l'organizzazione di eventi volti a far meglio conoscere l'immagine e la qualità del Lugana.

As a promoter, the institution also seeks to raise awareness and add value to the Lugana brand by participating to the most important national and international trade fairs, and by organizing events apt to educate and enhance the public's recognition of the image and quality of Lugana wines.

Der Weinbauverband fördert außerdem die Verbreitung und Aufwertung der Marke Lugana durch die Teilnahme an den wichtigsten nationalen und internationalen Messen und die Organisation von Events, die darauf gerichtet sind, das Image und die Qualität des Lugana bekannter zu machen.

Le Consortium de défense se fait également le porteur de parole du Lugana en participant aux plus grands rendez-vous vinicoles nationaux et internationaux. Il organise également des événements visant à faire connaître la qualité et l'image du Lugana.





Il Consorzio è inoltre preposto alla salvaguardia del Lugana dalla concorrenza sleale e dalle oscillazioni di mercato. A tale proposito, il Consorzio ha da tempo intrapreso una battaglia contro la tentazione, in un periodo di crisi come quello che sta attanagliando il mondo contemporaneo, dei "prezzi al ribasso", che minano la qualità del prodotto e sviscerano l'immagine della denominazione.

The Consortium also strives to safeguard Lugana D.O.C. wines from unfair competition practices and market price fluctuations. In this regard, the Consortium has long been campaigning against the adoption of price-slashing tactics that, as tempting and widespread as they may be in the aftermath of the global crisis, effectively undermine and degrade both the quality and image of D.O.C. products.

Er dient auch zum Schutz des Lugana gegenüber unlauterem Wettbewerb und Marktschwankungen. Aus diesem Grund hat der Verband seit einiger Zeit den Kampf gegen die Versuchung der „Billigpreise“ aufgenommen, die in einer Zeit der Krise, von der die Welt momentan betroffen ist, besonders stark ist, weil dadurch die Qualität des Produkts gefährdet und das Image der Herkunftsbezeichnung beschädigt wird.

Le Consortium agit en outre pour défendre les intérêts du Lugana face à la concurrence déloyale et aux fluctuations du marché. Ainsi, l'organisation se bat depuis plusieurs années, dans le contexte de crise économique comme celui qui touche le monde aujourd'hui, contre la tentation de «tirer les prix vers le bas», qui ne peut que nuire à la qualité et à l'image de l'appellation.

Il Consorzio di Tutela: funzioni e attività
The Tutelage Consortium: functions and activities
Der Weinbauverband: Funktionen und Aktivitäten
Le Consortium de défense: rôle et activités



Il Consorzio di Tutela: funzioni e attività
The Tutelage Consortium: functions and activities
Der Weinbauverband: Funktionen und Aktivitäten
Le Consortium de défense: rôle et activités

Nata nel 1967, la denominazione di origine controllata "Lugana" è la prima riconosciuta in Lombardia e una delle primissime in Italia, a testimonianza del legame storico e inscindibile tra questo bianco e il suo territorio.

In 1967 Lugana was the first wine made in Lombardy and among the very first in Italy to earn a D.O.C., which recognizes the historical and inseparable tie between this particular white and its specific region of origin.

Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung „Lugana“ existiert seit 1967 und ist damit die erste in der Lombardei anerkannte Herkunftsbezeichnung und eine der allerersten in Italien, was die historische und unlösliche Bindung zwischen diesem Weißwein und seinem Anbaugebiet bezeugt.

Reconnue en 1967, l'appellation d'origine contrôlée «Lugana» fut la toute première de Lombardie et l'une des premières en Italie, ce qui renforce encore le lien historique et indissoluble entre ce vin blanc et sa région.



Origini storiche

Historical origins
Historische Wurzeln
Origines historiques



Origini storiche
Historical origins
Historische Wurzeln
Origines historiques

Passando in mezzo a uno dei luoghi turistici più belli del nord Italia – un crocevia di vigneti e uliveti, di cantine e residence, 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.

Those travelling through one of the most beautiful tourist locations in Northern Italy – on roads lined by olive groves, vineyards, wineries, farm houses, country homes, bright colours, scents and flavours – may have a hard time believing that ancestral "Lucana" (a name said to derive from *locus*, the Latin term for wood) was a wild wetland, filled with brush and thickets that took centuries to clear and reclaim, a dire effort known to have started in the year 1400.



Wenn man an einem der schönsten Tourismusorte in Norditalien vorbeifährt - einer Mischung aus Weinbergen und Olivenbäumen, aus Weinkellern und Wohnanlagen, aus leuchtenden Farben, Düften und Aromen - kann man kaum glauben, dass das alte „Lucana“ (dessen Name vermutlich vom lateinischen Wort *lucus* (Wald) herührt) ursprünglich ein wilder und feuchter Ort war, ein sumpfiges Dickicht, das erst durch eifrige hundertjährige Entwaldungsarbeiten, die ab dem fünfzehnten Jahrhundert dokumentiert sind, trockengelegt wurde.



Si cette région est l'une des plus belles destinations touristiques du nord de l'Italie – un carrefour de vignes et d'oliveraies, de gîtes et de caves à vin, de couleurs lumineuses, de saveurs et de fragrances –, il n'en fut pas toujours ainsi. L'ancienne «Lucana» (dont le nom proviendrait du latin *lucus*, forêt) était autrefois un terrain boisé sauvage et marécageux, que seul un travail minutieux et séculaire, dont des traces nous parviennent du XVe siècle, a permis de rendre exploitable.





Origini storiche

Historical origins
Historische Wurzeln
Origines historiques

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.

Die historischen Zeugnisse über die Herkunft der Rebe in Lugana verlieren sich rückwärts in der Zeit. Da gibt es die berühmten Traubenkerne der *Vitis silvestris*, die in der Nähe der Pfahlbauten von Peschiera del Garda entdeckt wurden und die aus der Bronzezeit stammen.

Historical records pertaining to the origins of viticulture in Lugana seemingly trace back to the beginning of time itself, as proven by the famous archaeological find of *Vitis silvestris* grape seeds within Bronze Age pile dwellings in Peschiera del Garda.

Les témoignages des origines viticoles du Lugana à travers l'histoire sont nombreux. On pense notamment aux célèbres pépins de *Vitis silvestris*, retrouvés près des pilotis de Peschiera del Garda, qui remontent à l'âge de Bronze.





Origini storiche
Historical origins
Historische Wurzeln
Origines historiques

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.

The wide array of information and references compiled on the topic over time include folk tales involving illustrious poet Catullo and the Ostrogoth kind of Italy Theodori and historical-literary records, starting from the "wonderful grapes" Isabella d'Este Gonzaga tasted while visiting the ruins of the roman villa in Sirmione on her trip to Lake Garda.

Es gibt die legendären Traditionen, die sich auf den berühmten Poeten Catullo und auf den ostgotischen König Theodahad beziehen, zu der sich mit der Zeit eine beachtliche Menge literaturgeschichtlicher Zeugnisse hinzugesellt haben, beginnend mit den „wunderbaren Trauben“, die Isabella d'Este Gonzaga in der Nähe der Ruinen der römischen Villa von Sirmione während ihrer Reise zum Gardasee kostete.

On pense aussi aux traditions légendaires transmises par le poète Catulle ou le roi ostrogoth Théodoric. Et puis il y a les innombrables citations historico-littéraires, telles que les «splendides raisins» que goûta Isabelle d'Este-Gonzague aux pieds des ruines de la villa romaine de Sirmione, lors de son séjour au lac de Garde.

Origini storiche

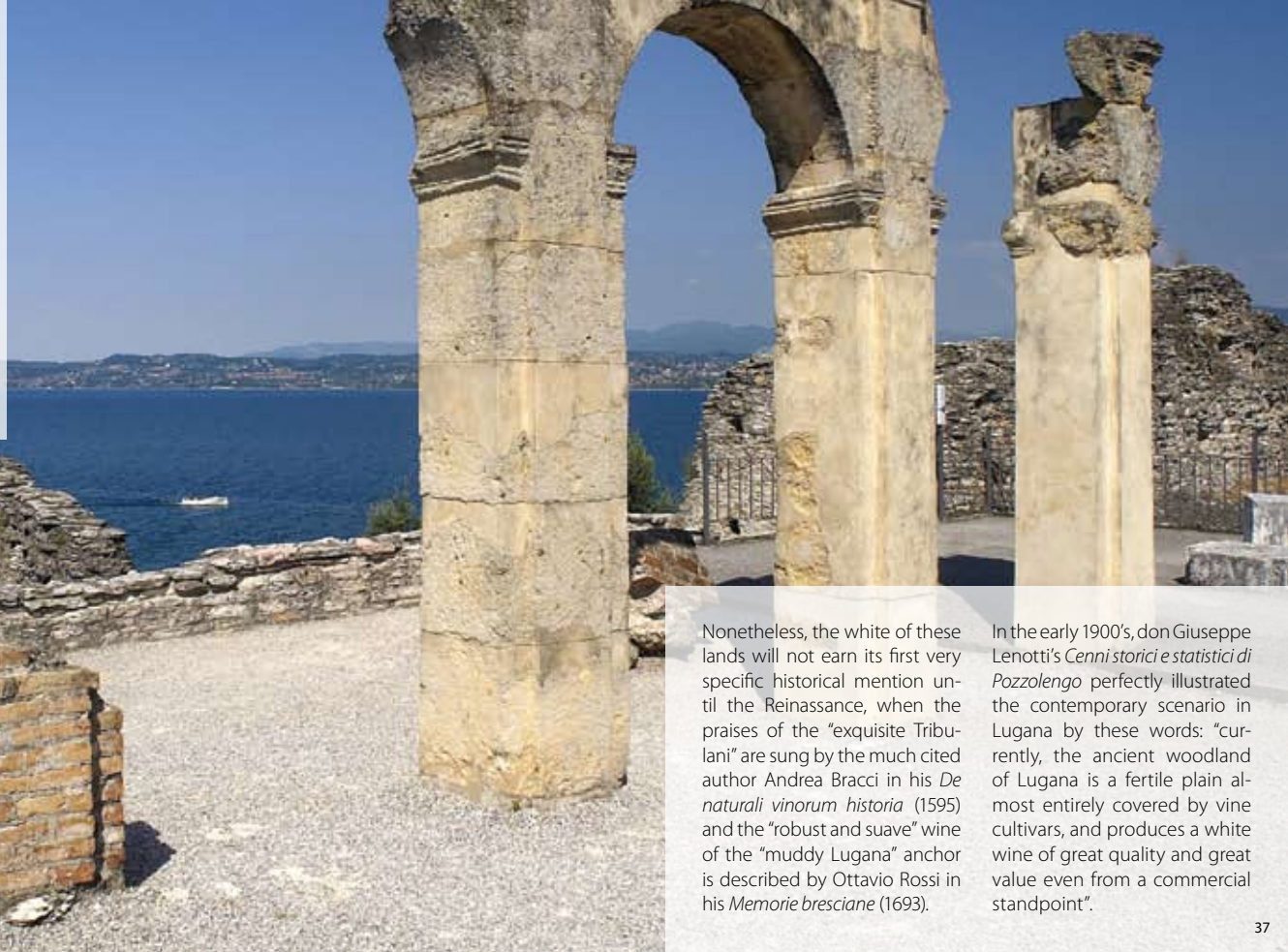
Historical origins

Historische Wurzeln

Origines historiques

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».



Nonetheless, the white of these lands will not earn its first very specific historical mention until the Renaissance, when the praises of the “exquisite Tribulani” are sung by the much cited author Andrea Bracci in his *De naturali vinorum historia* (1595) and the “robust and suave” wine of the “muddy Lugana” anchor is described by Ottavio Rossi in his *Memorie bresciane* (1693).

In the early 1900's, don Giuseppe Lenotti's *Cenni storici e statistici di Pozzolengo* perfectly illustrated the contemporary scenario in Lugana by these words: “currently, the ancient woodland of Lugana is a fertile plain almost entirely covered by vine cultivars, and produces a white wine of great quality and great value even from a commercial standpoint”.



Aber erst mit den „ausgezeichneten Trebulani“, die in der *De naturali vinorum historia* (1595) des oft zitierten Andrea Bacci besungen wurden, und mit dem „kraftvollen und lieblichen“ Wein des noch „schlammigen Lugana“, den Ottavio Rossi in seinen *Erinnerungen an Brescia* (1693) beschrieben hat, wird dieser Weißwein erstmals gesondert historisch erwähnt. Zu Beginn des zwanzigsten Jahr-

hunderts zeichnet Don Giuseppe Lenotti in seinen *Historischen und statistischen Notizen aus Pozzolengo* ein hervorragendes Bild des modernen Lugana: „das antike wilde Lugana ist jetzt eine fruchtbare Ebene, die fast vollständig mit Reben bepflanzt ist und die einen Weißwein von hervorragender Qualität und auch von großem wirtschaftlichen Wert herstellt“.



Mais pour que ce vin blanc soit expressément cité, il faut toutefois attendre les «Trebulani exquis» chantés par le très célèbre Andrea Bacci dans son *De naturali vinorum historia* (1595), ou encore le vin «gaillard et suave» provenant de la «Lugana boueuse» décrite par Ottavio Rossi dans ses *Memorie bresciane* (1693). Au début du XXe siècle, Don Giuseppe Le-

notti décrit parfaitement le Lugana actuel dans son ouvrage *Cenni storici e statistici di Pozzolengo* («Aperçu historique et statistique de Pozzolengo»): «L'ancienne Lugana sauvage est aujourd'hui une plaine fertile presque uniquement cultivée de vignes qui produisent un vin blanc de grande facture, mais aussi de grande valeur sur le marché».

Il *terroir* del Lugana: suolo, microclima, vitigno

The terroir of Lugana: soil, microclimate, varietal
Das Terroir des Lugana: Boden, Mikroklima, Reben
Le terroir du Lugana: sol, microclimat et cépage



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.



The plain itself nurtures most of the hectares of vineyards responsible for this prized wine; it is a generous land, characterized by fertile layers of morainic and sedimentary clay soil, mostly calcareous, rich in mineral salts and rather difficult to cultivate: compact, hard and inviolable in dry weather, boggy when it rains.

These belts of stratified clay, which become increasingly sandy as the DOC terrain rises, actually store the organoleptic heritage of the Lugana appellation itself: thickness and warmth, acidity and tanginess that form its body, the intense, clean and distinctive notes of almond and citrus that grace its unique aromatic bouquet.





