Perla del Garda, Lombardei

Das lange Leben des Lugana

Perla del Garda
Via Fenil Vecchio, 9
I-25017 Lonato del Garda
info@perladelgarda.it
www.perladelgarda.it
Tel. +39 030 910 31 09

Gründungsjahr 2006
Besitzer Fam. Prandini
Önologe Giovanna Prandini
Rebfläche 34 Hektar

Vom Südufer des Gardasees kommen Weine mit unverwechselbarer Persönlichkeit, die mit der Reife grosses aromatisches Potenzial entwickeln. Hier im Grenzgebiet zwischen den Regionen Veneto und Lombardei liegt die Heimat der Turbiana-Traube, aus der der Lugana DOC gekeltert wird, ein Weisswein mit mediterranem Goût und frischer Mineralität. Er verdankt dies einer Kombination aus Klima, hervorragender Ventilation und kalkhaltig-lehmigen Moränenböden, die von der letzten Eiszeit hinterlassen wurden und die hervorragend für den Rebbau geeignet sind.

Das war den Geschwistern Giovanna und Ettore Prandini schon lange bewusst, bevor sie im lombardischen Teil des Anbaugebietes 2006 das Weingut Perla del Garda schufen. Im Gebiet von Lonato del Garda wurde ein moderner Keller errichtet, in dem nach dem Schwerkraftprinzip gearbeitet wird, um die Trauben möglichst schonend zu verarbeiten. Obwohl auch Rot- und Roséweine produziert werden, steht Turbiana, und damit der Lugana DOC, im Fokus. Giovanna und Ettore Prandini keltern daraus verschiedenste Typologien: Lugana DOC, Lugana Riserva DOC und Lugana Superiore DOC als Stillweine, eine süsse Lugana Vendemmia Tardiva und zwei Lugana-Schaumweine (in einer Metodo-Charmat- und einer Metodo-Classico-Version, die nur als Magnum abgefüllt wird). Giovanna Prandini: «Die letzten Jahrgänge waren hervorragend, vor allem 2018, aber mich fasziniert, dass es bei jeder Ernte unterschiedlich ist: Jedes Jahr muss man sich neuen Herausforderungen stellen, man muss immer nach vorne blicken.»

Ein Teil der Rebberge wurde biologisch zertifiziert und liefert die Basis für drei Bio-Weine, im nächsten Jahr soll auch erstmals ein Metodo Classico Bio erscheinen. Von vier Hektar wird die dafür bestimmte Rebfläche gerade auf acht Hektar erweitert. «Aber nur in den Lagen, die wirklich dafür geeignet sind: Erfahrungen sammelt man mit der Arbeit», sagt Giovanna Prandini. «So lernen wir auch die Eigenschaften unserer Weinberge immer besser kennen und wissen, wo eine nachhaltige Bewirtschaftung möglich ist.» Insgesamt hat das Gut heute 34 Hektar unter Reben, sie reichen von den tiefen Lagen auf lehmig-kalkhaltigen Böden bis in die gut durchlüfteten höheren Positionen in den Moränenhügeln auf rund 250 Metern Meereshöhe, auf denen zum Beispiel die Trauben für den Madonna della Scoperta reifen. Die Langlebigkeit des Lugana sei ein wichtiger Aspekt, sagt Giovanna Prandini. Grosse Jahrgänge wie 2006, 2009 oder 2011 beweisen das noch heute. Perla del Garda trägt diesem Aspekt Rechnung und behält in jedem Jahrgang einen Teil der Flaschen im Keller, um das Reifepotenzial des Lugana zu demonstrieren. Aber das hat schon die italienische Journalistenlegende Luigi Veronelli gesagt: «Trink deinen Lugana jung, sehr jung und geniesse seine Frische. Trink ihn nach zwei oder drei Jahren und geniesse seine Komplexität.»

«Der Wein ist die Frucht der Reben und der Arbeit des Menschen.» Giovanna Prandini

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG N. 1308/2013

Drei Spitzenweine

Lugana DOP Perla 2019
Selektion der besten Lagen, reift einige Monate im Stahl: verführerisch nach Äpfeln, Pfirsich, Akazien und Blüten duftender Wein; die Säure belebend, ausgewogen von einer guten Frische, anhaltend, Noten von Stachelbeeren und Bittermandeln. Hervorragend als Aperitif, aber auch zu Primi Piatti.

Lugana DOP Madre Perla 2018
In Stahl gereifter Biowein aus der Lage Casalin, verbleibt lange Zeit auf den Feinhefen, was dem Wein Charakter und Länge verleiht: elegante Aromen nach Blüten, Litschi und Mandeln, auch Nuancen von Minze; klare Evolution, auch Würzigkeit und Struktur bis ins lange Fruchtfinale. Zu gegrilltem Seefisch.

Lugana Superiore DOC Madonna della Scoperta 2011
Gereifter Superiore aus der Lage San Carlo, der das Alterungspotenzial eines Lugana demonstriert: So überzeugen Noten gelber Früchte, von Stachelbeeren, auch Akazien und balsamische Komponenten; besitzt Schliff und Fülle, die perfekt eingebundene Säure trägt zu seiner Komplexität bei.