



ZENATO®

Publicazione: Vino e Cibo

Luogo: Italia Web

Data: 14 ottobre 2018

vino e cibo

acrobazie in cucina, viaggi e autoletta

Sansonina, un incontro con Nadia Zenato



bianco, in chiusura un amaricante bitter; massa e volume, polpa ed estrazione.

"In Sansonina c'è tutta me stessa" racconta Nadia Zenato, introducendo quella che sarà davvero una bella degustazione. Con lei, a Milano presso il Yun del Park Hyatt la cui cucina è nelle mani di Andrea Aprea, c'è un personaggio come Luca Gardini, grandissimo naso e conversatore scanzonato che descrive i calici semplicemente come "Open minded". Oggi protagonista è questa azienda tutta al femminile, che ha deciso di mettersi in gioco coltivando vitigni internazionali in una terra di grandi bianchi. Insieme all'autoctono Trebbiano di Lugana, essi raccontano ed esprimono il potenziale di questo terroir. Sansonina nasce nel 1997 da un progetto di Carla e Nadia che inizialmente riportano in vita l'omonimo antico vigneto di Merlot. Lavorazioni attente, densità di impianto elevate - all'incirca 8500 piante per ettaro - e rese molto basse, permettono di far arrivare in cantina solo uve di qualità.

Fermentazioni spontanee e lieviti indigeni sono le chiavi di lettura dei loro vini: limpidissimi, olfattivamente puliti, diretti e sinceri.

Vigna del Morato Verde è il trebbiano di Lugana a fermentazione spontanea presentato nelle annate 2016 e 2014. Se Sansonina, nome tratto dal personaggio biblico di Sansone, rappresentava una donna con un carattere energico, l'annata 2016 di questo vitigno sorprende tanto per la grande eleganza quanto per la sua finezza. Figlia di un equilibrio climatico perfetto, ne diventa subito "la massima espressione". Nel calice si ritrovano immediatezza e densità, energia e freschezza. Il naso è agrumato di cedro e lime, tra note mentolate e iodate sul finale. In bocca la sapidità accarezza le labbra, sulla punta della lingua è pepe



Vigna del Morato Verde 2014, seppur di un'annata difficile e sottovalutata, ha regalato un vino di grandissima espressione. Un calice dalle sfumature giallo dorate rivela al naso frutta gialla matura, note di burro, frutta candita e richiami fragranti di panettone. Il sorso è freschezza, la bocca glicerica è sostenuta da corpo e opulenza.



EvaLuna da vigne di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il 2016 ed il 2014 sono vini "chirurgici". Vere e proprie lame, alternano freschezza e frutto, croccantezza e fragranza. Se il 2016 è un Cabernet dall'eleganza tutta bordolese, il 2014 mostra un attacco leggermente più selvatico ed ematico. Ha bisogno di tempo per concedere poi profumi di arancia sanguinella, erbe aromatiche, aghi di pino e china. Il tannino presenta una tessitura fine e diritta.



Sansonina, Merlot in purezza, anno 2016 e 2012. Il mio sguardo è immediatamente catturato dall'annata 2012: un calice rosso rubino, intenso e impenetrabile. L'unghia, dalla sfumatura granata, racconta di una corretta evoluzione, di un vino vitale che sta costruendo complessità ed eleganza. Il naso è magnifico, ma ancor più interessante è la freschezza della bocca. Vino verticale, alterna note di frutti rossi scuri a quelle salmastre e marine. Ed è sapido, dal tannino pieno e fragrante. Un Merlot superbo.

Fuori dal coro: Amarone della Valpolicella "Archivio Storico Zenato" anno 2008; bottiglia numero 247 di 2500, un omaggio di Nadia Zenato al termine dell'evento. Ha riposato dieci anni in botti di legno, raggiungendo un livello di perfezione quasi assoluto. Il naso è etereo, tra alloro e ciliegie sotto spirito. In bocca il sapore di ribes e cassis anticipa sfumature lievemente più amare di carruba. Un vino raffinato, ricercato, mai eccessivo e reso ancor più unico dalla grande vena acida e dalla bellissima sapidità.

Sansonina, un affascinante incontro che per una volta scardina il pregiudizio che il territorio del Garda sia vocato solo per creare importanti calici da uve bianche.