Il *terroir* del Lugana: suolo, microclima, vitigno

The *terroir* of Lugana: soil, microclimate, varietal

Das *Terroir* des Lugana: Boden, Mikroklima, Reben

Le *terroir* du Lugana: sol, microclimat et cépage

Der größte Teil des mit Rebstöcken bepflanzten Gebiets erstreckt sich in der Ebene. Und es ist eine noble Ebene, die sich durch fruchtbare Böden mit lehmiger Grundsubstanz hervorhebt. Es handelt sich hierbei um Lehmschichten von moränischer Herkunft und sedimentärer Natur, die überwiegend kalkhaltig, reich an mineralischen Salzen und von einem kompliziertem Charakter sind: dicht, hart und schwer zu bearbeiten, wenn es trocken ist, weich und schlammig, wenn es regnet. Aber genau dieser Lehm, der im hügeligsten Bereich des Gebiets immer sandiger wird, ist der Hüter des organoleptischen Erbes des Lugana: ihm verdankt der Wein Körper und Farbe, Säure und Geschmack, sein kräftiges, klares Bouquet zwischen Mandel und Zitrusfrucht.

Les vignes de l'appellation Lugana s'étendent en effet, pour la majeure partie, sur plusieurs hectares de plaine. Une plaine noble, qui se distingue par des sols argileux fertiles. L'argile stratifiée provient de la moraine et des sédiments, principalement calcaires, riches en sels minéraux et aux caractéristiques rugueuses: le sol est compact, dur et inviolable par temps sec, mou et boueux lorsqu'il pleut.

Mais c'est justement cette argile, qui se fait de plus en plus sablonneuse dans les régions vallonnées de l'AOC, qui confère tout son patrimoine organoleptique au Lugana: corps et chaleur, acidité et sapidité caractérisent l'ossature du vin, tandis que des parfums vigoureux, nets, à mi-chemin entre l'amende et l'agrumes, définissent son arôme.



Il *terroir* del Lugana: suolo, microclima, vitigno

The *terroir* of Lugana: soil, microclimate, varietal

Das *Terroir* des Lugana: Boden, Mikroklima, Reben

Le *terroir* du Lugana: sol, microclimat et cépage

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 il trebbiano di Lugana.

The Lugana microclimate, which benefits from the temperate breezes of Lake Garda, is mild and seldom subject to sharp changes in temperature between night and day. It truly is the perfect "climatic cradle" for nurturing and enhancing the peculiar characteristics of grape cultivars like the Trebbiano of Lugana.

In Lugana herrscht dank der Milde und der Seltenheit von Temperaturschwüngen zwischen Tag und Nacht ein ideales Mikroklima, das von den gemäßigten Brisen des Gardasees positiv beeinflusst wird. Eine „klimatische Wiege“, die optimal ist, um die Eigenheiten einer besonderen Traube wie dem Trebbiano di Lugana zu pflegen und aufzuwerten.

Dans l'AOC Lugana, le microclimat, soumis à la brise tempérée du lac, est marqué par la douceur et la faible différence thermique entre le jour et la nuit. Ce «berceau climatique» est parfait pour entretenir et mettre en valeur les spécificités d'un raisin unique, comme l'est le trebbiano de Lugana.



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), il trebbiano di Lugana è stato per lungo tempo apparentato, per molti addirittura confuso, 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, il trebbiano di Lugana se ne distanzierrebbe infatti dal punto di vista fenologico, agronomico ed enologico, tanto che i produttori del

Lugana amano chiamare il loro vitigno "turbiana" (sinonimo di trebbiano di Lugana per la legislazione italiana), per distinguerlo dalle altre varietà del trebbiano nazionale, famiglia numerosa quanto eterogenea.

This variety is closely related to the Trebbiano of Soave (and defined as such by the production standards), grown nearby but in a different type of habitat (old pergolas on volcanic hills). For many years the trebbiano of Lugana was considered akin, if not utterly

confused with, the verdicchio of Castelli di Jesi when in fact the latest studies prove it has aromatic characteristics of its very own. Although genetically related, the trebbiano of Lugana is a different variety from a phenological, agronomical and oenological standpoint;

Lugana producers love to call their grape vines "turbiana" (a synonym of Trebbiano di Lugana used by Italian legislature), to better distinguish it from other nationally grown varieties within the numerous and heterogenic family of trebbiano grapes.



Als enger Verwandter des Trebbiano di Soave (und als solcher in den italienischen Herstellungsbedingungen genannt), dessen Reben geographisch nicht weit entfernt zu finden sind, der aber in einer anderen Umgebung wächst (alte Pergola-Reben auf vulkanischen Hügeln), wurde der Trebbiano di Lugana lange Zeit mit dem Verdicchio dei Castelli di Jesi assoziiert und oftmals sogar verwechselt. Von diesem unterscheidet er sich jedoch, letzten Studien zufolge, durch seine speziellen aromatischen Eigenschaften.

Gegenüber dem Verdicchio ist der Trebbiano di Lugana feiner, er ist in phänologischer, agronomischer und önologischer Hinsicht anders, daher bezeichnen die Hersteller des Lugana ihre Rebsorte gerne als „Turbiana“ (nach der Gesetzgebung Italiens ein Synonym für den Trebbiano di Lugana), um ihn von den anderen Varietäten des nationalen Trebbiano zu unterscheiden, einer zahlreichen und heterogenen Familie.

Proche parent du trebbiano de Soave (tel qu'il est défini dans les règles de production), un cépage géographiquement proche et pourtant très différent en termes d'habitat (d'anciennes treilles à flanc de collines volcaniques), le trebbiano de Lugana a longtemps été apparenté –voire confondu– avec le verdicchio de Castelli di Jesi.

Cependant, les dernières études sur la question montrent que ces deux vins diffèrent notablement en matière de caractères aromatiques.

S'ils sont donc proches génétiquement, le trebbiano de Lugana diffère du verdicchio des points de vue phénologique, agronomique et œnologique, au point que les producteurs de Lugana appellent affectueusement leur cépage «turbiana» (la législation italienne reconnaît d'ailleurs ce nom comme synonyme de trebbiano de Lugana), pour le distinguer des nombreuses variétés italiennes de trebbiano.



Il *terroir* del Lugana: suolo, microclima, vitigno

The *terroir* of Lugana: soil, microclimate, varietal

Das *Terroir* des Lugana: Boden, Mikroklima, Reben

Le *terroir* du Lugana: sol, microclimat et cépage

E si capisce il perché: il vitigno più coltivato in Italia (entra in un'ottantina di denominazioni) e il più produttivo al mondo (è resistente alle malattie e generoso nelle rese) è universalmente conosciuto per la sua "anemia" organolettica, conferendo ai bianchi uno stile leggero, acidulo, di scarsa complessità.

Insomma un bianco "neutro", soprattutto a livello aromatico, poco in linea non solo con il gusto moderno, che privilegia l'aspetto della fragranza, ma anche con le caratteristiche più intime e personali della turbiana, che se interpretata con rese non eccessive e con mano sensibile è in grado di diventare un bianco profumato, sottile e saporito.

It's easy to understand why considering that trebbiano is the most popular grape cultivar in Italy (it is used to make about eighty different types of wine), the most productive in the world (high-yield and disease resistant) and is universally renowned for its organoleptic "anaemia" that confers a light, acidic, minimally complex style to white wines made from it.

In other words, it produces a "neutral" white, especially at an aromatic level, hardly in line with either modern taste - which tends to favour fragrance - or the most intimate and personal characteristics of the turbiana variety, which translates into smaller yields that careful hands can transform into a scented, thin and flavourful white.



Il *terroir* del Lugana: suolo, microclima, vitigno

The *terroir* of Lugana: soil, microclimate, varietal

Das *Terroir* des Lugana: Boden, Mikroklima, Reben

Le *terroir* du Lugana: sol, microclimat et cépage

Und man versteht auch, warum: die meistangebaute Rebsorte in Italien (angebaut in circa 80 Regionen) und die produktivste der Welt (sie ist resistent gegen Krankheiten und großzügig im Ertrag) ist überall für ihre organoleptische „Anämie“ bekannt, die dem Weißwein einen leichten, säurehaltigen Stil von seltener Komplexität verleiht. Insgesamt handelt es sich beim Turbiana um einen „neutralen“ Weißwein, besonders was das Aroma betrifft, der sich nicht nur in Bezug auf den modernen Geschmack, der den Aspekt des Geruchs bevorzugt, vom Durchschnitt abhebt, sondern auch durch seine innersten und persönlichsten Eigenschaften, und der, wenn er von sensibler Hand gepflegt wird und nicht exzessiv auf Erträge abzielt, zu einem bouquetreichen, feinen und geschmackvollen Weißwein werden kann.

Ce cépage est même le plus cultivé en Italie (à travers plus de quatre-vingts appellations) et le plus productif au monde (il résiste aux maladies et s'avère très généreux en baies). Le trebbiano est reconnu dans le monde entier pour son «anémie» organoleptique, qui donne au vin blanc un style léger, acidulé, peu complexe. En d'autres termes, un vin «neutre» sur le plan aromatique, peu conforme au goût moderne qui privilégie l'aspect de la fragrance, mais qui présente également les caractéristiques les plus intimes et personnelles du turbiana: une production sans excès et la capacité de devenir un blanc parfumé, subtil et savoureux par une main d'expert.







Il *terroir* del Lugana: suolo, microclima, vitigno

The *terroir* of Lugana: soil, microclimate, varietal

Das *Terroir* des Lugana: Boden, Mikroklima, Reben

Le *terroir* du Lugana: sol, microclimat et cépage

Meno produttiva rispetto alla media degli altri trebbiano nazionali, la turbiana ha grappolo medio, 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, ad 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.

On average, turbiana does not yield as much as other national varieties of trebbiano; it produces medium-large, compact, elongated pyramid-like grape clusters with round seeds, a thick, pruinose skin (pruina is a flour-like or white patina that can be seen on grapes butches in the ripening stage), and a juicy, loose and slightly acidic pulp, with a neutral taste. It is sensitive to rot, powdery mildew and downy mildew. It is versatile and can be used for classic as well as sparkling white wines. It is a noble, ancient vine capable of producing a white rich in undertones and personality.

Il terroir del Lugana: suolo, microclima, vitigno

The terroir of Lugana: soil, microclimate, varietal

Das Terroir des Lugana: Boden, Mikroklima, Reben

Le terroir du Lugana: sol, microclimat et cépage

Im Vergleich zum Durchschnitt der anderen nationalen Trebbianer ist der Turbiana weniger produktiv, er hat eine mittelgroße, kompakte Traube von verlängerter pyramidaler Form, eine runde Beere, eine dicke Schale, ist mittel bereift (die Bereifung ist ein weißer Belag, der während der Reife wie Mehlstaub auf den Trauben zu erkennen ist), ein saftiges, lockeres und leicht säuerliches Fruchtfleisch von neutralem Geschmack.

Die Traube ist empfindlich gegenüber Fäulnis, echtem und falschem Mehltau und kann sehr vielseitig ausgebaut werden. So werden viele Varianten des klassischen Weißweins, aber auch verschiedene Schaumweine erzeugt.

Es ist eine edle und antike Rebsorte, mit der sich ein nancenreicher Weißwein voller Persönlichkeit herstellen lässt.

Moins abondant que d'autres trebbiano italiens, celui de Lugana présente des grappes moyennes à grandes, compactes, de forme pyramidale allongée; le grain est sphérique; la pellicule épaisse, moyennement pruineuse (la pruine est ce léger voile blanc qui apparaît sur les baies de raisin qui mûrissent); la pulpe est juteuse, désunie, légèrement acidulée et au goût neutre.

La vigne est sujette à la moisissure, à l'oïdium et au mildiou.

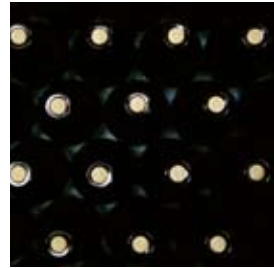
Elle peut s'exprimer de différentes manières tant dans ses déclinaisons classiques de vins blancs que dans ses versions gazéifiées.

C'est un cépage noble et ancien capable de produire un vin blanc riche en nuances et en personnalité.



Il Lugana: tipologie, stili, longevità

The Lugana: types, styles, longevity
Lugana: Typen, Stile, Langlebigkeit
Le Lugana: typologie, styles, longévité



Il Lugana: tipologie, stili, longevità

The Lugana: types, styles, longevity

Lugana: Typen, Stile, Langlebigkeit

Le Lugana: typologie, styles, longévité


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.

Although production standards foresee the presence of complementary varieties of non-aromatic white grape at a ratio of 10%, today winemakers in the area tend to make Lugana only and exclusively with trebbiano grapes. This purist approach is possible thanks to a vine that proved to derive from this terroir resources beyond belief for any variety of trebbiano.

The current production standards include five different types of Lugana wine: the "basic" version, Superior, Reserve, Vendemmia Tardiva (late harvest) and Spumante.





Il Lugana: tipologie, stili, longevità

The Lugana: types, styles, longevity

Lugana: Typen, Stile, Langlebigkeit

Le Lugana: typologie, styles, longévité

Wenn auch die Herstellungsbedingungen das Vorhandensein von komplementären, nicht aromatischen, weißen Rebsorten bis zu einem Anteil von 10% zulässt, so neigen die Hersteller des Gebiets heute dazu, bei der Weinherstellung des Lugana ausschließlich Turbiana-Trauben zu verwenden. Dies ist einer Rebsorte geschuldet, die in diesem Terroir unerhoffte Ressourcen für eine Variante des Trebbiano gezeigt hat.

Die aktuellen Herstellungsbedingungen sehen gut fünf Typen des Lugana vor: die „Basis“-Version, Superiore, Riserva, Vendemmia Tardiva und Spumante.

Si les règles de production prévoient la présence de cépages complémentaires à baie blanche non aromatique à hauteur de 10%, les viticulteurs de la région préfèrent généralement vinifier le Lugana pur, en utilisant exclusivement des raisins de turbiana, un cépage qui a démontré des d'indéniables qualités dans ce terroir.

Les règles de production actuelles distinguent cinq typologies de Lugana: le «classique», Supérieur, Réserve, Vendanges tardives et Mousseux.

