



# ZENATO®



**Pubblicazione:** Gambero Rosso

**Luogo:** Italia

**Data:** marzo 2017



## NADIA ZENATO. «Così si racconta la cultura della terra»

San Benedetto di Lugana si trova a pochi chilometri da Verona. La frazione di Peschiera del Garda è da oltre cinquant'anni il quartier generale di Zenato, che partendo dai vigneti del Lugana, ha esteso il suo raggio d'azione verso la Valpolicella, dove oggi occupa un posto di rilievo. Nadia Zenato, insieme al fratello Alberto e alla mamma Carla, è al timone di un'azienda di 95 ettari suddivisi in due aree: una a San Benedetto di Lugana, vocata al trebbiano di Lugana, e l'altra in Valpolicella, dove crescono corvina, rondinella e oseleta. Zenato è una delle 42 aziende che da sempre partecipano al Vinitaly, forse per la vicinanza della manifestazione

– scorrendo l'elenco ci si accorge che la lista annovera diverse aziende venete – ma soprattutto perché, come racconta Nadia: «Mio padre ci ha sempre creduto e ha sempre partecipato, convinto di avere qualcosa di importante da raccontare, un prodotto in cui credeva fermamente». E ancora oggi lo spirito della nuova generazione aziendale è lo stesso: «A questo Vinitaly ci presentiamo con lo stesso entusiasmo di allora e gli stessi valori: passione, dedizione alla nostra terra e alla valorizzazione dei vitigni autoctoni, rispetto dell'ambiente, attenzione alla ricerca e all'innovazione. E con una strepitosa annata di Amarene! Il 2013 ci regalerà grandissime

soddisfazioni, ne siamo convinti». Nadia parla delle prime edizioni del Vinitaly – lei partecipa ufficialmente "solo" dal 1998 – attraverso i racconti del padre Sergio: «Erano appuntamenti quasi avveniristici, un piccolo gruppo di produttori che s'incontravano per promuovere ognuno i propri vini. Quanta strada è stata fatta da allora». Nadia, che si occupa principalmente della parte commerciale della sua azienda, tiene a sottolineare come la Fiera negli anni si sia impegnata sempre più a promuovere iniziative volte alla conoscenza e alla cultura del vino, soprattutto attraverso importanti masterclass e degustazioni tematiche, che hanno permesso di presentare,

soprattutto ai visitatori stranieri, uno stile identitario del made in Italy, non solo prodotto ma storia, territorio, tecniche, passione: «Negli ultimi anni VeronaFiere ha lavorato molto anche sull'internazionalizzazione, sia portando importatori di mercati esteri a Vinitaly, sia organizzando tour e manifestazioni nei mercati più interessanti, per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più dinamico». Ma il Vinitaly ha influito in qualche modo sulla crescita di Zenato: «Vinitaly è stata la prima Fiera a cui abbiamo partecipato, la prima vera prova di confronto. Il mondo del vino è cambiato moltissimo in questi ultimi 50 anni e di conseguenza anche l'approccio a queste manifestazioni, ma Vinitaly, così come le altre esposizioni a cui partecipiamo all'estero, rappresenta un momento importante di promozione, sia per i nostri prodotti sia più in generale per il nostro brand. In un mondo in cui la tecnologia facilita lo scambio di informazioni da un capo all'altro del continente, al contempo acquista sempre più valore il contatto diretto e personale con clienti, importatori e collaboratori. È per questo che riteniamo sia importante la nostra partecipazione qui a Verona: non stiamo vendendo solamente i nostri vini, ma comunichiamo tutto un mondo fatto di passione, storia, emozione».

H. P.



### LA RICERCA TREBBIANO DI LUGANA AI RAGGI X CON LE UNIVERSITÀ

«È stato mio padre negli anni '60 a mettersi in gioco iniziando la produzione di vino. Il percorso è stato ininterrotto e ha sempre puntato su investimenti importanti in ricerca, sperimentazione e tecnica vitivinicola – racconta Nadia Zenato – dalla lungimiranza nell'aver creduto nel trebbiano di Lugana fin dagli anni '60, alla riscoperta di un antico metodo ormai in disuso, il ripasso. Insieme abbiamo creato numerose partnership con fondazioni e università che hanno portato ad importanti studi come quello sul trebbiano di Lugana; abbiamo scoperto che il vitigno possiede alla maturazione un contenuto elevato di glutammina, un importante antiossidante naturale, e la ricerca ci ha indicato il miglior processo per valorizzarlo e portarlo intatto nel vino. Consapevoli delle potenzialità del nostro terroir, siamo fortemente convinti dell'importanza di proseguire sempre su quella via dell'innovazione e della ricerca dell'eccellenza segnata da nostro padre».

Sergio Zenato al Vinitaly nel 1981. In alto, Vinitaly 2016: Carla, Nadia e Alberto Zenato fanno assaggiare la 5 litri di Ripasso al governatore del Veneto, Zoi. Nella pagina accanto, lo stand dell'azienda

ZENATO | PESCHIERA DEL GARDA (VR) |  
FRAZ. SAN BENEDETTO DI LUGANA |  
TEL. 045 7550 300 | WWW.ZENATO.IT

