



ZENATO®

Pubblicazione: Civiltà del bere

Luogo: Italia

Data: 24 aprile 2023

Zenato: l'eccezionale versatilità del Lugana

Civiltà del bere



La storica Cantina veneta è stata tra le prime a credere nelle potenzialità del vitigno autoctono a bacca bianca. Oggi Nadia e Alberto Zenato portano avanti la ricerca di papà Sergio. Accanto alle versioni ferme, tra cui spicca la Riserva dedicata al fondatore, c'è spazio anche per le bollicine Metodo Classico.

«Tra i racconti di papà che porto nel cuore, c'è quello della sua partecipazione alla prima edizione di Vinitaly, nel 1968», spiega Nadia Zenato. «Faceva parte di un piccolo gruppo di produttori che si ritrovarono insieme per promuovere i propri vini ed era fiero di far conoscere il suo Lugana. Quanta strada è stata fatta da allora!». Il cammino di valorizzazione è cominciato nei primi anni Sessanta proprio con Sergio Zenato, pioniere del vitigno autoctono Trebbiano di Lugana e del suo straordinario potenziale. «Il suo contributo è stato fondamentale per la creazione della Doc nel 1967, tra le prime d'Italia, e per la consacrazione sul mercato del Lugana, che oggi è un grande bianco apprezzato in Italia e all'estero».

Una Riserva prestigiosa

Un'eredità importante, che Nadia e Alberto Zenato onorano ogni giorno con passione. Insieme alla madre Carla portano avanti il lavoro di studio e sperimentazione avviato dal padre, la cui firma è apposta sull'etichetta più prestigiosa: il Sergio Zenato Lugana Riserva.

«Sono passati 30 anni dalla prima vendemmia e questo vino ancora oggi rappresenta la massima espressione del valore che diamo alla terra, al rispetto dei tempi della natura, al lavoro in vigna e in cantina».

Bianco fermo, spumante o passito

Quando si parla del Trebbiano di Lugana, si sottolinea spesso la sua longevità, ma c'è un altro aspetto che sta a cuore alla famiglia Zenato: la versatilità. È un vitigno duttile, capace di esprimersi ad alti livelli sia in versione ferma che spumantizzata. E questo grazie alle caratteristiche dell'uva, a maturazione medio-tardiva, ma anche alla presenza di suoli morenici prevalentemente argillosi e molto ricchi di minerali.

«Il connubio vitigno, territorio e clima ci permette di organizzare la raccolta in tempi diversi e produrre più tipologie: dai vini fermi (quali il Lugana San Benedetto, il S. Cristina e la Riserva Sergio Zenato) agli spumanti Metodo Classico (Brut e Pas Dosé) fino ai passiti (Rigoletto)». In generale, tutti i vini della Doc sono marcati da bouquet armoniosi e da una caratteristica nota sapida e minerale, tipica del terroir.

La nascita del primo Lugana Pas Dosé di Zenato

«Le prime prove con il Metodo Champenois, come veniva chiamato all'epoca, furono fatte già negli anni Ottanta. Sulla base dei risultati più che positivi, con la vendemmia 2007 abbiamo deciso di conservare delle bottiglie e attenderne l'evoluzione. A distanza di 6 anni ci siamo resi conto che avevamo un vino già perfetto, senza bisogno di aggiunte di zuccheri. È nata così la nostra prima etichetta di Lugana Pas Dosé, con sboccatura 2013, che ha riposato 120 mesi sui lieviti. Oggi è in commercio la vendemmia 2008, degorgiata nel marzo 2022».

ZENATO

via San Benedetto 8
Peschiera del Garda (Verona)
045.75.50.300
info@zenato.it
www.zenato.it