Il Lugana: tipologie, stili, longevità

The Lugana: types, styles, longevity

Lugana: Typen, Stile, Langlebigkeit

Le Lugana: typologie, styles, longévité

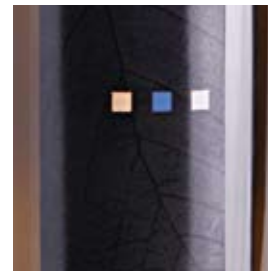
Lugana

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.

The "basic" Lugana is the driving force behind the entire appellation, its keystone, the quality control gauge for the appellation area: its production range covers almost 90% of the Doc.

Der „Basis“-Lugana ist der produktive Motor des gesamten Gebiets, sein Grundstein, der Qualitätsnachweis des Gebiets: er macht fast 90% der Weine dieser Herkunftsbezeichnung aus.

Le Lugana traditionnel est le moteur de toute l'appellation, la clef de voûte et la pointe de la région: la superficie de production qui lui est consacrée couvre près de 90% de l'AOC.





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.

It's colour is light straw-yellow with green reflexes; its aroma is a delicate, subtle mix of floral and almond notes; its taste is harmonious, rich, defined, tight and luscious.

Er hat eine sanfte strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, das Bouquet ist fein, beinahe angedeutet, es erinnert an Blumen, gemischt mit Mandelnoten, der Geschmack ist angenehm, stilisiert, klar definiert, geradlinig und wohl-schmeckend.

Il présente une couleur jaune paille tenue agrémentée de reflets verdâtres; les parfums délicats, presque imperceptibles, offrent des sensations florales variées aux notes d'amandes; le goût est poli, stylisé, défini, tendu et savoureux.

Il Lugana: tipologie, stili, longevità

The Lugana: types, styles, longevity

Lugana: Typen, Stile, Langlebigkeit

Le Lugana: typologie, styles, longévité

Lugana Superiore

Introdotta 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.

The Lugana Superiore was officially introduced in 1998, and in order to bear this label the wine must age or mature for at least one year after the grapes are harvested. Its profile is more variegated and complex: the colour has a more golden reflexes, with more articulated aromas, hints of wild herbs, chlorophyll, ripe apple, citrus (primarily mandarin), mixed with notes of filbert nuts or spices from the wood used in the aging process (ever less new and green these days, with greater capacity); its mouth feel has greater structure, supported by lively yet supple acidity crossed with a hint of minerals that confer to the wine a very subtle and intriguing "saltiness".



In die Herstellungsbedingungen wurde 1998 der Lugana Superiore aufgenommen, der, um als solcher bezeichnet werden zu dürfen, nach der Lese mindestens ein Jahr gelagert oder verfeinert werden muss, er präsentiert sich mit einem vielseitigeren und komplexeren Profil: die Farbe hat eher goldene Reflexe, die Aromen sind artikulierter, sie vermitteln den Eindruck von Feldblumen, Chlorophyll, reifen Äpfeln, Zitrusfrüchten (in erster Linie Mandarine), verbunden mit nussigen oder Gewürznoten durch seine Lagerung im Holz (heute immer weniger neu und geröstet und größer in der Leistungsfähigkeit), am Gaumen hat er mehr Struktur, er wird getragen von einer lebendigen und kräftigen Säure und durchzogen von Nuancen mineralischer Herkunft, die den Wein durch ein anregendes „salziges“ Element bereichern.

Reconnu dans les règles de production depuis 1998, le Lugana Superiore doit avoir eu le temps de s'affiner durant au moins une année à compter des vendanges. Il présente un profil plus varié et complexe: sa robe a des reflets plus dorés; les parfums, mieux articulés, évoquent l'herbe sauvage, la chlorophylle, la pomme mûre, les agrumes (notamment la mandarine) et des touches de noisettes ou d'épices dues au vieillissement en fûts (qui sont aujourd'hui de moins en moins nouveaux et de capacité plus importante); le palais, plus structuré, est marqué par une acidité vive et tonique, ainsi que par une saveur minérale qui donne une intrigante nuance «salée» au vin.





Il Lugana: tipologie, stili, longevità

The Lugana: types, styles, longevity

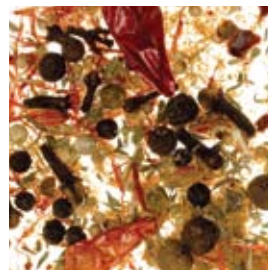
Lugana: Typen, Stile, Langlebigkeit

Le Lugana: typologie, styles, longévité

Lugana Riserva

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.

The Lugana Riserva, introduced with the last revision of the production standards this year, is the natural evolution of the Superior: it must age or mature for at least 24 months, 6 of which in a bottle, has brighter colours, more evolved and complex aromas with smoky notes and balsamic reflexes, warmer mineral notes on the palate but otherwise just as enveloping, luscious, and persistent.





Der Lugana Riserva, der im vorigen Jahr mit der letzten Änderung in die Herstellungsbedingungen aufgenommen wurde, stellt die natürliche Weiterentwicklung des Typs Superiore dar: er muss mindestens 24 Monate lagern oder verfeinert werden, davon 6 in der Flasche, er hat leuchtendere Farbtöne, eine entwickeltere und komplexere Nase, rauchige Noten von Feuerstein und Balsamreflexen, eine wärmere Mineralität am Gaumen, ist aber gleichermaßen einnehmend, schmackhaft und langanhaltend.

Le Lugana Riserva, qui figure dans les règles de production depuis cette année seulement, est l'évolution naturelle du Superiore: il doit vieillir durant au moins 24 mois, dont 6 en bouteille. Sa teinte est plus vive, les parfums plus évolués et complexes, avec des notes fumées de pierre à fusil et des touches balsamiques, sa minéralité est plus chaude en bouche, mais tout aussi ronde, gouleyante et persistante.

Il Lugana: tipologie, stili, longevità

The Lugana: types, styles, longevity

Lugana: Typen, Stile, Langlebigkeit

Le Lugana: typologie, styles, longévité


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 aumentare 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.

The longevity of these “dry” and “still” versions vary from type to type, but also from style to style. The longevity of Lugana is nonetheless greater today than ever before, as production has become increasingly oriented towards steel vat vinification and “sur lie” (by which the wine remains in its own yeast for longer periods of time to enhance both body and flavour), as well as mixed aging techniques (part in steel, part in wood) for top selections (Superior or Reserve).

The “basic” version can hence safely remain in the cellar for two-three years, while the Superior and Reserve selections can be expected to fulfil their evolutionary potential in about ten years.





Die Langlebigkeit der Versionen „secco“ und „fermo“ variiert von Typ zu Typ, aber auch von Stil zu Stil: heute, da die Produktion immer mehr auf die Weinherstellung in Stahltanks und „sur lie“ (verlängerter Aufenthalt des Weins auf der Hefe, um Körper und Geschmack zu verstärken), sowie auf gemischte Verfeinerungen (teils im Stahltank und teils in Holzfässern) orientiert ist, um die höheren Qualitätsstufen zu erlangen (Superiore oder Riserva), zeigt sich der Lugana noch langlebiger im Vergleich zu seinen Vorgängern.

Die „Basisversion“ kann so auch für zwei bis drei Jahre im Keller bleiben, während die Versionen Superiore und Riserva Entwicklungsmöglichkeiten haben, aufgrund derer man sie ruhig auch ein Jahrzehnt aufbewahren kann.

La longévité des déclinaisons «sec» et «ferme» change selon la typologie du vin, mais également selon son style. Alors que la production s'oriente de plus en plus vers une vinification en cuve d'acier et sur lie (le vin est gardé sur ses lies pour lui donner plus de corps et de saveur), ainsi que vers des élevages mixtes (cuves d'acier et cuves de bois) pour les sélections principales (Superiore et Riserva), le Lugana se découvre une longévité encore plus importante que par le passé.

La version classique peut ainsi être conservée en cave durant deux ou trois ans, tandis que les versions Superiore et Riserva peuvent évoluer paisiblement sur une période d'une dizaine d'années.

Il Lugana: tipologie, stili, longevità

The Lugana: types, styles, longevity

Lugana: Typen, Stile, Langlebigkeit

Le Lugana: typologie, styles, longévité

Lugana Vendemmia Tardiva

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 fruttai. 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.

The last two types of Lugana foreseen by the standards have peculiar characteristics.

The foremost novelty obviously is Vendemmia Tardiva, a remarkably different, more "experimental" type of Lugana that lacks the sweet viscosity of a traditional passito. Lugana of this type is in fact made with "over-ripened" grapes that have been allowed to remain on the vine till the end of October-early November, instead of being harvested and then stored till suitably dry.

The rich, more concentrated flavour of these grapes confer to this Lugana a "late" profile, softer and denser but not excessively sweet, where sugar content is balanced by acidity in a fashion similar to Alsatian Vendange Tardive or German Spätlese wines.



Die Neuheit stellt zweifellos die Vendemmia Tardiva dar, ein etwas anderer Lugana, ein „experimenteller“, der jedoch von der süßen Viskosität eines traditionellen Likörweins weit entfernt ist. Dieser Lugana entsteht durch eine verlängerte Reife an der Rebe durch eine späte Lese der Trauben zwischen Ende Oktober und Anfang November, ohne spätere Trocknung bei der Lagerung. Diese reicheren und konzentrierteren Trauben verleihen dem Lugana ein tendenziell „gereifteres“, also weicheres und volleres, aber nicht übermäßig süßes Profil, bei dem der Zuckergehalt effizient von der Säure nach dem Modell der elsässischen Vendange Tardive oder der deutschen Spätlese ausgeglichen wird.

Les deux autres catégories prévues par les règles de productions présentent des caractéristiques particulières. La nouveauté est sans aucun doute l'arrivée des vendanges tardives (Vendemmia Tardiva), un Lugana différent, expérimental, déjà éloigné de la viscosité d'un vin de paille traditionnel. Ce Lugana est en effet obtenu avec du raisin en surmaturité, dont la récolte a été retardée à fin octobre/début novembre, sans conservation en fruitiers. Ce raisin plus riche et plus concentré donne au Lugana un caractère tardif, c'est-à-dire plus doux et dense, mais pas trop sucré, puisque la concentration en sucre est contrebalancée par l'acidité, à l'instar des vendanges tardives alsaciennes ou du Spätlese allemand.





Il Lugana: tipologie, stili, longevità

The Lugana: types, styles, longevity

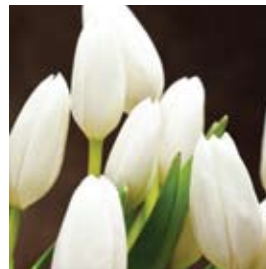
Lugana: Typen, Stile, Langlebigkeit

Le Lugana: typologie, styles, longévité

Lugana Spumante

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.

First introduced by the standards in 1975 the Spumante version, exiguity of production numbers aside, represents a consolidated tradition instead. It is said, or rather Camillo Pelizzari recounted in his fundamental book *La Lugana e il suo vino* (1942), that at the end of the nineteenth century a group of Champagne industrialists, while visiting San Martino della Battaglia, tried without much success (due to scarce production) to invest in a sparkling version of Lugana, and even intended to set-up a winery in Rivoltella in which to make spumante according to the classic methods of Champagne.



Die Version Spumante, die 1975 in die Herstellungsbedingungen eingeführt wurde, stellt dagegen, trotz der geringen Produktionszahlen, eine stabile Tradition dar. Man erzählt, oder besser: Camillo Pelizzari erzählt in seinem Grundlagenwerk *Lugana und sein Wein* (1942), wie mit dem Ende des neunzehnten Jahrhunderts eine Gruppe von Industriellen aus der Champagne bei einem Besuch in San Martino della Battaglia ohne großen Erfolg versuchten (aufgrund der geringen Produktion), in die Herstellung von Schaumwein in Lugana zu investieren. Sie wollten in Rivoltella einen Keller für die Schaumweinerstellung nach der klassischen Methode gemäß dem Modell der Champagne aufbauen.

Le Lugana Spumante (mousseux), introduit dans les règles de production en 1975, est un vin de tradition, bien que la production soit relativement restreinte. Dans son ouvrage indispensable *La Lugana e il suo vino* (1942), Camillo Pelizzari raconte qu'à la fin du XIXe siècle, un groupe d'industriels champenois, en visite à San Martino della Battaglia, tentèrent sans succès (la production étant trop faible) d'investir dans le mousseux de Lugana. Ils voulurent même créer à Rivoltella une cave pour produire du mousseux selon la méthode traditionnelle du 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 "crocante".

Heute wird der Lugana Spumante entweder mit der Charmat- oder der Martinotti-Methode hergestellt (Schaumweinherstellung im Druckkessel) oder mit der klassischen Methode (Flaschengärung). Im ersten Fall ist das organoleptische Bild von einer größeren Einfachheit und Frische geprägt, mit primären Zitrusaromen (in erster Linie Zedern) und einer cremigeren und großzügigeren Perlage, während im zweiten das Profil raffinierter und komplexer wird, mit einem eleganteren und dynamischeren Bouquet und einer anmutigeren und prickelnderen Perlage.

Today Lugana Spumante is produced using both the Charmat or Martinotti method (autoclave refermentation) and the classic method (bottle refermentation). In the first case, the organoleptic profile is simpler and crisp, with primary notes of citrus (mainly citron) and a creamier, more luscious perlage, while in the second is more refined and complex, with a more elegant and dynamic bouquet and a more graceful, "crackling" perlage.

Aujourd'hui, le Lugana Spumante est produit selon la méthode Charmat-Martinotti (seconde fermentation dans de grandes cuves) ou la méthode champenoise classique (en bouteille). Dans le premier cas, le cadre organoleptique est caractérisé par une simplicité et une fraîcheur plus marquées, des parfums primaires d'agrumes (cèdre) et un perlage plus crémeux et généreux. Avec la méthode classique, le profil est plus raffiné et complexe, le bouquet plus élégant et dynamique, le perlage plus harmonieux et «croquant».

