



ZENATO®

Il Sole **24 ORE**



La cantina **Zenato** promotrice della nascita della Doc Lugana

6 agosto 2017 Emanuele Scarci Senza categoria

Pubblicazione: ilsole24.com

Luogo: Web

Data: 07 agosto 2017

La Doc Lugana avvia i festeggiamenti per i 50 anni dalla creazione della denominazione mentre la cantina **Zenato** festeggia i 55 anni del loro primo Lugana e i 25 anni dalla prima etichetta Lugana Riserva Sergio Zenato.

Dai primi anni '60 la famiglia è stata tra i protagonisti nella valorizzazione di un vitigno autoctono, il Trebbiano di Lugana, contribuendo poi alla creazione della Doc nel 1967 (una tra le prime in Italia), tra i bianchi più conosciuti nel mondo. Non è retorica: oggi si esporta l'80 % del vino prodotto e dal 1967 gli ettari vitati sono cresciuti da 831 e oggi 1.873, sempre rimanendo nei confini dei cinque comuni della Doc.

La saga dei **Zenato**

"Erano i primi anni '80 quando mio padre e mia madre intrapresero il primo viaggio negli Stati Uniti – ricorda Nadia **Zenato** (nella foto) – e con l'importatore cominciarono a costruire la notorietà di un vino che oggi conta sul Lugana S.Benedetto e sul Lugana S.Cristina, dalle versioni spumantizzate del Lugana Metodo Classico Brut e Lugana Pas Dosè a quella passita del Rigoletto, fino a quelle caratterizzate da affinamenti più lunghi della Riserva".

Consapevoli delle potenzialità del Trebbiano di Lugana e della sua versatilità, "già negli anni '80 mio padre – aggiunge Nadia – fece le prime prove con l'allora metodo champenois, oggi Lugana Metodo classico Brut. 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 di avere un vino perfetto, senza bisogno di aggiunte di zuccheri. Tremila bottiglie degorgiate alla volé, in tempo di primavera con profumo di gelsomino e lavanda. Nasce così la nostra prima etichetta di Lugana Pas Dosè, con sboccatura 2013 e l'ultima con sboccatura 2017". [La cantina di Peschiera del Garda produce anche i rossi, Valpolicella e Amarone.](#)

Mercati ricettivi

Quale il trend della scuderia **Zenato** nel 2017? "A tutto luglio cresciamo del 2% – risponde Nadia -. La domanda è vivace nel Nord America. Stabile in Italia. In Europa va benissimo il Lugana, specie in Germania. Ma anche negli Usa. Nell'ultimo triennio in Russia siamo cresciuti del 15% malgrado la crisi. In Cina i consumatori più agiati cominciano a conoscerci, grazie anche alle visite nel nostro territorio. E piace sia il bianco che il rosso".

E la vendemmia? "Inizieremo nell'ultima settimana di agosto – conclude Nadia – . Per fortuna non lamentiamo danni da gelata, come in Franciacorta e in qualche zona del Prosecco".