

ZENI 1870

A GARDA-TÓ PARTJÁTÓL EGYENESEN BUDAPESTIG

IZGALMAS FELFEDEZÉS AZ IDEI WWA-RÓL

NINO ZENI ÖRÖKSÉGE

A Zeni család története 1870-ben kezdődött Bartolomeo Zenivel. A szenvedélyes festő, hivatása szerint fuvaros, a Garda-tó partján lévő falvakba szállított olívaolajat, halat, bort, s egyéb portékákat. Felismerte a borban rejlő lehetőségeket, így elkezdett kereskedni vele. Üzlete olyannyira sikeressé vált, hogy fia, Gaetano ("Nino") már borbrókerként kezdte karrierjét.

Nino, az igazi innovátor, aki felismerte a változó piaci igényeket, és áthelyezte a pincészet központját a történelmi bortermő régióból Bardolino dombjainak tetejére, ahol gyönyörű kilátás tárul a Garda-tóra. A pincészetben létrehozott egy bormúzeumot is, mely a szőlőtermesztés és borkészítés kultúráját hivatott bemutatni. Hite a mai napig befolyásolja gyermekei és unokái munkásságát, miszerint a bor a szőlőben, s nem a pincében készül. Ma a harmadik generáció dolgozik a borászatban. A Zeni Pincészet éppen ezért a terroirra helyezi a fókuszot, s büszke rá, hogy komoly termőhelyekkel rendelkezik öt híres történelmi bortermő vidéken: Soave, Custoza, Lugana, Bardolino, Valpolicella.

A FILOZÓFIA

A Zeni család mindig is nagy hangsúlyt fektetett a minőségre, a hagyományok tiszteletére és a folyamatos innovációra. Boraikban a Garda-tó környéki terroir egyedisége és a több generáción átívelő szakértelem tükröződik. A napjainkban aktív generáció célja, hogy továbbra is megőrizték és továbbadják ezt az értékes örökséget, miközben nyitottak maradnak az újításokra és a borászat világának kihívásaira.

A CSEPELI PÁRHUZAM

Ahogy az öreg Zeni is annak idején, Fekete Bálint Csepelen ugyancsak úgy kezdte el írni saját történetét, hogy olívaolajat, borokat és más olasz delikát termékeket kezdett forgalmazni Magyarországon. Így jutottak el rajta keresztül a Zeni borok Budapestre. Kizárólagos hazai disztribútora a pincészetnek tavaly június óta: www.zeniwine.hu. Széles szortimentjükben mindenki megtalálhatja a neki kedveset pezsgóktól, könnyű fehérborokon át a testesebb vörösborokig, melyekkel egyre több étteremben is lehet majd találkozni a közeljövőben.

CAVALLINO ÉTTEREM: EGY CSIPETNYI OLASZORSZÁG BUDAPESTEN

Ez a kis olasz szentély kizárólagos forgalmazója a prémium termékeknek. Így saját márkával rendelkeznek páрмаi sonkából, olívaolajból, parmigiano reggiano-ból, de grappát is importálnak Gardából. Mindez immár nem csak az étteremben érhető el, hanem online delikát boltjukból is rendelhető: cavallinoshop.hu, ahol az olasz termékeken túl prémium kézműves hazai különlegességek és kiegészítők is kaphatók.



FEKETE BÁLINT
TULAJDONOS

„Az elmúlt években számos jelentős észak-olasz pincészetet látogattunk meg, keresve azt a partneri minőséget, amit nyugodt szívvel képviselhetünk Magyarországon is. A Zeni 1870 borok egyértelműen kiemelkedtek: kivételesen

kiegyensúlyozott, megbízhatóan magas színvonalat képviselnek – mindezt úgy, hogy öt különböző venetói borvidéken, rendkívül széles portfólióval dolgoznak. Már az első kóstolások során érezhető volt az a terroir-hű stílus, ami végigvonul a teljes kínálaton. A többszöri bardolinói látogatásaink során nemcsak a szakmai profizmus győzött meg minket, hanem a közvetlen, baráti légkör is, amely a Zeni családot és a csapatukat jellemzi. Ez a kapcsolat mára igazi együttműködésé formálódott. Hosszú távon is azon dolgozunk, hogy tovább bővítsük a kínálatot, és minél több embert vezessünk be a Garda-tó környéki borvilág sokszínűségébe – akár egy budapesti pohár boron, akár egy személyes venetói látogatáson keresztül.”