



ZENATO®

CORRIERE DI VERONA

Il compleanno

di Samuele Nottegar

«Vi racconto i 50 anni della Doc del Lugana, il bianco signore del Garda»

Nadia **Zenato**: «Mio padre fu il primo ambasciatore nel mondo»

VERONA È uno dei vini bianchi italiani di maggior successo. Si può produrre solo in cinque Comuni a cavallo delle province di Verona e Brescia, nell'immediato entroterra gardesano, grazie all'uva Turbiana. E oggi il Lugana, una chicca enologica del nostro territorio, festeggia i 50 anni della costituzione della propria Doc. Non che prima il Lugana non esistesse, ma già 50 anni orsono i suoi produttori capirono l'importanza di dare regole precise alla denominazione e, il 21 luglio 1967, videro riconosciuta ufficialmente dal ministero dell'Agricoltura la loro richiesta. Un anno prima che Valpolicella, Soave o Bardolino raggiungessero lo stesso traguardo. «Viviamo in un periodo d'oro per il Lugana – analizza Nadia **Zenato** responsabile con il fratello Alberto, dell'omonima e storica cantina di Peschiera del Garda – con 11.2 milioni di bottiglie prodotte

nel 2016, un fatturato complessivo della denominazione di 150 milioni di euro e con l'80% di quota nell'export».

È soprattutto la Germania ad apprezzare questo bianco, visto che assorbe il 40% della produzione ed è il primo mercato in assoluto, ma il bianco

del lago, in realtà piace in tutto il mondo. Un miracolo italiano considerando la ristretta area di produzione, gli ettari coltivati a Turbiana sono 1873 (ma che nel 2008 erano meno della metà) e contando che le aziende associate al Consorzio, in rappresentanza di tutta la filiera, sono 144. Nei prossimi tre anni, i nuovi impianti porteranno a 2.400 gli ettari vitati del Lugana, ma è l'intero territorio del Lugana a godere di ottima salute, grazie al proprio vino.

«È uno dei meglio pagati d'Italia – sottolinea Nadia **Zenato** – e se pensiamo che l'uva del Lugana vale intorno ai 200 euro al quintale e, in questo momento, il vino Lugana vale 4 euro al litro, quando solo due anni fa un litro sfuso costava 2,5 euro, possiamo farci un'idea del successo di questo vino».

Nella cantina **Zenato**, il Lugana in realtà si faceva anche prima della nascita della denominazione e con un lustro di anticipo si imbottigliava

con quella che è diventata una storica etichetta. Eppure Sergio **Zenato**, il padre di Nadia e Alberto, fu tra i fondatori del Consorzio di tutela, assieme a figure note della viticoltura ve-

ronese e al professor Michele Vescia, considerato il padre dell'enologia bresciana e riferimento anche per la stesura del disciplinare del Lugana.

E a dimostrare come la cantina di Peschiera abbia saputo anticipare i tempi, Nadia **Zenato** precisa: «La nostra prima etichetta di Lugana Riserva Sergio **Zenato** è del 1993. Solo a partire dall'annata 2011 è stata inserita nel disciplinare della Doc la denominazione "Riserva". Così come, consapevoli delle potenzialità del Trebbiano di Lugana e della sua versatilità, già negli anni '80 mio padre fece le prime prove con l'allora metodo "champenois", oggi Lugana Metodo Classico Brut».

E sulle orme del padre, riconosciuto come il primo ambasciatore del Lugana nel mondo, anche oggi la cantina **Zenato** è presente con i propri vini (non solo Lugana) in mezzo mondo. «I nostri vini si possono trovare in 60 Paesi – conferma Nadia **Zenato** – in Nord e in Sud America, in Asia, negli Emirati Arabi e, ovviamente, in Europa. Ma un Paese, ultimamente, si è dimostrato vero appassionato del Lugana: la Russia. Nonostante le difficoltà e gli embarghi, la richiesta della nostra riserva è in forte crescita in Russia».

Pubblicazione: Corriere di Verona

Luogo: Italia

Data: 21 luglio 2017