La zona del Lugana

The Lugana area
Das Weinbaugebiet Lugana
La région du Lugana





La zona del Lugana

The Lugana area

Das Weinbaugebiet Lugana

La région du Lugana

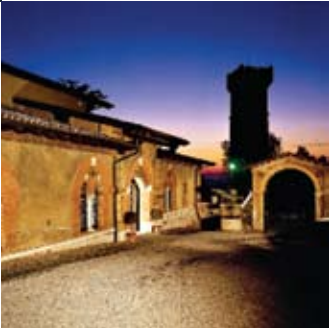
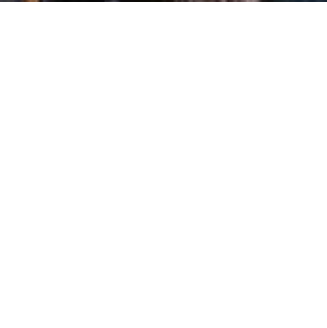
Il Lugana, come scrisse con acutezza Zeffiro Bocci, è «bifronte», nel senso che ha una doppia appartenenza regionale: da una parte è infatti lombardo, ma dall'altra è anche veneto. "Lombardo-veneto", insomma, senza che questa espressione abbia diretti riferimenti all'Impero asburgico della Restaurazione post-napoleonica...

Zeffiro Bocci cleverly said that Lugana is "two sided", meaning it belongs to two regions: one side is in Lombardy, and the other in Veneto. Let's simply say "Lombardo-veneto", without any connotation or direct reference to the post-Napoleonic restoration of the Hapsburg Empire....



Lugana, wie Zeffiro Bocci scharf bemerkt hat, hat „zwei Gesichter“, das bedeutet, dass es eine doppelte regionale Erscheinung hat: einerseits ist es tatsächlich lombardisch, andererseits ist es auch venetisch. „Lombardisch-venetisch“ also, ohne dass dieser Ausdruck direkten Bezug auf das habsburgische Reich der postnapoleonischen Restauration hat...

Le Lugana, comme l'écrit si bien Zeffiro Bocci, a deux visages puisqu'il s'étend sur deux régions, la Lombardie d'une part et la Vénétie de l'autre. Ce vin est donc «véneto-lombard», sans que cela ne fasse toutefois référence à l'Empire austro-hongrois.



La zona del Lugana

The Lugana area

Das Weinbaugebiet Lugana

La région du Lugana

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.

It's not only a question of local accents or political-territorial sub-divisions; the forces at play in this field are curiously balanced.

The Lombard portion of the appellation territory in fact prevails from a quantity standpoint in terms number of cities (four out of five – Desenzano, Sirmione, Pozzolengo and Lonato – are in the province of Brescia) and hectares of grape cultivars (750 out of the current 1000 are in the Brescia area), while Peschiera del Garda, the only municipality on the Veneto side, holds the record in terms of business volume, as wineries in the province of Verona are responsible for 60% of all bottled product sales (around 9 million units/year).

Dies ist nicht nur eine Frage lokaler Akzente oder politisch-territorialer Spaltungen, es geht auch um einen interessanten Machtausgleich zwischen den Lagern.

Der lombardische Teil der Region ist quantitativ dominierend, sowohl was die Gemeinden angeht (vier von fünf: Desenzano, Sirmione, Pozzolengo und Lonato, gehören zur Provinz Brescia) als auch in Bezug auf die Weinanbaufläche (gut 750 von 1000 Hektar werden momentan im brescianischen Teil kultiviert). Der venetische Teil jedoch, der nur die Gemeinde Peschiera del Garda umfasst, ist führend in Bezug auf das Handelsvolumen. 60% der gefüllten Weine (ca. 9 Mio. Flaschen im Jahr) stammen von veronesischen Produzenten.

En effet, il n'est pas seulement question de divisions administratives ou d'accents locaux; on observe un étrange équilibre des forces dans la région.

D'un côté, la partie lombarde de l'appellation est plus importante aussi bien en nombre de communes (quatre sur cinq – Desenzano, Sirmione, Pozzolengo et Lonato – sont intégrées à la province de Brescia) qu'en surface cultivée (750 hectares sur les 1000 cultivés le sont en Lombardie). D'un autre côté, c'est dans la seule commune de Peschiera del Garda, en Vénétie, qu'est produit le volume commercial le plus important, avec 60 % des embouteillages (9 millions de bouteilles par an environ) assurés par les viticulteurs véronais.



La zona del Lugana

The Lugana area

Das Weinbaugebiet Lugana

La région du Lugana

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.

What is truly unique is the fact that all Lugana municipalities belong to the Diocese of Verona: the Bishop of Verona in fact also has jurisdiction of over the Brescian parishes of Desenzano, Sirmione, Pozzolengo and Lonato. It is not by chance that Brescian native Saint Angela Merici (who was born in Desenzano in 1474, when the town belonged to the Venetian Republic) but a saint of the church of Verona.

Das Besondere ist, dass alle Gemeinden von Lugana unter die Diözese von Verona fallen: der veronesische Bischof steht auch den brescianischen Kirchengemeinden von Desenzano, Sirmione, Pozzolengo und Lonato vor. Nicht zufällig ist Angela Merici brescianischer Herkunft (sie wurde 1474 in Desenzano geboren, als die Gemeinde zur Republik Venedig gehörte), wurde aber von der Kirche von Verona heiliggesprochen.

L'une des spécificités de la région est que toutes les communes du Lugana appartiennent au diocèse de Vérone: les paroisses brescienes de Desenzano, Sirmione, Pozzolengo et Lonato sont en effet placées sous l'autorité de l'évêque de Vérone. D'ailleurs, la sainte de l'église de Vérone, Angela Merici, est née dans la province de Brescia, à Desenzano (en 1474, lorsque la commune appartenait à la République de Venise).

La zona del Lugana

The Lugana area

Das Weinbaugebiet Lugana

La région du Lugana

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 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.

Municipal topography aside, from a viticulture standpoint the Lugana territory is basically composed of two different areas.

The first and largest one has harder clay soil, is flat and forms an horizontal line across the middle of the territory encompassing Desenzano, Sirmione, part of Pozzolengo and Peschiera. Here, between Rovizza and Lugana, with their unmistakable "lake" flair and foremost concentration of mineral deposits lies the very heart of the appellation and its most historical and exclusive area, although at times the expansion of vineyards has had to compete with the demand for brick originated by the "tourist business".

Neben der kommunalen Topographie ist das Gebiet von Lugana auch vom weinbaulichen Gesichtspunkt grundlegend in zwei Bereiche geteilt.

Der erste, breitere, ist der der kalkhaltigeren Lehmböden, er hat eine ebene Natur und erstreckt sich horizontal entlang des gesamten Gebiets zwischen Desenzano, Sirmione, einem Teil der Gemeinde Pozzolengo und Peschiera. Dies ist das pulsierende Herz des Anbaugebiets und hier, zwischen Rovizza und Lugana, den Hütern des am meisten seebezogenen und mineralischen Stils des Lugana, befinden sich die die historischsten und ausgesuchtesten Orte, auch wenn hier mit der Zeit die Ausbreitung der Weinberge durch den Baubedarf für die Tourismuswirtschaft gebremst wurde.

Divisions administratives mises à part, le territoire vitivinicole du Lugana peut se diviser en deux zones.

La première, la plus grande, là où se trouve l'argile la plus solide, est une grande plaine qui s'étend entre Desenzano et Sirmione, et qui déborde sur les communes de Pozzolengo et Peschiera. Il s'agit du cœur de l'appellation. On y trouve les zones de choix, historiques, aux alentours de Rovizza, dépositaires du style «lacustre» et minéral du Lugana. C'est aussi là que, par le passé, l'industrie du tourisme a tenté d'empiéter sur l'expansion de l'appellation.



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.

In the Venetian and most eastern part of the territory lies only one municipality, Peschiera del Garda, which holds one of the most interesting sub-districts of all: San Benedetto di Lugana, which represents the true and proper "cru" of the appellation.

Im venetischen Teil von Lugana, dem östlicheren, gibt es wie gesagt nur eine Gemeinde, Peschiera del Garda, in der sich jedoch einer der interessantesten Orte beinhaltet, San Benedetto di Lugana, dem edelsten Weinberg der Herkunftsbezeichnung.

Dans la partie orientale du Lugana, côté Vénétie, seule la commune de Peschiera del Garda est concernée, mais elle renferme l'une des localités les plus intéressantes de l'appellation, avec le cru de San Benedetto di Lugana.

La zona del Lugana
The Lugana area
Das Weinbaugebiet Lugana
La région du Lugana



La zona del Lugana

The Lugana area

Das Weinbaugebiet Lugana

La région du Lugana

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 morinici (soprattutto verso Lonato), con buona presenza di elementi ghiaiosi; i vini meno minerali, più acidi e voluminosi.

The territory of the second area is more hilly and stretches in two directions from the famous Torre Monumentale di San Martino della Battaglia; the first runs towards Pozzolengo and the other towards Lonato. Here the clay contains more sand and the gently sloping hills do not rise above 130 meters above sea level. The terrain is more morainic (especially towards Lonato), with a good amount of gravel; the wines have less minerals, are more acidic and voluminous.

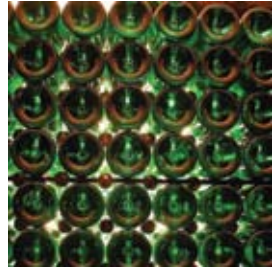
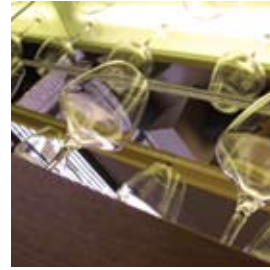
Der zweite Bereich, von eher hügeliger Natur, erstreckt sich vom berühmten Torre Monumentale di San Martino della Battaglia in zweifacher Richtung: von einer Seite in Richtung Pozzolengo und von der anderen in Richtung Lonato. Hier werden die Lehmböden sandiger, die Erhebungen wellenförmiger und weicher, mit Höhen, die die 130 Meter nicht übersteigen, die Gelände moränischer (besonders in Richtung Lonato), mit einer starken Präsenz von Kieselementen, die Weine sind weniger mineralisch, säurehaltiger und haben mehr Volumen.

La deuxième zone, plus vallonnée, s'étend de la fameuse Torre Monumentale de San Martino della Battaglia en direction de Pozzolengo d'une part et de Lonato d'autre part. L'argile est ici plus sablonneuse, les reliefs plus doux et ondulés, et l'altitude ne dépasse pas 130 mètres. La moraine est plus présente, surtout vers Lonato, et les terrains plus graveleux. Le vin y est moins minéral, plus acide et volumineux.



Una vocazione internazionale

An international vocation
Eine internationale Bestimmung
Une vocation internationale



Una vocazione internazionale

An international vocation

Eine internationale Bestimmung

Une vocation internationale

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.

Lugana as always been identified as an integral part of Lake Garda, one of the most beautiful coastlines on the globe, and has successfully translated this remarkable touristic appeal into a long-term consistent export business by penetrating those markets (like Germany) that, thanks to tourism itself, have always frequented the magical world of Desenzano, Sirmione and Peschiera, and then expanding the sales network – also thanks to the unrelenting effort put local producers/investors put forth in attending the foremost international fairs – to the most remote countries in the world, such as China and Japan in South-Eastern Asia, which are obviously not as familiar with its native territory.

Seit jeher identifiziert mit einer der schönsten Küsten der Welt, der des Gardasees, ist es Lugana gelungen, diese bemerkenswerte touristische Anziehungskraft in eine langfristige und stabile Exportaktivität umzuwandeln, die zuerst auf die Märkte vordrang (als allererstes den deutschen), aus der seit jeher die Besucher der magischen Welt von Desenzano, Sirmione und Peschiera kommen, und konnten daraufhin ihr Verkaufsnetz – auch dank der unermüdlichen Arbeit der Produzenten und Unternehmer des Gebiets, die oft auf den wichtigsten internationalen Messen präsent waren – in weiter entfernte Länder, wie denen Südasiens (China und Japan), ausweiten, die zweifellos weniger an das Ursprungsgebiet gebunden sind.

Identifié depuis toujours au lac de Garde, l’une des plus belles étendues d’eau au monde, le Lugana a réussi à convertir ce formidable attrait touristique en activité d’exportation considérable et durable. Pour cela, le Lugana a d’abord pénétré les marchés (comme l’Allemagne) qui fréquentent depuis toujours, grâce au tourisme, le monde féérique de Desenzano, Sirmione et Peschiera. Puis, grâce notamment au travail sans relâche des producteurs et entrepreneurs de la région qui participent à tous les grands rendez-vous internationaux du vin, le Lugana a touché des régions plus lointaines, comme l’Asie (Chine et Japon), dont les liens avec la région sont pourtant plus distants.





Oggi il Lugana – soprattutto con la versione “base” (Spumante e Superiore rappresentano 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.

Today Lugana – especially the “basic” version (Spumante and Superiore in fact only represent 10% of the overall appellation sales volume) – exports 50% of its overall product, and is by far the most exported wine of Lombardy.

Heute sind 50% der Eigenproduktion des Lugana - besonders in seiner „Basis“-Version (Spumante und Superiore stellen nur 10% des Gesamtvolumens dar) - für das Ausland bestimmt, und in absoluten Zahlen ist er der am meisten exportierte Wein der Lombardei.

Aujourd’hui, le Lugana – notamment sa version classique (le mousseux et le supérieur ne représentent que 10 % du volume de vente total) – consacre 50 % de sa production pour l’étranger et s’affirme comme le vin lombard le plus exporté.

Una vocazione internazionale

An international vocation
Eine internationale Bestimmung
Une vocation internationale

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 consumatore a tutti le latitudini del pianeta.

The success of this international vocation lies in the quality of a unique, refined, modern, instantly appealing and complex product, the excellent quality/price ration of which is capable of capturing the loyalty of clients across all latitudes of the globe.

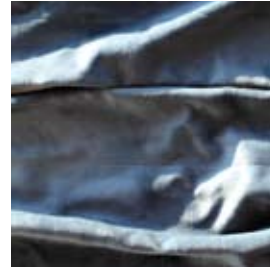
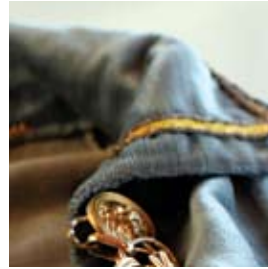
Der Erfolg dieses internationalen Engagements liegt allein in der Qualität eines einzigartigen, raffinierten und modernen Produkts, das gleichzeitig direkt und komplex ist, dessen optimales Preis-Leistungs-Verhältnis in der Lage ist, die Kunden in allen Regionen der Welt an sich zu binden.

Le succès de cette vocation internationale réside dans la qualité d'un produit unique, raffiné et moderne, immédiat et complexe, dont l'excellent rapport qualité/prix lui assure la fidélité des consommateurs à travers le monde entier.



