

I 50 anni del Lugana visti da Zenato

scritto da Fabio Piccoli | 24 Agosto 2017



Quando un vino è nel pieno del suo successo si dimentica facilmente quali sono state le ragioni, la genesi della sua crescita. Tutti “saltano sul carro del vincitore”, ricorda un famoso proverbio, e sono pochi quelli che riconoscono i meriti ai pionieri che in tempi non sospetti hanno investito in vini che ancora non godevano dell’interesse da parte dei consumatori.

Per questa ragione ci è sembrato interessante, ma anche corretto, in occasione dei 50 anni della doc Lugana, andare in casa Zenato, l'azienda, che ha creduto fin dai primi anni 60 alle potenzialità di questo vino.

Abbiamo quindi rivolto alcune domande a Nadia Zenato che oggi, insieme al fratello Alberto, guida la nota azienda di San Benedetto di Lugana.

Il Lugana è tra i "pochi" vini italiani che sta registrando un grande successo sia sul mercato interno che su quelli esteri, quali le ragioni di questa crescita da un osservatorio autorevole come il vostro?

Si può proprio dire che il Lugana è un miracolo italiano, considerando la ristretta area di produzione (gli ettari coltivati a Turbiana sono 1873, nel 2008 erano meno della metà) e il grande successo degli ultimi 10 anni sia in Italia sia all'estero: 11.200.000 bottiglie prodotte nel 2016, un fatturato della denominazione complessivo di 150 milioni di euro con l'80% di quota nell'export, con la Germania come primo mercato in assoluto con il 40%, in cui è diventato una vera e propria moda!

Le ragioni del successo? Il Lugana è un vino dal bouquet armonioso e da una caratteristica nota sapida e minerale, tipica dei terreni argilloso-calcarei di origine morenica in cui nasce. Con la sua grande sapidità, struttura, schiettezza e armonia di profumi e gusti conquista per intensità e carattere.

Il Lugana inoltre, grazie al connubio tra vitigno, territorio e clima che permette di organizzare la raccolta in tempi diversi, è molto duttile, in grado di dare origine a versioni anche molto diverse tra loro, ognuna con la propria tipicità. Dai vini fermi come il nostro Lugana S.Benedetto e Lugana S.Cristina, alle versioni spumantizzate del Lugana Metodo Classico Brut e del Lugana Pas Dosé, che riposa 120 mesi sui lieviti, a quella passita del Rigoletto, fino a quelle caratterizzate da affinamenti più lunghi del nostro Lugana Riserva Sergio Zenato.

Fondamentale fin dall'inizio è stato poi far capire a tutti i produttori, alle amministrazioni locali e agli imprenditori turistici che il vino rappresentava (e rappresenta) un patrimonio del territorio e che come tale andava salvaguardato e promosso. Un lavoro che ha visto produttori lungimiranti e amanti della propria terra, dagli anni '90 uniti nel Consorzio di Tutela del Lugana, portare avanti con determinazione e, a volte anche con scelte difficili a difesa della qualità, l'eccellenza e la notorietà del Lugana.

Dalla creazione della DOC, che quest'anno festeggia 50 anni, si è creato uno stile che ha distinto questa viticoltura da altre viticulture, rendendola unica e di successo.

Tuo papà Sergio è stato sicuramente il primo produttore italiano a percepire le potenzialità di questo vino, ti ricordi quali sono state le prime intuizioni di tuo padre e le relative scelte?

Mio padre ha da subito creduto nelle straordinarie potenzialità del Trebbiano di Lugana, un vitigno autoctono capace di far nascere vini di struttura, che si prestavano sia alla spumantizzazione sia all'invecchiamento.

E nonostante il clone del Trebbiano di Lugana sia generoso, aveva capito che la chiave del successo sarebbe stata la qualità e da qui la scelta di fare rese basse.

A questo punto ha cominciato a venderlo, prima nelle zone limitrofe, poi allargando sempre di più il raggio d'azione.

Ho ancora vivissimi i ricordi dei racconti di mio padre del primo Vinitaly, un piccolo gruppo di produttori che si ritrovano insieme per promuovere ognuno i propri vini. E lui, fiero, con il suo Lugana. Quanta strada è stata fatta da allora!

Erano i primi anni '80 quando mio padre e mia madre intrapresero il primo viaggio negli Stati Uniti e insieme al nostro importatore cominciarono a costruire la notorietà del Lugana.

Così come, consapevole delle potenzialità del Trebbiano di Lugana e della sua versatilità, già negli anni '80 mio padre

fece le prime prove con l'allora metodo "champenois", oggi Lugana Metodo Classico Brut.

Un'altra intuizione? La longevità del Lugana. La nostra prima etichetta di Lugana Riserva Sergio Zenato è del 1993. Solo pochi anni fa è stata inserita nel disciplinare della Doc la denominazione "Riserva" a partire dall'annata 2011.

Dall'osservatorio Zenato, quali sono oggi i mercati internazionali più interessanti per il Lugana?

Il primo mercato per il Lugana è la Germania, seguita da Stati Uniti e Russia. In Russia, in cui siamo presenti da 15 anni, abbiamo sempre registrato una crescita costante, con un +15% nell'ultimo triennio, nonostante la crisi che ha interessato il paese. Noi ci stiamo avvicinando alla Cina, in cui siamo presenti da 4 anni con un nostro brand ambassador, mercato in cui siamo entrati con i rossi della Valpolicella, il Valpolicella Superiore, il Ripassa, l'Amarone, e in cui stiamo inserendo con successo anche le prime referenze di Lugana, soprattutto di Lugana Riserva Sergio Zenato.

Quali sono dal tuo punto di vista le azioni, le strategie più importanti da attuare per garantire anche in futuro il successo del Lugana (e quindi gli errori da evitare?).

E' importante riuscire a sfruttare questo periodo euforico, tenendo però fede ad alcuni valori fondamentali: dedizione alla terra, rispetto dell'ambiente, rese basse per mantenere sempre alta la qualità. Le zone storicamente vocate al Lugana grazie al clima mitigato dal lago e alla particolare conformazione del terreno garantiscono la salubrità e la qualità del vino. Dobbiamo sempre tener presente quanto l'ambiente sia importante per fare vini di qualità. Così come è molto importante saper trasferire al consumatore finale la storia, la cultura, le tradizioni del nostro paese e i valori che stanno dietro alle etichette.

Consapevoli delle potenzialità del terroir, sono sempre stata fortemente convinta dell'importanza di proseguire sempre su quella via dell'innovazione e della ricerca dell'eccellenza

segnata da mio padre.

E' per questo che abbiamo sempre in atto partnership con fondazioni e università che hanno portato ad importanti studi come quello commissionato alla Fondazione Mach in cui è emerso che il Trebbiano di Lugana possiede alla maturazione un contenuto elevato di glutathione, un importante antiossidante naturale, e ha indicato il miglior processo per valorizzarlo e portarlo intatto al vino.