



Guida: Corriere della Sera
Luogo: Italia
Anno: 2024

Luciano Ferraro e James Suckling

I MIGLIORI 100 VINI E VIGNAIOLI D'ITALIA 2024

Come bere bene, spendere il giusto e trovare i produttori che puntano sulla sostenibilità

PREFAZIONE DI GIAN ANTONIO STELLA



CORRIERE DELLA SERA



Zenato
NADIA
ZENATO

«Il nostro motto è: l'anima nella Lugana e il cuore nella Valpolicella», dice Alberto Zenato. Tutto è cominciato con la denominazione dei bianchi. Il vino della Selva Luana, quando i boschi si adoravano come dei e Catullo invocava la protezione di Priapo. Il racconto del Lugana è racchiuso in un bel libro, *Nell'osèi della Lugana (l'anima di Zenato)*. È stato Sergio Zenato, un vignaiolo mite e geniale, che sessant'anni fa scoprì le virtù nascoste di un vitigno autoctono, il Trebbiano di Lugana, intuendo che poteva trasformare un vino del confinato in uno dei grandi bianchi italiani, resistenti al tempo e ai palati più ostili. Ora al timone ci sono i figli di Sergio, Nadia e Alberto. L'azienda è una potenza da 95 ettari (65 Lugana, 30 Valpolicella) e due milioni di bottiglie, dal Lugana al Valpolicella e all'Amarone. Santa Cristina e Sansonina sono i nomi delle tenute. Racconta Nadia: «Siamo partiti puntando tutto sul Lugana e oggi ne siamo gli ambasciatori, oltre che dell'Amarone e del nostro Ripassa. Il nostro Lugana è floreale, versatile e longevo. Ma mi sento la donna del vino rosso. Da piccola, papà mi diceva che se sai aspettare la vigna ti risponde». I due vini simbolo sono dedicati al padre, il Lugana Riserva Sergio Zenato e l'Amarone Classico Riserva Sergio Zenato.

L'ETICHETTA



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE

Profilo di viola e di frutta rossa croccante come la ciliegia, la marrasca e la prugnetta selvatica. Dal sapore asciutto e morbido in bocca testimonia una buona struttura sorretta da un sorso complice, reattivo, dal finale che cresce e sa conquistare.

ABBINAMENTO: Beccacce al forno.

Per visitare la cantina

Via San Benedetto, 8
37019 Pesciera del Garda (VR)
Tel. +39 045 7550300



Zenato
AMARONE DELLA
VALPOLICELLA
CLASSICO SERGIO
ZENATO RISERVA
2017

■ Zenato, una cantina veneta che vanta oltre 50 anni di storia, ha raggiunto nuove vette di eccellenza con il suo Amarone della Valpolicella Classico Sergio Zenato Riserva 2017. Realizzati da uve Corvina, Rondinella e Oseleta coltivate con meticolosità, i loro vini rossi mostrano un'armonia e un equilibrio impeccabili. Offre un bouquet complesso di lamponi maturi, datteri, note floreali, legno levigato e funghi freschi. Corposo e concentrato, presenta tannini raffinati e abbondanti sapori di frutta che conducono a un finale persistente. Anche se già godibile, questo vino ha il potenziale per invecchiare con grazia per molti anni. [Degustato da Ned Goodwin, Senior Editor MW].