Folklore

Folklore
Folklore
Folklore



Folklore
Folklore
Folklore
Folklore

"Ubi Lugana ibi gaudium magnum". È il motto latino affisso sullo stemma del Gran Priorato: dove c'è Lugana, c'è grande gioia. Il Gran Priorato è una confraternita fondata nel 1980 con lo scopo di tessere le lodi del Lugana. Se ne diventa "novi priori" con un cerimoniale d'iniziazione che prevede la chiamata del candidato da parte del Maestro delle Cerimonie e la consegna delle insegne per opera del Gran Priore, che appoggia sulla spalla del novizio un pastorale ricavato da un ramo di vite intrecciato con una frasca d'ulivo, mentre il nuovo sodale sorseggia un calice di Lugana.

"Ubi Lugana ibi gaudium magnum". This is the Latin motto appearing on the coat of arms of the Grand Priory: where there is Lugana, there is great joy. The Grand Priory is a fraternity founded in 1980 to sing the praises of Lugana wines. "New priors" are initiated in a ceremony which sees the candidate being called by the Master of Ceremonies and the insignias being conferred by the Grand Prior. A crosier fashioned from a vine branch entwined with an olive frond is rested on the shoulder of the novice as he sips from a goblet of Lugana.





„Ubi Lugana ibi gaudium magnum“. Das ist das lateinische Motto, das auf dem Wappen des Großpriorats zu lesen ist: wo Lugana ist, ist die Freude groß. Das Großpriorat ist eine Bruderschaft, die 1980 mit dem Ziel gegründet wurde, den Lugana zu preisen. Um zu einem „neuen Prior“ zu werden, wird ein Initiationsritual durchgeführt, das die Berufung des Kandidaten durch den Zeremonienmeister und die Übergabe der Insignien durch den Großprior vorsieht. Dieser legt dem Novizen einen Stab aus einer mit einem Olivenzweig verflochtenen Weinrebe auf die Schulter, während der neue Kamerad aus einem Kelch den Lugana trinkt.

“Ubi Lugana ibi gaudium magnum“. Voilà la devise qui se trouve sur l’emblème du Grand Prieuré: où il y a du Lugana, il y a de la joie. Le Grand Prieuré est une confrérie fondée en 1980 dans le but de chanter les louanges du Lugana. On devient «novi priori» au cours d’un cérémonial d’initiation durant lequel le candidat est appelé par le Maître des Cérémonies. Le Grand Prieur lui remet les armoiries puis pose sur l’épaule du novice une crosse fabriquée à l’aide d’une branche de vigne tressée d’une branche d’olivier pendant que le nouveau confrère boit à petites gorgées un verre de Lugana.

Folklore

Folklore
Folklore
Folklore

La "Stella del Garda" è invece un concorso enologico di lunga tradizione: è stato infatti fondato nel 1966. Suo simbolico vessillo è una stella a cinque punte che reca su ognuna i nomi dei cinque comuni dove si produce il Lugana, e che a turno si alternano per ospitare annualmente l'elezione del miglior Lugana della stagione.

Der „Stella del Garda“ (Stern des Gardasees) ist dagegen ein önologischer Wettbewerb mit langer Tradition, der 1966 ins Leben gerufen wurde. Auf der symbolischen Fahne ist ein fünfzackiger Stern zu sehen, der an jeder Spitze den Namen einer der fünf Gemeinden trägt, in denen der Lugana hergestellt wird und die abwechselnd Gastgeber des jährlichen Wettbewerbs zur Wahl des besten Lugana des Jahrgangs sind.

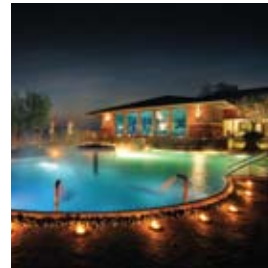
The "Stella del Garda" (Garda Star) is instead a long-standing winemakers tradition - it was in fact founded in 1966. Its symbolic flag is a five-pointed star which on each point bears the names of the five municipalities which produce Lugana and which in turn host the annual competition of choosing the best Lugana of the season.

La "Stella del Garda" est en revanche un concours œnologique ayant une longue tradition: il a été créé en 1966. Son drapeau représente une étoile à cinq branches portant sur chacune d'entre elles le nom des cinq communes où l'on produit le Lugana et qui, à tour de rôle, accueillent chaque année l'élection du meilleur Lugana de la saison.



Life Style

Life Style
Lebensstil
Mode de vie



Life Style
Life Style
Lebensstil
Mode de vie

Il mondo della Lugana non è rappresentato solamente dal folklore dei miracoli e delle confraternite. Ci sono eventi e memorie che si rifanno al mondo dell'arte, della cultura e del *bien vivre*.

Il territorio è diventato ad esempio punto di passaggio della celebre 1000 Miglia, la «corsa più bella del mondo», come la definì Enzo Ferrari, evento glamour di risonanza internazionale.

Die Welt von Lugana besteht nicht nur aus der Folklore der Wunder und der Bruderschaften. Es gibt auch Ereignisse und Erinnerungen aus der Welt der Kunst, der Kultur und des *bien vivre*.

Das Gebiet ist zum Beispiel zur Durchgangspassage der berühmten 1000 Tausend geworden, des „schönsten Wettrennens der Welt“, wie es Enzo Ferrari nannte, ein glamour-Event von internationalem Rang.

The world of Lugana is not only characterised by the folklore of miracles and fraternities. There are events and memorials which draw on the world of art, culture and *bien vivre*.

The region for example has become a part of the celebrated road endurance race “1000 Miglia”, described by Enzo Ferrari as “the most beautiful road race in the world” and a glamour event of international standing.

Le monde de la Lugana n'est pas seulement représenté par le folklore des miracles et des confréries. Il y a des événements et des mémoires qui renvoient au monde de l'art, de la culture et du «*bon vivre*».

Ce territoire est devenu, par exemple, un lieu de passage de la célèbre course 1000 Miglia, définie comme étant «la plus belle course du monde» par Enzo Ferrari, un événement glamour de portée internationale.



Life Style
Life Style
Lebensstil
Mode de vie

Golf

Garda Golf Country Club
Soiano del Lago (BS)
www.gardagolf.it

Chervò Hotel Spa Resort
Pozzolengo (BS)
www.chervogolfsanvigilio.it

Golf Bogliacco
Toscolano Maderno (BS)
www.golfbogliacco.com

Golf Club Il Colombaro
Salò (BS)
www.ilcolombaro.com

Arzaga Golf Club
Calvagese della Riviera (BS)
www.palazzoarzaga.com

Golf Club Paradiso del Garda
Peschiera del Garda (VR)
www.golfclubparadiso.it



Life Style
Life Style
Lebensstil
Mode de vie

Thermae

Terme di Sirmione
Sirmione (BS)
www.termedisirmione.com

Villa dei Cedri
Colà di Lazise (VR)
www.villadeicedri.it

Hotel Caesius Thermae e Spa Resort
Bardolino (VR)
www.hotelcaesiusterme..it





Maria Meneghini Callas, colta in una intensa espressione.

È qui ancora vivo il mito della grande Maria Callas, soprano statunitense di origine greche, che a Sirmione arrivò nel 1952, vivendo nella villa del marito Giovan Battista Meneghini: ancora oggi stuoli di melomani sfilano davanti ai suoi cancelli.

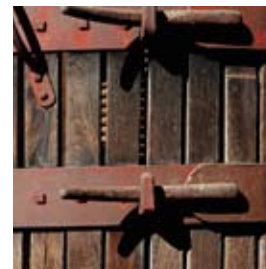
Und hier ist immer noch der Mythos der großen Maria Callas lebendig, der amerikanischen Sopranistin mit griechischen Wurzeln, die 1952 nach Sirmione kam und in der Villa ihres Mannes Giovan Battista Meneghini lebte: noch heute ziehen Scharen von Musikbegeisterten an ihren Toren vorüber.

The legend of the great Maria Callas, American soprano of Greek origin, is still alive in Sirmione, where she arrived in 1952 and lived in villa belonging to her husband Giovan Battista Meneghini. Still today crowds of music enthusiasts file past its gates.

Ici le mythe de la grande soprano américaine d'origine grecque, Maria Callas, est encore bien présent. Elle arriva à Sirmione en 1952 et vécut dans la villa de son mari Giovan Battista Meneghini: aujourd'hui encore une multitude de mélomanes se succèdent devant le portail d'entrée.

Lugana Lovers

Lugana Lovers
Liebhaber des Lugana
Les amoureux du Lugana





Bevi il tuo Lugana giovane,
giovanissimo
e godrai della sua freschezza.

Bevilo di due o tre anni
e ne godrai la completezza.

Bevilo decenne,
sarai stupefatto
della composta autorevolezza.

Luigi Veronelli



Lugana Lovers
Lugana Lovers
Liebhaber des Lugana
Les amoureux du Lugana

“Drink your Lugana young, very young and you will enjoy its freshness. Drink it after two or three years and you will enjoy its fullness. Drink it after ten years and you will be amazed by its dignified authoritativeness. Lugana wines, a rarity of their kind, have an extraordinary ability to make themselves known. If you taste a Lugana, and you are a competent taster, you cannot forget it .
(Luigi Veronelli)

„Wenn du deinen Lugana jung, sehr jung trinkst, wirst du dich an seiner Frische erfreuen. Trinkst du ihn im Alter von zwei oder drei Jahren, wirst du dessen Vollständigkeit genießen. Trinkst du ihn nach zehn Jahren, wirst du erstaunt sein über sein vielschichtiges und beeindruckendes Profil. Die Lugana-Weine haben, was für Weine selten ist, die außerordentliche Fähigkeit, wiedererkennbar zu sein. Wenn du einen Lugana kostest und wenn du ein guter Weinkenner bist, kannst du ihn nicht vergessen.“
(Luigi Veronelli)

«Bois ton Lugana jeune, très jeune et tu te délecteras de sa fraîcheur. Bois-le alors qu’il a deux ou trois ans, tu l’apprécieras et tu verras comme il est complet. Bois-le quand il a plus de dix ans et tu seras subjugué par son caractère. Caractéristique rare dans les vins, les Lugana ont l’extraordinaire capacité de se laisser reconnaître. Si tu goutes un Lugana et que tu t’y connais, tu ne pourras pas l’oublier».
(Luigi Veronelli)



«Nel Lugana l'evidenza del bianco nasconde in sé il carattere del rosso. Un rosso mascherato da bianco. Del vin bianco il Lugana ha la femminea fragranza, del rosso la virile struttura».

(Angelo Peretti, *Il Lugana*, 2002)

«E sia stata l'ora o la fucilata, come mi piacque il vino di Lugana, bevuto nella vecchissima osteria presso il lago di Garda nell'ora del tramonto! [...] Lo trovai di bel topazio, fresco, gustoso; lo accompagnai con due fette di polenta che la ragazza aveva spaiolato allora allora».

(Paolo Monelli, *Il ghiottone errante*, 1935)

«Finissimo, secco, di color bianco carta, di profumo speciale. Invecchiato acquista in aroma, divenendo un vino da dessert. Secondo l'opinione dei tecnici più stimati e in base a parecchie esperienze esso si presta moltissimo alla produzione dello spumante».

(Camillo Pellizzari, *Il Lugana e il suo vino*, 1942).

"In Lugana wines the evidence of the white conceals within it the character of the red. It is a red disguised as a white. Lugana has the feminine fragrance of the white and the virile structure of the red".

(Angelo Peretti, *Il Lugana*, 2002)

"It was either the hour or the gunshot, how I adored the Lugana wine, drunken in that ancient tavern on Lake Garda at sunset! [...] It was a beautiful topaz, fresh, agreeable; I matched it with two slices of polenta which the girl had just turned out of the cauldron".

(Paolo Monelli, *Il ghiottone errante*, 1935)

"Subtle, dry, paper white in colour with a special bouquet. As it ages it deepens in aroma, becoming a dessert wine. According to the most renowned experts and on the basis of broad experience it is also extremely suitable for the production of spumante".

(Camillo Pellizzari, *Il Lugana e il suo vino*, 1942).

„In Lugana verbirgt sich hinter der Offensichtlichkeit des Weißweins der Charakter eines Rotweins. Es ist ein Rotwein, der sich als Weißer maskiert hat. Vom Weißwein hat der Lugana seinen femininen Duft, vom Roten die männliche Struktur.“

(Angelo Peretti, *Il Lugana*, 2002)

„Und ob es nun die Stunde oder der Gewehrschuss war, wie hat mir der Wein von Lugana geschmeckt, den ich in einer uralten Osteria in der Nähe des Gardasees in der Stunde des Sonnenuntergangs trank! [...] Er war goldgelb, frisch, schmackhaft; zu ihm wurden zwei Scheiben Polenta gereicht, die das Mädchen frisch zubereitet hatte“.

(Paolo Monelli, *Il ghiottone errante*, 1935)

„Besonders fein, trocken, von papierweißer Farbe, mit einem besonderen Aroma. Wenn er gelagert wird, gewinnt er an Aroma und wird zu einem Dessertwein. Nach Ansicht der angesehensten Techniker und auf Grundlage einiger Erfahrungen eignet er sich vorzüglich zur Herstellung des Spumante.“

(Camillo Pellizzari, *Il Lugana e il suo vino*, 1942).

«Dans le Lugana, la luminosité du blanc cache le caractère du rouge qu'il contient. Un rouge déguisé en blanc. Le Lugana possède la fragrance du vin blanc et la virilité du rouge».

(Angelo Peretti, *Il Lugana*, 2002)

«Le vin de Lugana me plut énormément, je le bus dans la très ancienne osteria sur le lac de Gardé à l'heure du coucher de soleil! [...] Il avait une belle couleur topaze, il était frais et savoureux; je le dégustai accompagné de deux tranches de polenta que la jeune fille avait à peine préparé».

(Paolo Monelli, *Il ghiottone errante*, 1935)

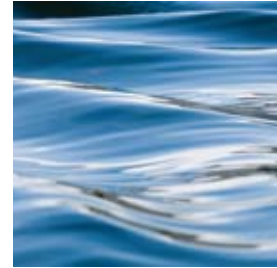
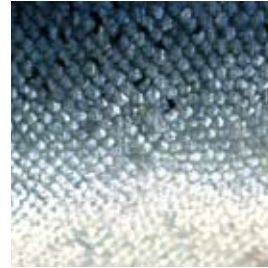
«Très fin, sec, blanc argile et avec un parfum tout particulier. En vieillissant il gagne en arôme, devenant ainsi un vin de dessert. Aux dires des experts les plus reconnus et en se basant sur de nombreuses expériences, celui-ci se prête grandement à la production du spumante (mousseux)».

