Il Lugana DOC brilla a Tokyo

luca-fantin-e-isao-b333e3e4

Il Consorzio di tutela del Lugana ha scelto la firma dello chef stellato Luca Fantin per il suo ritorno in grande stile sulle scene internazionali. Il primo evento in presenza del 2021 si è da poco concluso al prestigioso "Il Ristorante - Luca Fantin" presso il Bulgari Ginza Tower di Tokyo, riservato a una selezionata platea di giornalisti, con la regia di Isao Miyajima, il più grande esperto di vini italiani del Giappone.

Luca Fantin, miglior chef italiano nel mondo nel 2014, ha appositamente studiato delle proposte capaci di esaltare le caratteristiche di questo vino: *“Il Lugana è un vino facile da abbinare ai miei piatti* – ha dichiarato lo chef. *Ho creato ad hoc il menù basato sui pesci. Per la tipologia Superiore e Riserva ho creato dei piatti più consistenti a base di tonno e granchio. Ho apprezzato molto la freschezza e la bevibilità del Lugana”*.

“Il Lugana con la sua energica freschezza e la sua delicata mineralità è ideale per l’elegante cucina contemporanea di Luca Fantin – aggiunge **Isao Miyajima**. *Il Lugana non è mai invadente ma esalta sempre i cibi con cui si abbina. Questo carattere “discreto” è molto apprezzato dai giapponesi. Se faccio assaggiare un Lugana, i giapponesi sono entusiasti. Purtroppo non ci sono ancora tante occasioni come vorrei di assaggiare Lugana perché il numero dei produttori presenti è ancora limitato. Ma questo vuol dire c’è grande margine di crescita per la DOC. Poi bisogna anche comunicare la grande potenzialità dell’invecchiamento. Un Lugana Riserva maturato per 10 anni è un grande vino, complesso, profondo ed avvolgente. Il mercato giapponese è sempre aperto per la qualità eccellente. Sono convinto che verrà presto il giorno in cui potremo godere quotidianamente del Lugana con Sushi, Tempura e Kaiseki”.*

Il Direttore del Consorzio, **Andrea Bottarel**, conferma il crescente interesse per il Giappone, testimoniato anche dai dati dell’export. *“È un mercato molto maturo, che non si fa trascinare dalle mode, ma apprezza il prodotto imparando a conoscerlo, con discrezione, dedizione e grande fedeltà. Negli ultimi anni gli incrementi sono stati discreti ma costanti, tra il 5% e il 10% di anno in anno, mantenendo il Giappone saldamente al quinto posto tra i mercati dell’export. Per il futuro ci*

attendiamo grandi potenzialità di crescita, soprattutto al termine dell'emergenza COVID-19, quando si sentiranno maggiormente gli effetti dell'accordo di libero scambio UE-Giappone in effetto da inizio 2019, che nel 2020 per cause di forza maggiore non sono riusciti a ingranare". Sulla scelta del Consorzio di privilegiare nella comunicazione al consumatore giapponese la grande versatilità di abbinamento del Lugana, il Direttore conclude: *"Italia e Giappone, distanti sotto molti aspetti, sono accomunati dal fatto che in entrambi i paesi cibo e cultura sono legati in modo indissolubile, tanto da essere i nostri migliori ambasciatori all'estero e come tutti i diplomatici, è doveroso che ogni tanto si incontrino".*