



Pubblicazione: Enjoy Garda Hotel Blog
Luogo: Italia Web
Data: 01 luglio 2023



LUGANA E VALPOLICELLA: IL CUORE PULSANTE DEI VINI ZENATO

Le zone limitrofe al Lago di Garda hanno dato alla luce vini importanti, come quelli della famiglia Zenato.

Spiriti del desiderio di conoscere meglio questa rinomata azienda, siamo andati a trovare Nadia, che insieme al fratello Alberto e con la collaborazione di mamma Carla, dirige l'azienda di famiglia fondata dal padre Sergio.

Nadia si occupa dell'area commerciale, del marketing e della comunicazione. Quando la incontriamo ci racconta che fin da bambina sentiva il profumo dei vini e giocava in mezzo ai vigneti, per cui l'ingresso nell'azienda di famiglia è stato per lei un passaggio molto naturale.

Ci mettiamo comodi e chiediamo a Nadia di raccontarsi, rispondendo alle nostre domande curiose.



Nadia, cosa rappresenta per lei il vino? Quale emozione profonda le suscita?

"Mio padre aveva visto subito in me il volto di Zenato. Il mio impegno è stato fin da subito quello di promuovere i nostri vini e di diffondere la cultura del vino, con quel particolare spirito di squadra e quel tocco femminile che ci accomuna.

Gestire un'impresa di famiglia è una responsabilità che ci impega su più fronti. Sentiamo il dovere di portare avanti i valori che i nostri genitori ci hanno tramandato e nello stesso tempo dobbiamo essere attenti ai tempi che cambiano, alle tematiche sempre più importanti di sostenibilità ambientale, economica e sociale e alle nuove esigenze dei consumatori. Ma è anche una responsabilità nei confronti di chi lavora con noi e per noi, perché vogliamo dare loro stabilità e garantire un ambiente di lavoro sereno, in cui sentirsi realizzati".

Quali sono state le difficoltà degli inizi e quali sono le soddisfazioni di oggi?

"In Italia già dalla fine degli anni '50 si cominciava a considerare il vino come un bene comune, che coinvolgeva sia i produttori che gli imprenditori del turismo per l'attrazione che suscitava nei confronti dei turisti. In questo processo il Lugana ebbe un ruolo determinante, che culminò nel 1967 con la nascita della Doc, una delle prime in Italia.

La storia della nostra famiglia ebbe inizio nel 1960, quando mio padre Sergio credette nelle straordinarie potenzialità del vitigno autoctono Trebbiano di Lugana. Ne intui le potenzialità legate al microclima unico del Lago di Garda e comprese che la chiave del successo sarebbe stata la qualità. Da qui la sua scelta di tenere basse le rese e di mettere massima cura nel lavoro in vigna e in cantina.

Dalla Lugana alla Valpolicella, abbiamo continuato nell'opera di sperimentazione, dando nuova vita a un vino di grande tradizione e notorietà, l'Amarone. Abbiamo inoltre riscoperto un metodo antico ormai da tempo in disuso - il ripasso - con cui abbiamo creato un grande vino: il Ripasso Valpolicella Superiore Ripasso.

Nel rispetto dell'ecosistema abbiamo conservato il profilo ambientale della collina e ripristinato i tradizionali muretti a secco, realizzati in perfetta armonia con l'ambiente. Oggi sono soddisfatta e orgogliosa di quello che abbiamo creato. E tutto ciò è di stimolo per rendere Zenato sempre più un marchio d'eccellenza del Made in Italy".

Di quale vino si sente particolarmente orgogliosa e perché?

"Sono donna di rossi, l'Amarone è il mio primo grande amore. Un vino che con la sua complessità racconta la storia di un territorio unico, che nasce dalla grande conoscenza dell'ambiente, dalla cultura del luogo, dalla tradizione millenaria e allo stesso tempo capace di affrontare quell'evoluzione del gusto che lo ha reso un vino moderno, attuale, vincente".

Quali sono le caratteristiche dei temeni su cui crescono i vostri vigneti?

"In Lugana abbiamo terreni d'origine morenica, caratterizzati da suoli prevalentemente argillosi e molto ricchi di minerali. In Valpolicella ci troviamo a 350 m slm, con un terreno calcareo, ricco di minerali, derivante da rocce molto antiche".

Avete ricevuto premi o riconoscimenti?

"I nostri vini hanno ricevuto diversi premi, sia internazionali che nazionali, in particolare le nostre Riserve Sergio Zenato di Lugana e Amarone. Tra i più importanti riconoscimenti italiani siamo orgogliosi dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso e dei 5 Grappoli di Bibenda".

So che organizzate dei tour in azienda con visita del vigneto e degustazione dei vostri vini: che atmosfera si crea?

"La nostra visita guidata permette di immergersi e 'vivere' il nostro lavoro e la nostra passione. Il tour inizia tra i vigneti storici in Lugana. Immersi nel verde tra i filari, si possono ammirare in lontananza il Lago di Garda e le colline moreniche, prima di visitare la cantina per scoprire come vengono lavorate le uve e come funziona il processo di vinificazione. Ai nostri ospiti facciamo visitare le sale dedicate all'Amarone e la cantina sotterranea - la parte più antica della cantina - dove riposano i vini rossi".

E infine si giunge alla degustazione dei nostri vini in un ambiente davvero suggestivo, circondato dalle 'biblioteche', dove vengono conservate le annate più preggiate".

Nadia, ci può raccontare un aneddoto particolare legato al suo lavoro? Ad esempio un episodio divertente o inaspettato

"Un ricordo di bambina: le camminate con mio padre nei filari delle vigne, con i suoi racconti di quanto era straordinario cogliere le sfumature di ogni singolo grappolo. L'emozione, quando ho portato per la prima volta mia figlia nelle nostre vigne in Toscana a Bolgheri".

Qual è il sogno lavorativo che tiene nel cassetto, ma che vorrebbe tirare fuori?

"L'ultimo sogno che ho tirato fuori dal cassetto è stato creare la Zenato Academy, un laboratorio in cui promuovere la sperimentazione in campo culturale e sostenere giovani artisti. Dal 2019 abbiamo già realizzato 4 mostre fotografiche con altrettanti cataloghi bilingue italiano e inglese, in collaborazione con scuole internazionali provenienti da Italia, Stati Uniti. Da sempre le mie grandi passioni sono moda e accessori. E non vi ho rinunciato: ho creato una mia collezione di gioielli ispirati al mondo del vino, Nadia Zenato Jewelry".

Il mio motto è "Non smettere mai di sognare e di prefissarti sempre nuovi obiettivi". Ci sarà sempre un sogno nel cassetto, pronto a essere portato alla luce".