(Camillo Pellizzari, *Il Lugana e il suo vino*, 1942).



Food - Gli abbinamenti del Lugana

Food matching with Lugana
Essen - Die Kombinationen des Lugana
Gastronomie - Les "mariages" du Lugana



Come tutti i vini italiani legati al territorio d'origine da tradizioni secolari, anche il Lugana trova i suoi matrimoni d'amore con il repertorio gastronomico classico della zona. Che qui, manco a dirlo, sono naturalmente le pietanze a base di pesce d'acqua dolce: di lago, di fiume o di fosso, nobile o povero che sia. Ma anche il pesce più conosciuto, quello del mare, si abbina felicemente a questo bianco raffinato e versatile. Così la versione "base" si sposa molto bene con gli antipasti di pesce, la frittura dei pessin (i pescetti o pesciolini delle risaie), il branzino bollito, i gamberetti lessi e il carpione. Il Superiore e la Riserva convolano letteralmente a nozze con piatti più grassi e complessi, come il luccio in salsa (luccio lessato con acciughe soffritte nell'olio, del Garda s'intende), l'anguilla ai ferri, la trota all'uva, il risotto con le rane, ma anche i crostacei alla griglia, l'impepata di cozze, il branzino al sale, e alcune preparazioni a base di carni bianche quali gallina, cappone e coniglio (ideale quello al forno).

Like all Italian wines with century-long traditions linking them to their place of origin, Lugana is lovingly paired with the classic gastronomic repertoire of the region. This of course includes dishes of freshwater fish: from the lake, river or stream, whether noble or poor. But even better known sea fish can be happily matched with this refined and versatile white. Therefore the "base" version can be readily paired with seafood antipasti, fried pessin (small fish or white-bait from the paddy fields), boiled bass, boiled shrimps and large carp. The Superiore and the Riserva are literally the perfect partner for richer and more complex dishes, such as pike in sauce (boiled pike with anchovies lightly sautéed in oil, from Lake Garda of course), grilled eel, trout with grape, risotto with frogs, as well as grilled crustaceans, peppered clams, salted bass, and several white meat dishes, such as chicken, capon and rabbit (especially roasted in the oven).

Wie alle italienischen Weine, die durch jahrhundertelange Traditionen an ihr Anbaugebiet gebunden sind, hat auch der Lugana seinen idealen Partner im klassischen gastronomischen Repertoire der Region gefunden. Das sind hier natürlich Gerichte mit Süßwasserfischen: aus dem See, Fluss oder Graben, wie edel oder einfach er auch sein mag. Aber auch der verbreitetste Fisch, der Meeresfisch, lässt sich hervorragend mit diesem feinen und vielseitigen Weißwein kombinieren. Die „Basisversion“ passt sehr gut zu Fisch-Antipasti, gebratenem pessin (kleine Fische aus den Reisfeldern), gekochtem Seebarsch, pochierten Crevetten und Gardasseeforelle. Der Superiore und der Riserva sind ideale Begleiter zu fettigeren und komplexeren Gerichten, wie Hecht in Sauce (Hecht pochiert mit in Öl gebratenen Sardellen, vom Gardasee selbstverständlich), gegrilltem Aal, Forelle mit Trauben, Risotto mit Froschschenkeln, aber auch zu gegrillten Krustentieren, Pfeffermuscheln, Seebarsch in Salzkruste und einigen weißen Fleischgerichten wie Hühnchen, Kapaun und Kaninchen (ideal aus dem Ofen).

À l'image de tous les vins italiens liés au territoire d'origine par des traditions séculaires, c'est avec le répertoire gastronomique classique de sa région que le Lugana s'accompagne le mieux. Dans ce cas, et il est inutile de le préciser, les plats principaux à base de poissons d'eau douce sont les plus recommandés; qu'ils soient pêchés dans les lacs, les fleuves ou les canaux, qu'ils soient nobles ou pauvres, tout cela n'a pas d'importance. Le poisson le plus célèbre, le poisson de mer, se marie également de fort belle manière à ce blanc raffiné et versatile. Ainsi, la version "classique" épouse parfaitement les entrées à base de poisson, comme la friture de pessin (petits poissons des rizières), le bar, les crevettes bouillies et la truite du lac de Garde. Le Lugana Superiore et le Lugana Riserva sont également en harmonie totale avec des plats plus gras et recherchés tels que le brochet en sauce (brochet bouilli accompagné d'anchois frits dans de l'huile, du lac de Garde bien entendu), l'anguille grillée, la truite aux raisins, le

risotto aux grenouilles, mais également les crustacés cuits sur le grill, les moules au piment, le bar au sel et certaines préparations à base de viandes blanches comme la pintade, le chapon e le lapin (idéal quand il est cuit au four).



La Vendemmia Tardiva vede come abbinamenti ideali i formaggi, da quelli più freschi come la ricotta, la robiola e la crescenza, a quelli più salati e saporiti, come alcuni squisiti Dop quali il Monte Veronese, il Grana Padano e il Provolone Valpadana.

Lo Spumante ha un ventaglio plurimo di possibilità, essendo le "bollicine" un vino da tutto pasto. Venendo però gli spumanti generalmente stappati all'inizio di un pranzo o di una cena, provateli con ogni tipo di antipasto, spaziando dalla gustosa costellazione dei salumi nostrani a tutte le preparazioni a base di uova.

Evitate invece di servirli con il dessert.

The Vendemmia Tardiva (late harvest) wines are ideally matched with cheeses, from the fresher varieties such as ricotta, robiola and crescenza, to the more seasoned and flavoursome such as several exquisite D.O.P. cheeses like Monte Veronese, Grana Padano and Provolone Valpadana.

Spumante has a broad range of possible pairings, since this "bubbly" wine can be served right throughout the meal. However, since a spumante is usually uncorked at the beginning of a lunch or dinner, why not try it with all types of antipasto, ranging from the broad range of tasty local cold meats to the wide variety of egg-based dishes.

Instead avoid serving it with dessert.

Die Vendemmia Tardiva passt ideal zu Käse, darunter frischere Sorten wie Ricotta, Robiola und Crescenza, oder auch salzigere und würzigere, wie einige exquisite DOP-Käsesorten wie Monte Veronese, Grana Padano und Provolone Valpadana.

Der Spumante bietet eine große Bandbreite an Kombinationsmöglichkeiten, da Schaumweine sich für alle Pasta-Gerichte eignen. Im Allgemeinen werden die Spumante-Weine jedoch zu Beginn eines Essens gereicht. Probieren Sie ihn mit jeder Art von Antipasti, von einer geschmackvollen Auswahl lokaler Wurstspezialitäten bis hin zu allen Eiergerichten.

Vermeiden Sie aber, ihn zum Dessert zu servieren.

Le Lugana Vendanges Tardives se marie idéalement avec le fromage, aussi bien avec des fromages frais comme la ricotta, la robiola ou la crescenza qu'avec des fromages plus salés et plus forts tels le Monte Veronese, le Grana Padano ou le Provolone Valpadana, qui sont de véritables délices et bénéficient du label AOP.

Le spumante (mousseux) confère un éventail très large de possibilités, étant donné que ses "petites bulles" peuvent vous accompagner tout au long du repas. Puisque les bouteilles de spumante sont, en général, ouvertes au début du déjeuner ou du dîner, n'hésitez pas à l'assortir avec toutes sortes d'entrées, en allant de la savoureuse myriade de jambons et saucissons italiens à toutes les préparations à base d'œuf.

En revanche, évitez de le servir avec le dessert.



La versatilità di questo vino non si ferma qui: l'internazionalità del gusto non trova certo impreparato il Lugana. Questo bianco, sia nella versione Spumante che in quella "base", Superiore o Riserva, è infatti perfetto con il pesce crudo, a partire dai "tagli giapponesi" di sashimi e sushi a tutte le variazioni sul tema proposte a livello internazionale. È inoltre perfetto con salmone e tonno, e si sposa a perfezione con il "finger food" a base di pesce.

Die Vielfalt dieses Weins endet damit noch nicht: die Internationalisierung des Geschmacks trifft den Lugana nicht ganz unvorbereitet. Und so passt dieser Weißwein, als Spumante wie auch in der „Basis“-Version, als Superiore oder Riserva, perfekt zu rohem Fisch, beginnend mit japanischen Gerichten wie Sashimi und Sushi, aber auch zu allen anderen Variationen dieses Themas, die sich in der internationalen Küche finden. Er ist auch optimal zu Lachs und Thunfisch und perfekt mit Fingerfood auf Fischbasis kombinierbar.

The versatility of this wine does not stop here. International tastes are certainly no obstacle for Lugana. This white wine, either in its "base" version, Spumante, Superiore or Riserva, is in fact the perfect match for raw fish, from the Japanese sashimi and sushi to all the variations on the theme proposed at the international level. It is also ideal with salmon and tuna and the perfect match for seafood finger food.

La versatilité de ce vin ne s'arrête pas là: l'internationalité du goût ne prend certainement pas de court le Lugana. En effet, ce blanc, aussi bien dans sa version Spumante que dans la version "classique", Superiore ou Riserva, se marie parfaitement avec le poisson cru, que ce soit avec les spécialités japonaises de sashimi et sushi ou même avec toutes les variations sur ce thème proposées au niveau international. De plus, il est très appréciable avec du saumon et du thon et épouse à la perfection les amuses bouches à base de poisson.



Food - Gli abbinamenti del Lugana

Food matching with Lugana

Essen - Die Kombinationen des Lugana

Gastronomie - Les "mariages" du Lugana

Temperatura ideale di servizio (in bicchieri a forma di tulipano ampio per tutte le tipologie): Lugana Spumante a 8°C; Lugana "base" a 12°C; Lugana Superiore e Riserva a 14°C; Lugana Vendemmia Tardiva a 12°C.

Ideal serving temperature (in broad bowl tulip-shaped wine glasses for all varieties): Lugana Spumante at 8°C; Lugana "base" at 12°C; Lugana Superiore and Riserva at 14°C; Lugana Vendemmia Tardiva at 12°C.

Die ideale Serviertemperatur (in weiten tulpenförmigen Gläsern für alle Typen): Lugana Spumante: 8°C; Lugana „Basis“: 12°C ; Lugana Superiore und Riserva: 14°C; Lugana Vendemmia Tardiva: 12°C.

Température idéale pour le servir (dans des grands verres tulipe pour tous les types): Lugana Spumante (mousseux) à 8°C; Lugana "classique" à 12°C; Lugana Superiore et Riserva à 14°C; Lugana Vendanges Tardives à 12°C.



To see

To see
Sehenswertes
À voir



To see
To see
Sehenswertes
À voir

Desenzano del Garda

A Desenzano, sono da ammirare il Duomo, al cui interno è custodita *L'ultima cena* del Tiepolo, e la villa romana adorna di mosaici. Al Museo Archeologico Rambotti si trova l'aratro di Lavagnone: costruito in legno di quercia e risalente al 2000 a.C., è il più antico del mondo.

In Desenzano kann man den Dom bewundern, in dessen Innerem sich das *letzte Abendmahl* von Tiepolo befindet, und die römische, mit Mosaiken geschmückten Villa. Im Archäologischen Museum von Rambotti befindet sich der Pflug von Lavagnone: aus Eichenholz gebaut und aus dem Jahr 2000 v.Chr. stammend, ist er der älteste der Welt.

Desenzano is famous for its Duomo, where one can admire *The Last Supper* by Tiepolo, and its Roman villa adorned with mosaics. The Rambotti Archaeological Museum is home to the Lavagnone plough. The wooden plough made from oak dates back to 2000 BC and is the oldest in the world.

À Desenzano, la villa romaine ornée de mosaïques et le Dôme, où est conservé *Le dernier repas* de Tiepolo, valent largement le détour. Au Musée Archéologique Rambotti, il est possible d'admirer la charrue de Lavagnone: construite en bois de chêne, elle date de 2000 av. J-C et constitue la plus ancienne charrue au monde.



To see
To see
Sehenswertes
À voir

Desenzano del Garda



A Lonato il maestoso Duomo di San Giovanni Battista è ricco di marmi, statue e pitture. Vicino alla piazza centrale svetta la cinquecentesca torre maestra, alta 55 metri, le cui campane scandivano le giornate dei contadini e battevano a martello nei momenti di pericolo. Sul colle alle spalle del paese sorge la cita muraria della Rocca, ex fortezza cinta da possenti bastioni che al suo interno contiene l'interessante Museo Civico Ornitologico. Da vedere anche la Casa Museo del Podestà, costruita nel Quattrocento e oggi appartenente alla Fondazione Ugo da Como.

At Lonato the majestic Duomo di San Giovanni Battista is rich with marble artefacts, statues, frescoes and canvases. Near to the central square a magnificent sixteenth century tower rises 55 metres above the town, the bells of which marked the days of the farmers and were sounded with a hammer in times of danger. On the hill overlooking Lonato is the Rocca, a former walled fortress with massive ramparts which houses an interesting Ornithological Civic Museum. Also worth a visit is the Casa del Podestà, built in the fifteenth century and today a part of the Ugo da Como Foundation.

Der majestätische Dom des Heiligen Johannes des Täufers in Lonato ist reich an Marmor, Statuen und Gemälden. In der Nähe der zentralen Piazza ragt der aus dem 16. Jahrhundert stammende, 55 Meter hohe Turm Torre Maestra hervor, dessen Glocken die Tagesabläufe der Bauern regelten und in den Momenten der Gefahr läuteten. Auf einem Hügel im hinteren Teil der Region steht der Mauer ring der Rocca, einem ehemaligen Befestigungsgürtel aus mächtigen Bollwerken, der in seinem Inneren das interessante Ornithologische Stadtmuseum Beherbergt. Sehenswert ist auch das Hausmuseum von Podestà, das im fünfzehnten Jahrhundert erbaut wurde und heute der Ugo da Como-Stiftung gehört.

