



**ZENATO®**

**Pubblicazione:** L'Adigetto.it

**Luogo:** Italia

**Data:** 12 agosto 2024

**L'Adigetto.it**  
Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

**Suggestiva riflessione di don Luca Passarini tratta dal Vangelo di Matteo. Anche Papa Francesco ricorda che il vino è un dono prezioso da custodire**

Nonostante i timori e le preoccupazioni dovute alla flessione dei consumi, alle giacenze in cantina e ai cambiamenti climatici, in molte regioni italiane sta entrando nel vivo la vendemmia 2024. Una vendemmia anticipata in numerose zone della Penisola.

In Sicilia la raccolta è già iniziata a metà luglio. E lo stesso dicasi in Maremma toscana, nel Salento, in Puglia e in Basilicata.

Da ieri sino stati raccolti i primi grappoli di Chardonnay anche in Franciacorta, territorio tra i più importanti d'Italia per quanto riguarda gli spumanti Metodo Classico.

La vendemmia di quest'anno arriva dopo una primavera ed un'estate anomala per l'Italia, per effetto del clima, con il Paese di fatto diviso in due: violente precipitazioni al Nord e disastrosa siccità al Sud.

Vendemmia difficile soprattutto in alcune aree del Nordest a causa delle abbondanti piogge primaverili e delle grandinate. E chi ne ha sofferto di più sono i vigneti a regime biologico.

**Nadia Zenato: «Nelle annate negative dobbiamo saper rinunciare a certi vini»**

A proposito di cambiamenti climatici nei giorni scorsi, in occasione degli incontri periodici sul pianeta vino organizzati dall'azienda veronese Zenato a San Benedetto di Lugana, la titolare Nadia Zenato ha sottolineato quanto sia importante salvaguardare il nostro territorio e l'ambiente in cui viviamo.

«Dobbiamo saper apprezzare ciò che abbiamo senza farci prendere dall'esuberanza, dal voler fare sempre di più.

«Dobbiamo anche avere il coraggio, quando ci sono per esempio delle annate meno favorevoli, rispettare i tempi della natura e saper rinunciare, per esempio, a fare determinati vini.

«Il vino è un bene prezioso che si produce dai tempi più remoti ed è nostro compito salvaguardarlo.»