



ZENATO®

**Pubblicazione:** Corriere Romagna

**Luogo:** Italia

**Data:** 11 aprile 2024

Corriere Romagna

TOP VALPOLICELLA

## Non solo Amarone Il Lugana e gli altri vini dal carattere unico

Molta parte del successo di questa area del Veneto è insita nella sua storia produttiva, fortemente legata ai vitigni autoctoni e alla morfologia del territorio in cui crescono

VERONA

ALESSANDRO CICOGNANI

Alzi la mano chi non ha mai sentito almeno una volta citare l'Amarone. È quello che succede quando un prodotto diventa un simbolo, in questo caso di qualità e di raffinatezza. Oltre che di un metodo di produzione del tutto peculiare.

Al fianco di questo nome altisonante, esiste però un pullulare di vini stupendi, cresciuti nel tempo grazie all'impegno di viticoltori appassionati. Sono i vini della Valpolicella, una denominazione che negli ultimi anni ha saputo passare attraverso cambiamenti strutturali e di mercato, aumentando il proprio prestigio internazionale. Molta parte del successo di questa area del Veneto è insita nella sua storia produttiva, fortemente legata ai vitigni autoctoni Corvina, Corvinone, Rondinella (e altre varietà minori), che danno un'impronta inconfondibile e inimitabile a tutte le tipologie previste nel disciplinare: Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Recioto e ovviamente l'Amarone.

La zona di produzione della denominazione copre l'intera fascia pedemontana della provincia di Verona, interessando 19 comuni – 5 nella zona classica e 14 nella zona Doc – per un totale di oltre 30 mila ettari. «La struttura paesaggistica della Valpolicella – come spiegano dal Consorzio di tutela – risulta estremamente ricca, grazie alla presenza di un territorio morfologicamente vario che può essere suddiviso in tre macro-aree: la zona montuosa calcarea, formata dai Monti Lessini, la fascia collinare, che ospita gran parte della superficie vitata e dei vigneti e la zona di fondovalle». Le caratteristiche geologiche e climatiche del territorio, unico e variegato, sono alla base della grande originalità e tipicità dei suoi vini.

Nell'areale veronese, e in particolare sotto il comune di Peschiera del Garda, risiede però anche un altro gioiello. Forse meno rinomato, ma ugualmente capace di restituire bottiglie divertenti e beverine. Il suo nome, Lugana, sembrerebbe derivare dalla parola altomedievale lucus (bosco): «questa zona infatti – spiegano dal Consorzio – era in passato ricoperta dalla Selva Lucana, una folta boscaglia ricca di acquitrini. Oggi è un'area che si caratterizza per un suolo molto particolare, composto in maggioranza da argille bianche e calcari, difficili da lavorare ma capaci di regalare alle uve che qui si coltivano una sapidità e una eleganza straordinarie».

Dal punto di vista vitivinicolo, il territorio del Lugana è diviso sostanzialmente in due zone. La parte più ampia, fatta di argille coriacee e distese pianeggianti, ricade sotto la regione Lombardia. Nella parte veneta, quella più orientale, c'è come detto il riferimento di un solo comune, Peschiera del Garda, che però contempla al suo interno una delle sottozone più interessanti, quella di San Benedetto di Lugana, vero e proprio "cru" della denominazione.

ZENATO

AMARONE  
DELLA VALPOLICELLA DOCG  
CLASSICO RISERVA  
SERGIO ZENATO 2017

Un capolavoro di lucida perfezione da Corvina, Rondinella e Oseleta per 48 mesi in botte grande di rovere. Ciliege nere, liquirizia, rabarbaro, un richiamo mentolato all'olfazione, ricca e sfaccettata. Succoso, persistente, con ritorno di frutti neri e mentolato alla sorsata.



ZENATO

LUGANA DOC RISERVA  
SERGIO ZENATO 2020

Un classico della tipologia, da Turbiana in purezza proveniente dalle vigne vecchie di Podere Massoni, affinato per il 70% della massa in legno nuovo. Naso che si apre su note di bergamotto, poi gelsomino, camomilla e accenni di basilico. Croccante, teso, di bella acidità e persistenza gustativa.

