



ZENATO®

**CORRIERE DI VERONA**

**Pubblicazione:** Corriere di Verona

**Luogo:** Italia

**Data:** 13 aprile 2017

## Lugana, mezzo secolo e non sentirlo: «Momento d'oro»

**Zenato:** «Il successo ci incoraggia a portarlo nel Far East. Ma ora qui c'è un eccesso di impianti»

**VERONA** «Nuove frontiere del Lugana? Ci stiamo affacciando alla Cina, dove posizionarlo richiede sforzi, visto che l'Asia è un continente ad alta richiesta di vino rosso. E poi il Sudamerica». Stand del marchio **Zenato**. Chi parla è Nadia, figlia di Sergio, l'uomo da cui partiva tutto, anno 1960: i vini **Zenato** vanno in 60 Paesi del mondo, anima e cuore sono le terre della Valpolicella e di quel Lugana la cui denominazione compie 50 anni. «Era il '67 e mio padre è stato uno dei primi produttori di Lugana, uno dei primi a crederci, in quel territorio ch'era un piccolo fazzoletto del lago di Garda». Dietro il Lugana di oggi, «che vive

un momento d'oro», c'è la gavetta del Lugana di ieri. «Erano anni difficili, si vendeva soltanto a livello locale, specie grazie al turismo del lago. Però, investendoci, abbiamo guardato all'estero: l'Europa, in primis Germania, sulla scia degli altri vini veronesi, quindi a fine anni 70 gli Stati Uniti, e a metà anni 90 il Giappone». Orgoglio e passione. «Ci siamo sentiti ambasciatori nel raccontare questa denominazione». Quella denominazione Lugana che, al netto dei suoi tuttora primi mercati Italia e Germania, fa colpo all'estero, nell'esperienza di **Zenato**, grazie a «freschezza, spirito da vino floreale facile da bere e po-

liedricità: Lugana giovane, Lugana Riserva, la versione spumante col metodo classico per l'aperitivo, il Lugana vino dolce da dessert e infine il Lugana Pas Dosé, che abbiamo presentato qui a Vinitaly, un vino con un affinamento di 110 mesi, annata 2008». Il momento, come detto, è d'oro. «Direi epocale - riflette Nadia **Zenato** -. Il Lugana è uno dei vini più cari e le vendite vanno benissimo: è importante riuscire a conservare questo periodo euforico». Lo conservano, da **Zenato**, «tenendo fede a certi valori: le rese basse per avere qualità, la dedizione alla terra, il rispetto per l'ambiente». L'ambiente naturale del Luga-

na è quello del lago di Garda. «La zona della Lugana si sta molto allargando e negli ultimi dieci anni sono nati tantissimi nuovi impianti: un po' come per la Valpolicella, penso si debba salvaguardare il territorio rallentando un po' la continua possibilità di piantarne l'uva». Intanto, da **Zenato**, sono ben piantate le radici della ricerca. «Un nostro studio, anni fa, ci ha permesso di scoprire che il Lugana contiene un antiossidante naturale chiamato Glutatione». Anche dall'approfondimento del suo dna passa il futuro di questa denominazione cinquantennale.

**Matteo Sorio**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Donna d'impresa**  
Nadia **Zenato**, a capo dell'azienda vinicola fondata dal padre Sergio

