



ZENATO®

STORIE DA TAVOLA

IL RACCONTO DELL'ECCELLENZA DEL GUSTO

Pubblicazione: Storie da Tavola

Luogo: Italia_Web

Data: 25 aprile 2025

Amarone Archivio Storico 2013 Docg – Zenato – Peschiera del Garda (Vr)

© GIANLUCA MONTINARO © 25 APRILE 2025

– di Gianluca Montinaro

Zenato è una cantina che, per visione e capacità, non è seconda a nessuno. Lo dimostra ciò che, dalla fondazione – 1960 – a oggi ha fatto per il Lugana. Lo dimostra pure con la sua 'seconda anima': quella legata alla produzione di eccelsi vini dal territorio della Valpolicella (Ripassa; Cresasso; Amarone Riserva Sergio Zenato...).



Il progetto Archivio Storico è un ulteriore passo verso il vertice dell'eccellenza: la ricerca della massima enfaticizzazione espressiva della terra e delle uve dell'antico vigneto Costalunga (nel comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella). Si tratta di un appezzamento che poggia su suoli di epoca cretacea, perlopiù composti da marne e calcare. È qui, dalle viti più vecchie della zona più alta (350 metri circa) e meglio esposta, che nasce quella Corvina (completata poi da un 20% di Oseleta, Molinella e Croatina) che dà vita a questa etichetta di enorme fascino. Le uve, dopo raccolta e cernita manuale, sono lasciate appassire per circa quattro mesi in fruttai asciutti e arieggiati. Dopo la pigiatura, che avviene a gennaio, segue una lenta fermentazione di una ventina di giorni sulle bucce. E quindi un affinamento per dieci anni in una botte di rovere di Slavonia da trenta ettolitri. Il vino, 'cullato' e 'protetto' da questo 'scrigno' di legno, ha tutto il tempo per evolvere, maturare e quindi raggiungere quella *plénitude* espressiva che solo il tempo e la pazienza sono capaci di donare. È l'eccezionale annata 2013 a essere protagonista, dopo la 2008, del secondo Amarone Archivio Storico. Prodotto in sole 2.500 bottiglie e duecento magnum, tutte numerate, questo vino racconta di un'annata caratterizzata da un andamento climatico che ha influenzato profondamente la struttura e il carattere del vino. Un inizio di stagione fresco e piovoso ha rallentato il ciclo vegetativo, favorendo l'accumulo graduale di sostanze aromatiche. Il successivo cambio climatico estivo, con un prolungato periodo di siccità fino alla vendemmia, ha permesso un'eccellente maturazione fenolica. L'appassimento lento e costante ha ulteriormente intensificato la concentrazione degli aromi e degli estratti nobili, mentre l'assenza di eccessiva umidità ne ha preservato l'integrità del frutto, contribuendo a definire finezza e profondità espressiva.

Amarone Archivio Storico 2013 si presenta nel bicchiere di un magnifico e impenetrabile colore rubino, e con una certa densità, ben percepibile dalla doppia caduta degli 'archetti'. Il naso è di enorme espressività: il *bouquet* racconta di marasca sotto spirito, di mora in confettura, di toni balsamici, di fiori secchi e di spezie scure, affiancati a una grande verticalità. Il sorso si muove con compostezza fra la densità della materia (potente ma equilibrata) e la vivezza di una inusitata e guizzante nota 'fresca' che, qua e là, fa capolino, contribuendo ad alleggerire la struttura verso una finezza ed eleganza composta ma non noiosamente compita. L'armonia e la persistenza completano un quadro di signorilità estrema e di massima piacevolezza.