

**Pubblicazione:** Civiltà del bere  
**Luogo:** Italia  
**Data:** 24 aprile 2023

### Zenato: l'eccezionale versatilità del Lugana

Civiltà del bere



La storica Cantina veneta è stata tra le prime a credere nelle potenzialità del vitigno autoctono a bacca bianca. Oggi Nadia e Alberto Zenato portano avanti la ricerca di papà Sergio. Accanto alle versioni ferme, tra cui spicca la Riserva dedicata al fondatore, c'è spazio anche per le bollicine Metodo Classico.

«Tra i racconti di papà che porto nel cuore, c'è quello della sua partecipazione alla prima edizione di Vinitaly, nel 1968», spiega **Nadia Zenato**. «Faceva parte di un piccolo gruppo di produttori che si ritrovarono insieme per promuovere i propri vini ed era fiero di far conoscere il suo **Lugana**. Quanta strada è stata fatta da allora!». Il cammino di valorizzazione è cominciato nei primi anni Sessanta proprio con Sergio Zenato, pioniere del vitigno autoctono Trebbiano di Lugana e del suo straordinario potenziale. «Il suo contributo è stato fondamentale per la creazione della Doc nel 1967, tra le prime d'Italia, e per la consacrazione sul mercato del Lugana, che oggi è un grande bianco apprezzato in Italia e all'estero».

#### Una Riserva prestigiosa

Un'eredità importante, che Nadia e Alberto Zenato onorano ogni giorno con passione. Insieme alla madre Carla portano avanti il lavoro di studio e sperimentazione avviato dal padre, la cui firma è apposta sull'etichetta più prestigiosa: il Sergio Zenato Lugana Riserva.

«Sono passati 30 anni dalla prima vendemmia e questo vino ancora oggi rappresenta la massima espressione del valore che diamo alla terra, al rispetto dei tempi della natura, al lavoro in vigna e in cantina».

#### Bianco fermo, spumante o passito

Quando si parla del **Trebbiano di Lugana**, si sottolinea spesso la sua longevità, ma c'è un altro aspetto che sta a cuore alla famiglia Zenato: la **versatilità**. È un vitigno duttile, capace di esprimersi ad alti livelli sia in versione ferma che spumantizzata. E questo grazie alle caratteristiche dell'uva, a maturazione mediotardiva, ma anche alla presenza di suoli morenici prevalentemente argillosi e molto ricchi di minerali.

«Il connubio vitigno, territorio e clima ci permette di organizzare la raccolta in tempi diversi e produrre più tipologie: dai vini **fermi** (quali il Lugana San Benedetto, il S. Cristina e la Riserva Sergio Zenato) agli **spumanti Metodo Classico** (Brut e Pas Dosé) fino ai **passiti** (Rigoletto)». In generale, tutti i vini della Doc sono marcati da bouquet armoniosi e da una caratteristica nota sapida e minerale, tipica del terroir.

#### La nascita del primo Lugana Pas Dosé di Zenato

«Le prime prove con il **Metodo Champenois**, come veniva chiamato all'epoca, furono fatte già negli anni Ottanta. Sulla base dei risultati più che positivi, con la vendemmia 2007 abbiamo deciso di conservare delle bottiglie e attenderne l'evoluzione. A distanza di 6 anni ci siamo resi conto che avevamo un vino già perfetto, senza bisogno di aggiunte di zuccheri. È nata così la nostra prima etichetta di Lugana Pas Dosé, con sboccatura 2013, che ha riposato 120 mesi sui lieviti. Oggi è in commercio la vendemmia 2008, degorgiata nel marzo 2022».

#### ZENATO

via San Benedetto 8  
Peschiera del Garda (Verona)  
045.75.50.300  
[info@zenato.it](mailto:info@zenato.it)  
[www.zenato.it](http://www.zenato.it)