

## La cultura dell'Amarone al Circeo



L'unione dei territori per promuovere le eccellenze italiane: dalla storia alla tavola fino alla famiglia Zenato

Due anime, una bianca e l'altra rossa. Che splendida serata quando unisci panorami e visioni differenti. Musica, arte e vino. Rigorosamente divisi in bianco e rosso, come se fossimo manichei nella descrizione delle cose della vita, belle e brutte, buone e cattive. Solo che quando si parla della cantina Zenato il giudizio è solo ed esclusivamente lusinghiero, figlio del palato che viene catapultato nell'altrove della Valpolicella. **Così, la Pro Loco di San Felice Circeo concede il giusto spazio a una delle migliori cantine, nonché migliori produttori, di Amarone d'Italia, confezionando una verticale da mille e una notte.**

Sono quelle serate che restano scolpite nell'animo di chi ama il vino e il buon bere oltre che la convivialità. Francesco e Marzia sono due anfitrioni d'eccezione, grazie al loro food di estrema qualità che si trova quotidianamente nel supermercato Sigma a San Felice Circeo, ma c'è anche la presenza discreta e in sottofondo del jazz di Romolo Alessandrelli e delle pennellate di Eleonora Favetti, e poi c'è lei, l'ospite d'onore, Nadia Zenato, della cantina omonima, gestita insieme al fratello Alberto. Una serata particolare, che vive di una verticale delle annate 2008, 2009, 2010, 2011, 2012 e 2013, presentate, guidate e descritte da un sommelier d'eccezione come Carlo Zucchetti. Forse è una prima serata di altre verticali e degustazioni, chissà che la Pro Loco di San Felice Circeo non punti col suo presidente Manuel Attardo a una qualità di convivialità che manca in tutto l'Agro Pontino. Del resto il turismo enogastronomico è in continua espansione e abbinare territori e tendenze di latitudini differenti è un ottimo modo per promuovere il made in Italy.

"Quelle che il pubblico ha bevuto appartengono alle annate storiche della mia famiglia" ha sottolineato durante la degustazione Nadia Zenato con un filo di emozione, fasciata in un tailleur di velluto blu. La tradizione da viticoltore della famiglia Zenato affonda le proprie radici negli anni '60, in una delle zone più suggestive d'Italia, accanto al lago di Garda nei pressi di Peschiera in contrada Sant'Ambrogio (clima mite, 400 metri sopra il livello del mare, con i venti del lago), dove crescono vitigni autoctoni come il Trebbiano da cui si produce il Lugana, sia fermo che bollicine, e come Corvina e Rondinella, che danno vita a un Amarone eccezionale. Non è un caso che nel corso del tempo la cantina Zenato si fa conoscere in Italia e nel mondo (oggi esporta in 60 Paesi), con l'exploit dell'Amarone che avviene negli anni '90, seppure rispettando la tradizione ma aprendo al futuro, con un'agricoltura sostenibile, a impatto zero, facendo i conti col mercato e coi cambiamenti climatici, ma restando sempre fedele a se stessa, producendo vini di ottima qualità. **Così, il sapore avvolgente di ciliegia dell'annata 2008 conquista i palati, al pari di quella del 2009, di certo un vino più strutturato, caldo e forse un poco astringente, mentre l'annata 2010 è risultata liquorosa, con venature speziate e il predominio di amarena e prugna, fino a raggiungere il perfetto equilibrio del 2011, con una punta maggiore di amarena nell'annata 2012 e più speziato e prugna nel 2013. Certo, la degustazione che ne è conseguita era emozionale, perché non si discute mai della qualità dell'Amarone ma delle differenti caratteristiche tra le varie annate. Bene, ora saremo in attesa di una nuova verticale, considerato che per un ottimo Amarone c'è necessità di un invecchiamento in botti per 3 anni e mezzo più l'affinamento in bottiglia di 6 mesi. Bene, signori, prepariamoci a scoprire (di nuovo) l'eccezionale qualità della cantina Zenato.**