À Lonato, le Dôme majestueux de Saint Jean-Baptiste est riche de marbres, de statues et de peintures. Près de la place centrale est érigée la tour maîtresse haute de 55 mètres et datant du XVIème siècle, dont les cloches accompagnaient, par leur tintement, le travail quotidien des paysans et sonnaient le tocsin quand il y avait un danger. Sur le col situé juste derrière et qui domine le village se trouve le château de Lonato communément appelé Rocca. Il s'agit d'une ancienne forteresse, entourée et protégée par d'importants remparts, et qui possède à l'intérieur un musée intéressant: le Musée Civique et Ornithologique. La Maison-Musée du Podestat, construite durant le XVème siècle et qui appartient aujourd'hui à la Fondation Ugo da Como est à également à voir.

To see
To see
Sehenswertes
À voir

Lonato



A Pozzolengo l'attrazione architettonica principale è senz'altro rappresentata dall'imponente complesso del castello, che sorge su una collina e che è delimitato da originali torri angolari cilindriche. Maestosa la Chiesa di San Lorenzo, eretta nel 1510 ed ampliata nel 1740 con la trasformazione a croce latina e l'aggiunta di una cupola centrale. All'interno è possibile ammirare l'organo dell'Antegnati, datato 1608, e la grande porta di bronzo, opera dello scultore Don Luciano Carnessali. Teatro di importanti battaglie risorgimentali, Pozzolengo si trova tra le colline moreniche al confine tra le province di Brescia, Mantova e Verona. In un paesaggio mutevole come quello offerto da Pozzolengo sono tanti gli itinerari da scoprire e le attività da praticare, dalla pesca al golf.

The main architectural attraction in Pozzolengo is without doubt the imposing castle compound which is on a hill-top surrounded by original angular cylindrical towers. The majestic San Lorenzo church was built in 1510 and enlarged in 1740 by transforming it into the shape of a Latin cross with the addition of a central dome. Inside you can admire the Antegnati organ, dated 1608, and the large bronze door which is the work of the sculptor Don Luciano Carnessali. Pozzolengo, the scene of great Risorgimento battles, is located between the Morenic hills on the border between the provinces of Brescia, Mantova and Verona. There so many paths to discover and activities to do in a changing landscape like that surrounding Pozzolengo; from fishing to golf.

Die größte architektonische Sehenswürdigkeit in Pozzolengo ist zweifellos die eindrucksvoll auf einem Hügel gelegene Schlossanlage, umgeben von ursprünglichen Rundtürmen. Die 1510 erbaute majestätische Kirche San Lorenzo wurde 1740 erweitert, indem ihr Grundriss in ein Kreuz geändert und eine zentrale Kuppel hinzugefügt wurde. Im Inneren können Sie die Antegnati-Orgel von 1608 sowie ein großes Bronzeportal des Bildhauers Don Luciano Carnessali bewundern. Pozzolengo, während der Risorgimento-Bewegungen Schauplatz heftiger Konflikte, liegt inmitten der Moränenhügel an den Grenzen der Provinzen Brescia, Mantua und Verona. Es gibt viele Wege und Aktivitäten von Angeln bis Golf in der abwechslungsreichen Umgebung von Pozzolengo zu entdecken.

La principale attraction architecturale de Pozzolengo est, sans nul doute, l'imposant château situé au sommet d'une colline et entouré aux angles par des tours originales cylindriques. La majestueuse église de San Lorenzo fut bâtie en 1510 et agrandie en 1740 par sa transformation en forme de croix latine et l'ajout d'un dôme central. À l'intérieur, vous pourrez admirer l'orgue d'Antegnati de 1608 et la grande porte en bronze, œuvre du sculpteur Luciano Carnessali. Lieu des batailles de Risorgimento, Pozzolengo est située entre les collines morainiques, à la limite entre les provinces de Brescia, Mantoue et Vérone. Grâce aux paysages variés entourant Pozzolengo, vous pourrez découvrir de nombreux sentiers et vous adonner à une multitude d'activités allant de la pêche au golf.



To see
To see
Sehenswertes
À voir

Sirmione



Sirmione, epicentro del turismo internazionale anche grazie alle terme e ai Golf Club, è un tripudio di attrazioni, tanto che già Ezra Pound confidava a James Joyce che «il luogo vale un viaggio in treno. Avete la garanzia di Catullo e del sottoscritto».

Ci sono il lago, gli olivi, i vini, la villa dedicata a Catullo (che però non era di sua proprietà) e le annesse, memorabili grotte che parimenti ne portano il nome. E poi il monumentale, affascinante Castello Scaligero che taglia a metà la penisola del Benàco, con le mura merlate, le torri e la darsena fortificata. Vicino alla rocca la chiesetta di Sant'Anna, ricca di affreschi, e poco lontano San Pietro in Mavino, risalente all'epoca longobarda ma rifatta intorno al Trecento.

Sirmione is a magnet of international tourism, in part thanks to its spas and golf club, and is rich in attractions. Indeed, Ezra Pound is said to have confided in James Joyce that "the place is worth a visit by train. You have the guarantee of Catullus and myself".

There is the lake, the olives, the wines, the villa dedicated to Catullus (but not his property) and the annexes, the memorable caves which also bear his name. Then there is the monumental and fascinating Scaligero Castle, which cuts the peninsula of Benàco in two, with its crenellated walls, towers and fortified dock. Nearby the fortress there is the church of Sant'Anna with its numerous frescoes, and a short distance away San Pietro in Mavino, which although dating back to the period of the Lombards was rebuilt around the 14th century.

Sirmione, auch dank der Thermen und der Golf-Clubs das Epizentrum des internationalen Tourismus, bietet ein Spektakel an Attraktionen, so dass schon Ezra Pound James Joyce anvertraute: „der Ort lohnt eine Zugreise. Sie haben die Garantie von Catull und dem Unterzeichner.“

Es gibt den See, die Oliven, die Villa, die Catull gewidmet ist (ihm jedoch nicht gehörte) und die in der Nähe befindlichen, unvergesslichen Grotten, die ebenfalls dessen Namen tragen. Und dann ist da noch die monumentale, faszinierende Scaligerburg (Castello Scaligero), die die Halbinsel des Gardasees in zwei Hälften teilt, mit den zinnenbewehrten Mauern, den Türmen und dem kleinen befestigten Hafen. In der Nähe der Burg befindet sich die Kapelle von Sant'Anna, die reich an Freskenmalerei ist, und ein wenig entfernt San Pietro in Mavino, die aus der langobardischen Zeit stammt, aber im vierzehnten Jahrhundert im Inneren restauriert wurde.

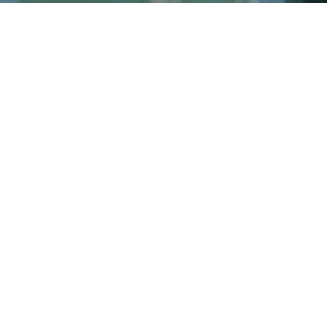
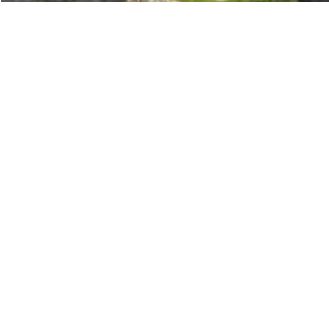
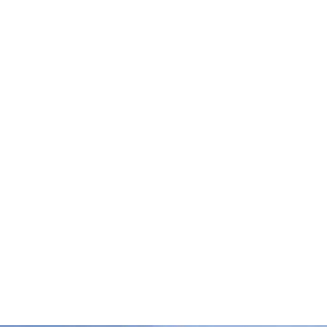
Sirmione, épicentre du tourisme international grâce, entre autres, aux termes et aux Clubs de Golf, est un concentré d'attractions ce qui avait fait dire à Ezra Pound, lors d'une conversation avec James Joyce, que «cet endroit vaut le voyage en train à lui tout seul. Vous pouvez vous fier de Catulle et de moi-même».

Il y a le lac, les oliviers, les vins, la villa consacrée à Catulle (qui ne lui appartenait toutefois pas) et ses dépendances, des grottes mémorables qui portent son nom. Ensuite, le monumental et fascinant Château de la famille Della Scala qui coupe en deux la péninsule de Benàco, avec les murs crénelés, les tours et la darse fortifiée. Près de la forteresse se trouve la petite église de Sant'Anna, riche de fresques et un peu plus loin San Pietro in Mavino, qui remonte à l'époque lombarde mais qui a été refaite aux alentours du XIVème siècle.

To see
To see
Sehenswertes
À voir

Sirmione





Peschiera del Garda

Peschiera è immersa nelle acque fin dalla preistoria, quando le genti abitavano in grandi palafitte. C'è il lago di Garda, c'è il Mincio, che scorre sotto i Voltoni, e ci sono i canali interni, che lambiscono le mura. Ma Peschiera tradisce anche la sua impronta militare: «cittadina di poche case e di molte caserme», come la descriveva Riccardo Bacchelli. Le vestigia fortificate volute da scaligeri, veneziani, austriaci e sabaudi si vedono in ogni dove: nei massicci ingressi al centro della città, con le porte Verona e Brescia disegnate dal celebre architetto rinascimentale Michele Sanmicheli; nelle cinte murarie; nei terrapieni; nei baluardi; nella turrata Rocca; nelle costruzioni militari; nella piazza d'armi; nelle caserme d'artiglieria.

Peschiera has been immersed in water since prehistoric times, when the people of the area lived in lake dwellings. Lake Garda is there, along with the Mincio which flows beneath the Voltoni bridge, and the internal canals which lap the walls. But Peschiera also shows signs of its military past: "a town of few houses and many barracks" as Riccardo Bacchelli once described it. The vestiges of fortifications built by the Scaligeri, the Venetians, the Austrians and the Savoia can be seen all around: in the massive portals providing access to the centre of the city, the Verona and Brescia portals designed by the famous Renaissance architect Michele Sanmicheli, the city walls, the embankments, the ramparts, the turreted castle, the military constructions, the military squares and the artillery barracks.

Peschiera ist seit der Vorge-schichte in Wasser getaucht, als die Leute in großen Pfahlbauten lebten. Es gibt den Gardasee, den Mincio, der unter der Voltoni-Brücke fließt, und es gibt die inneren Kanäle, die die Mauern umspülen. Aber Peschiera hat auch militärische Spuren hinterlassen: „Einwohner weniger Häuser und vieler Kasernen“, wie es Riccardo Bacchelli beschreibt. Überall kann man die Überreste der Befestigungen der Scaliger, Venezianer, Österreicher und Savoyer entdecken: an den massiven Eingängen im Stadtzentrum mit den Toren Porta Verona und Porta Brescia, die vom berühmten Renaissance-Architekten Michele Sanmicheli entworfen wurden, an den Mauerringen, den Schutzwällen, der mit Türmen bewehrten Festung, den militärischen Bauten, dem Exerzierplatz, den Kasernen der Artillerie.

Peschiera est, depuis la pré-histoire, bordée par les eaux quand, à l'époque, les gens habitaient dans de grands palafittes. Il y a le lac de Garde, le Mincio qui passe sous les grandes voûtes et il y a les canaux intérieurs qui flirtent avec les murs. Toutefois, Peschiera trahit également ses influences militaires: «une petite ville avec peu de maisons et beaucoup de casernes», ainsi était-elle décrite par Riccardo Bacchelli. Les vestiges fortifiés voulus par la famille Della Scala, par les vénitiens, les autrichiens et par la famille des Savoie se notent dans les moindres recoins: sur les entrées imposantes du centre-ville, avec les portes Vérone et Brescia dessinées par le célèbre architecte de la Renaissance Michele Sanmicheli; sur les murs d'enceinte; sur les terre-pleins; sur les remparts; sur les tours de la forteresse, sur les constructions militaires; sur les places d'armes; sur les casernes d'artillerie.



To see
To see
Sehenswertes
À voir

Peschiera del Garda



To see
To see
Sehenswertes
À voir

Verona



MATI MAZZATI
PATRIE ORNAMENTO
SUI ET SVORVM
V. BENE GVERNATI
COMUDO T. I.

Verona e Venezia, ovvero le due città più importanti del Veneto dal punto di vista turistico, sono facilmente raggiungibili dalla Lugana: per la prima bastano venti minuti, per la seconda un'oretta.

Verona, capoluogo di provincia e patrimonio dell'umanità dell'UNESCO per la sua urbanistica e architettura, è visitata ogni anno da quasi 3 milioni di turisti per il suo ricco patrimonio artistico. L'Arena, uno dei maggiori anfiteatri romani superstiti, fu eretta nel I secolo d.C.

Castelvecchio, imponente architettura medievale voluta da Cangrande II della Scala nel XIV secolo, contiene il Civico Museo d'Arte. In San Zeno Maggiore, uno dei capolavori dell'architettura romanica italiana, si può ammirare il celebre trittico con Madonna e Santi di Andrea Mantegna. La pittoresca, animata Piazza delle Erbe occupa il sito dell'antico Foro Romano. Le Arche Scaligere, le monumentali tombe dei signori di Verona, sono ubicate in uno degli angoli più suggestivi della città.

Verona and Venice, the most important cities of the Veneto in terms of tourism, can be easily reached from the Lugana region: the former is only twenty minutes away, the latter a little over an hour.

Verona, provincial capital and UNESCO World Heritage Site thanks to its unique urban and architectural features, is visited by nearly 3 million tourists each year who enjoy its rich artistic heritage. The Arena, one of the largest surviving Roman amphitheatres, was built in the first century A.D.

Castelvecchio, with its impressive Medieval architecture commissioned by Cangrande II della Scala in the 14th century, houses the Civic Art Museum. In San Zeno Maggiore, one of the masterpieces of Italian Roman architecture, visitors can admire the famous altarpiece, a triptych with Madonna and Saints by Andrea Mantegna. The picturesque and animated Piazza delle Erbe is located on the ancient site of the Roman Forum. The Arche Scaligere, the monumental tombs of the lords of Verona, are located in one of the most suggestive quarters of the city.



Verona und Venedig, im Hinblick auf den Tourismus die beiden wichtigsten Städte Venetiens, sind von Lugana aus leicht erreichbar: zur ersten gelangt man in 20 Minuten, zur zweiten in einem Stündchen. Verona, Hauptstadt der Provinz und UNESCO - Weltkulturerbe aufgrund seines Städtebaus und der Architektur, wird aufgrund seines reichen künstlerischen Erbes jedes Jahr von fast 3 Millionen Touristen besucht. Die Arena, eines der größten erhaltenen römischen Amphitheater, wurde im 1. Jahrhundert vor Christus erbaut. Castelvecchio, das beeindruckende mittelalterliche Bauwerk, das Cangrande II. della Scala im 14. Jahrhundert erbauen ließ, beherbergt das Städtische Kunstmuseum. In San Zeno Maggiore, einem der Meisterwerke der romanischen italienischen Architektur, kann man das berühmte Triptychon mit Madonna und Heiligen von Andrea Mantegna bewundern. Die malerische, lebhaft Piazza delle Erbe liegt an der Stelle des antiken Forum Romanum. Die Arche Scaligere, die monumentalen Gräber der Herren von Verona, sind in einer der bezauberndsten Ecken der Stadt gelegen.

Vérone et Venise, voici les deux villes les plus importantes de Vénétie du point de vue touristique; elles sont toutes deux faciles à rejoindre depuis la Lugana: pour la première, vingt minutes suffisent, pour la seconde il faut compter une petite heure. Vérone, chef-lieu de province et patrimoine de l'UNESCO pour son urbanisme et son architecture est visitée chaque année par presque trois millions de touristes pour son riche patrimoine artistique. Érigées durant le I^{er} siècle après J-C, les arènes de Vérone représentent l'un des plus grands amphithéâtres romains ayant résisté jusqu'à nos jours. Castelvecchio, architecture médiévale imposante voulue par Cangrande II della Scala au XIV^{ème} siècle, abrite le Musée Civique d'Art. À l'intérieur de San Zeno Maggiore, l'un des chefs-d'œuvre de l'architecture romane italienne, il est possible d'admirer le célèbre tryptique avec la Vierge et les Saints réalisé par Andrea Mantegna. La Place des Herbes, pittoresque et animée, occupe l'endroit où se trouvait l'ancien Forum Romain. Les arches des Scaliger, les tombes monumentales des seigneurs de Vérone, sont situées dans l'un des coins les plus évocateurs de la ville.

To see
To see
Sehenswertes
À voir

Verona





To see
To see
Sehenswertes
À voir

Venezia

Venezia, capoluogo di regione e di provincia, sede patriarcale e universitaria, patrimonio dell'umanità tutelato dall'UNESCO, sorge su un arcipelago d'isolette in mezzo alla laguna veneta, a 4 chilometri dalla terraferma e a 2 dal mare.

Venice, regional and provincial capital, a patriarchal, university and World Heritage site listed by UNESCO rises from an archipelago of small islands in the Venetian Lagoon, 4 kilometres from the terra firma and 2 kilometres from the sea.

Venedig, Hauptstadt der Region und der Provinz, Patriarchensitz und Universitätsstadt, UNESCO - Weltkulturerbe, erhebt sich auf einem Archipel von kleinen Inseln inmitten der venezianischen Lagune, 4 Kilometer vom Festland und 2 vom Meer entfernt.

Venise, chef-lieu de région et de province, siège patriarcal et universitaire, patrimoine de l'humanité protégé par l'UNESCO, est érigée sur un archipel de petites îles au beau milieu de la lagune vénitienne, à quatre kilomètres de la terre ferme et à deux kilomètres de la mer.

Gioiello urbanistico - architettonico e luogo dalle magiche atmosfere, è per posizione, tradizioni e ricchezza artistica una città unica al mondo. Spettacolare e pittoresca è Piazza San Marco, con l'imponente, bellissima Basilica di San Marco, capolavoro dell'architettura romanico-bizantina, fondata nel IX secolo, ricca al suo interno d'impressionanti mosaici dorati. Palazzo Ducale, espressione della potenza e della gloria della Repubblica della Serenissima, è un esempio straordinario di architettura gotico-veneziana. La Biblioteca Marciana è un gioiello dell'architettura veneziana del Cinquecento. Le Gallerie dell'Accademia, la più grande pinacoteca veneta, contengono, tra gli altri, capolavori di Carpaccio, Giovanni Bellini, Giorgione, Tiziano, Veronese e Tintoretto.

An architectural jewel shrouded in a magical atmosphere, it is unique in the world in terms of position, traditions and artistic wealth. The Piazza San Marco is spectacular and picturesque, with its impressive and beautiful Basilica di San Marco, a Byzantine architectural masterpiece founded in the 9th century and internally rich with striking gilded mosaics. Palazzo Ducale is a manifestation of the power and glory of the Venetian Republic and an extraordinary example of Venetian Gothic architecture. The Biblioteca Marciana is a Venetian architectural pearl dating back to the 16th century. The Gallerie dell'Accademia, the largest Venetian picture gallery, is home to many works, including masterpieces by Carpaccio, Giovanni Bellini, Giorgione, Titian, Veronese and Tintoretto.

Dieses städtebauliche Juwel und Ort voll magischer Atmosphäre, ist aufgrund seiner Lage, seinen Traditionen und seinem künstlerischen Reichtum eine weltweit einzigartige Stadt. Spektakulär und malerisch ist der Markusplatz mit der beeindruckenden, wunderschönen Markuskirche, Meisterwerk der romanisch-byzantinischen Architektur, die im 9. Jahrhundert errichtet wurde und in ihrem Inneren reich an beeindruckenden Gold-Mosaiken ist. Der Dogenpalast, Ausdruck der Macht und Herrlichkeit der Republik der Serenissima, ist ein außergewöhnliches Beispiel für die gotisch-venezianische Architektur. Die Biblioteca Marciana ist ein Schmuckstück der venezianischen Architektur des sechzehnten Jahrhunderts. In der Gallerie dell'Accademia, der größten venezianischen Gemäldegalerie, sind unter anderem Meisterwerke von Carpaccio, Giovanni Bellini, Giorgione, Tiziano, Veronese und Tintoretto zu sehen.

Bijou urbano-architectural et lieu d'atmosphères féériques, elle est, de par sa position géographique, ses traditions et sa richesse artistique une ville unique au monde. La Place Saint-Marc est spectaculaire et pittoresque, avec l'imposante et magnifique Basilique Saint Marc, chef-d'œuvre de l'architecture romano-byzantine, fondée durant le IXème siècle, riche à l'intérieur d'impressionnantes mosaïques dorées. Le Palais des Doges, expression de la puissance et de la gloire de la Sérénissime République de Venise, représente un exemple extraordinaire d'architecture gothico-vénitienne. La Bibliothèque Marcienne est un bijou de l'architecture vénitienne du XVIème siècle. Les Galeries de l'Académie, la plus grande pinacothèque vénitienne, abrite, entre autres, des chefs-d'œuvre de Carpaccio, Giovanni Bellini, Giorgione, Tiziano, Veronese et Tintoretto.



To see
To see
Sehenswertes
À voir

Venezia

Santa Maria Gloriosa dei Frari, una delle principali chiese di Venezia, pantheon delle glorie cittadine traboccante di opere d'arte, fu eretta dai Francescani tra il XIV e XV secolo in forme gotiche. Santa Maria della Salute, maestoso capolavoro dell'architettura barocca veneziana, fu costruita da Baldassarre Longhena nel XVII secolo. E infine il Canal Grande, il maggior corso d'acqua interno che divide in due parti la città, è fiancheggiato su ambedue i lati da una sequenza infinita di palazzi nobiliari, tra cui Palazzo Cornèr o Ca' Granda, Ca' Rezzonico, Ca' Foscari (sede dell'Università), Palazzo Grassi, Palazzo Grimani, Ca' d'Oro, Ca' Pesaro, fino al celebre Ponte di Rialto.

Santa Maria Gloriosa dei Frari, one of the major churches of Venice, pantheon of the civic glories and filled with works of art, was built by the Franciscans between the 14th and 15th centuries in the Gothic style. Santa Maria della Salute, a majestic masterpiece of Venetian Baroque architecture, was built by Baldassarre Longhena in the 17th century. And last of all, the Grand Canal, the largest internal watercourse which divides the city in two parts, is flanked on both sides by an endless series of noble buildings, including Palazzo Cornèr or Ca' Granda, Ca' Rezzonico, Ca' Foscari (home of the university), Palazzo Grassi, Palazzo Grimani, Ca' d'Oro, Ca' Pesaro, and the famous Rialto Bridge.

Santa Maria Gloriosa dei Frari, eine der größten Kirchen Venedigs, Pantheon der Berühmtheiten der Stadt und übertoll mit Kunstwerken, wurde zwischen dem 14. und 15. Jahrhundert von den Franziskanern im gotischen Stil errichtet. Santa Maria della Salute, majestätisches Meisterwerk der barocken venezianischen Architektur, wurde im 17. Jahrhundert von Baldassarre Longhena erbaut. Und schließlich der Canal Grande, der größte innere Wasserlauf, der die Stadt in zwei Teile trennt und der auf beiden Seiten von einer unendlichen Reihe von Adelhäusern flankiert ist, darunter der Palazzo Cornèr oder Ca' Granda, Ca' Rezzonico, Ca' Foscari (Sitz der Universität), Palazzo Grassi, Palazzo Grimani, Ca' d'Oro, Ca' Pesaro, bis zur berühmten Rialtobrücke.

Santa Maria Gloriosa dei Frari, l'une des principales églises de Venise, panthéon des gloires de cette ville qui grouille d'œuvres d'art, fut érigée par les Franciscains entre le XIVème et XVème siècle en formes gothiques. Santa Maria della Salute, chef-d'œuvre majestueux de l'architecture baroque vénitienne, fut construite par Baldassare Longhena au XVIIIème siècle. Et enfin, le Grand Canal, le cour d'eau intérieur le plus important qui divise en deux parties la ville, est bordé de part et d'autre par une série infinie de palais nobiliaires, parmi lesquels le Palais Corner ou Ca' Granda, Ca' Rezzonico, Ca' Foscari (siège de l'Université), Palais Grassi, Palais Grimani, Ca' d'Oro, Ca' Pesaro jusqu'au célèbre Pont du Rialto.



To see
To see
Sehenswertes
À voir

Brescia

Brescia conserva nell'area del centro storico diverse decine di chiese appartenenti ad ogni periodo storico e artistico, dalle testimonianze longobarde alle opere del più estremo Settecento, fino ai prodotti dell'eclettismo ottocentesco.

Di massima importanza storica e culturale è il monastero di Santa Giulia con l'annessa chiesa di San Salvatore. Il Duomo vecchio, la cattedrale invernale della città, è invece uno dei più importanti esempi di rotonde romaniche in Italia, eretto nell'XI secolo e prezioso contenitore di svariate opere d'arte, come tele del Moretto e del Romanino.

La chiesa dei Santi Faustino e Giovita, dove trovano sepoltura i due patroni di Brescia, e il Duomo nuovo, la cattedrale estiva, sono i massimi esponenti del barocco cittadino.

The ancient city centre of Brescia holds several tens of churches that mark each historical and artistic period of its life, from its Lombardic origins to the late 18th century and beyond, to the eclecticism of the 19th century.

The Saint Giulia convent and the adjoining Church of Saint Salvatore are of paramount importance from both an historical and cultural standpoint. The round shaped old Duomo of Brescia, winter cathedral built in the 11th century, is among the foremost examples of Romanesque architecture in Italy. It houses several precious works of art, including canvases by masters Moretto and Romanino.

The most renown examples of baroque architecture in the city are the church of patron Saints Faustino and Giovita, which holds their mortal remains, and the new Duomo summer cathedral.

Das historische Zentrum von Brescia beherbergt mehrere Duzend Kirchen aus allen historischen und künstlerischen Epochen, von Zeugnissen aus der Zeit der Langobarden über Bauwerke aus dem späten 18. Jahrhundert bis zu Arbeiten des Eklektizismus des 19. Jahrhunderts.

Von besonderer historischer und kultureller Bedeutung ist das Kloster Santa Giulia mit der angrenzenden Kirche San Salvatore. Der alte Dom, die Winterkathedrale der Stadt, ist dagegen eines der wichtigsten Beispiele romanischer Rundbauten in Italien, erbaut im 11. Jahrhundert und wertvoller Aufbewahrungsort verschiedener Kunstwerke, wie der Gemälde von Moretto und Romanino.

Die Kirche Santi Faustino e Giovita, in der die beiden Stadtpatrone von Brescia bestattet sind, und der neue Dom, die Sommerkathedrale, sind die bedeutendsten Vertreter des bürgerlichen Barock.

Dans son centre historique, Brescia conserve plusieurs dizaines d'églises appartenant à chaque période artistique et historique, depuis les premières traces des Lombards aux œuvres dix-huitième siècle à son apogée, jusqu'aux productions éclectiques du dix-neuvième siècle.

Le monastère de Santa Giulia ainsi que la basilique San Salvatore attenante sont d'une importance capitale du point de vue historique et culturel. Le Duomo Vecchio - la cathédrale d'hiver de la ville - est au contraire l'un des plus importants exemples de dôme roman en Italie, bâti au XIe siècle et recelant diverses œuvres d'art comme des tableaux de Moretto et Romanino. L'église des Saints Faustin et Jovite, lieu de sépulture des deux patrons de Brescia, ainsi que le Duomo nuovo - la cathédrale estivale - sont les représentants principaux du baroque citadin.





To see
To see
Sehenswertes
À voir

Brescia

Progetto editoriale:

 Whales Comunicazione
www.whales.it

Testi:

Massimo Zanichelli

Progetto grafico e impaginazione:

 Whales Comunicazione
www.whales.it

Credits fotografie:

Un ringraziamento speciale a tutte le aziende del Consorzio che hanno messo a disposizione i loro archivi fotografici.

Marino Colato

pagine:

9, 11, 13, 15, 20, 21, 28, 30, 41, 42, 43, 44, 45, 48, 51, 63, 65, 66, 69, 70, 73, 75, 76, 79, 80, 83, 84, 89, 93, 95, 96, 100, 125, 127, 128, 131, 143, 149.

Si ringrazia Michele Nocera per la foto di Maria Callas a pagina 140.

Foto di Luigi Veronelli a pagina 144

© Gianni Camocardi

www.fotolia.com

pagine:

25, 29, 36, 73, 79, 87, 99, 105, 112, 117, 122, 123, 133, 136, 145, 147, 151, 153, 161, 163, 174, 175, 178, 187, 189, 194.

www.istockphoto.com

pagine:

27, 79, 93, 99, 104, 108, 119, 133, 137, 151, 154, 157, 159, 161, 164, 170, 174, 175, 180, 183, 188, 191, 193.



Consorzio Tutela Lugana DOC

Parco Catullo 4

37019 - Peschiera del Garda VR

tel 045 9233070

fax 045 8445434

www.consorziolugana.it

info@consorziolugana.it