

Le Morette, vivaisti e viticoltori: la chiusura del cerchio

scritto da Emanuele Fiorio | 7 Giugno 2023



L'attività vivaistica di [Le Morette](#) segue una **tradizione quasi centenaria** che prese avvio negli anni '30 del secolo scorso, grazie alla vocazione di Gino Zenato. La produzione di barbatelle iniziò sulle sponde del **laghetto del Frassino, luogo simbolo per l'azienda**. Proprio sulle sponde del laghetto infatti vivono e nidificano delle particolari anatre migratrici, [le morette](#) (da cui l'azienda prende il nome).

La scelta di questo animale come emblema aziendale è dovuta all'eleganza ma soprattutto al significato che questa particolare specie porta con sé: il **profondo rispetto per la natura e la cura dell'ambiente**.

Grazie all'attività in vivaio, passata di generazione in

generazione, la famiglia Zenato ha sviluppato una **profonda conoscenza del vitigno e del territorio**, in particolare della varietà Turbiana e della sua coltivazione nei diversi ambienti di cui si compone il territorio della zona del Lugana DOC.

Nell'ottica di approfondire questa peculiarità unica, ho voluto intervistare **Paolo Zenato, co-titolare e responsabile dell'attività vivaistica di Le Morette**

Per Le Morette la produzione di barbatelle non è certo una novità, qual è la storia e come si è evoluta nei decenni questa attività?

Negli anni '30 abbiamo iniziato a fare questa attività di vivaismo che allora si concentrava nel piantare il selvatico (il portinnesto) e poi l'annata successiva si andava in campo a fare l'innesto.

In quegli anni era un mondo nuovo, si arrivava dalla fillossera che aveva distrutto il patrimonio viticolo europeo. Successivamente fu scoperto che, se si andava a fare l'innesto della marza (europea) su piede americano, la fillossera non era più in grado di attaccare le barbatelle. Con il passare degli anni si è visto che si potevano preparare, direttamente in azienda, i portinnesti (o piedi americani o viti selvatiche) e le marze (varietà europea) e a banco si poteva direttamente operare l'innesto.

Si è passati da un innesto a coltello a doppio spacco inglese, per arrivare circa 35 anni fa, all'innesto ad omega attuale. Questi passaggi di operatività sono dovuti ad una **continua ricerca per raggiungere 2 obiettivi sostanziali:**

1. creare maggior contatto tra i due soggetti (marza e piede americano),
2. velocizzare l'operazione, con l'innesto a coltello a doppio spacco inglese si potevano fare 6-700 piante in un giorno, con l'innesto ad omega si arrivano a fare

6-8mila piante al giorno, con un maggior attecchimento in vivaio.

Come garantite la qualità sanitaria e la rispondenza varietale delle vostre barbatelle?

Questo è un aspetto primario, per avere sempre una maggiore qualità dal punto di vista sanitario **le barbatelle sono sottoposte a numerosi e severi controlli interni in collaborazione coi servizi sanitari.** Tutto questo per avere delle barbatelle certificate, in sostanza viene certificato che il vigneto dal quale si preleva il materiale da riprodurre è sano perché è stato **controllato da tecnici specializzati e le piante sono state sottoposte a scrupolose analisi di carattere fitosanitario.**

Cerchiamo di avere un vigneto sempre giovane dal quale andare a prelevare, un vigneto che proviene da materiali geneticamente sani, analizzati prima di essere messi a dimora.

Per questo, con cadenza decennale, realizziamo un nuovo "vigneto di piante madri" per rinnovare la fonte di approvvigionamento delle gemme (marze) da riprodurre e garantire la qualità e l'aspetto sanitario delle nostre barbatelle.

Talvolta non si attribuisce la giusta importanza alle barbatelle e si dedica molta più attenzione alle strutture del vigneto. Tuttavia bisogna ricordare che **la barbatella è l'elemento cardine che garantisce la produzione e longevità al vigneto** e sappiamo bene che un vigneto longevo fornisce uve con un potenziale qualitativo superiore rispetto ad un vigneto giovane. Tutto questo si fonda su un materiale di partenza sano e di qualità certificata.

La vostra attività vivaistica si concentra sul

Turbiana, vitigno autoctono per eccellenza del territorio del Lugana DOC, anche attraverso la selezione clonale e la conservazione del materiale genetico. Ci vuole parlare di questo aspetto?

La nostra azienda vivaistica ha una connotazione fortemente territoriale e produce principalmente piante per i territori Lugana, Valpolicella, Bardolino, Soave e Custoza, oltre a diversi vitigni internazionali.

Una buona parte del nostro lavoro è dedicata alla produzione di barbatelle di Turbiana. Con il Turbiana abbiamo un doppio legame, siamo vivaisti e anche viticoltori. **Avere sotto mano l'intero ciclo produttivo che parte dalla barbatella e termina con la bottiglia significa concretamente chiudere un cerchio.**

Abbiamo una grande sensibilità nei confronti di questo vitigno autoctono; siamo partiti da biotipi e selezioni che già garantivano ottimi risultati, frutto del lavoro di mio padre Valerio e ancora prima di mio nonno Gino Zenato.

Quindici anni fa è iniziato un **importante progetto di selezione clonale** in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Lugana che – attraverso l'iter di numerose microvinificazioni e delle fasi di degustazione con i panel tecnici – ha permesso di arrivare 3 anni fa ad **omologare 3 cloni di Turbiana, altri 3 nuovi cloni sono entrati da poco in Gazzetta Ufficiale.**

Oggi abbiamo 6 cloni di Turbiana che arrivano da una selezione clonale partita da materiale genetico del territorio (piante madri storiche), quindi autoctoni al 100%: un grande risultato. Per i primi 3 cloni, le barbatelle saranno disponibili per i viticoltori dalla primavera 2024.

Il suolo su cui si sviluppano le vostre barbatelle ha un valore inestimabile, grazie alle componenti

calcaree ricche di minerali, garantisce al Lugana peculiarità uniche di sapidità, mineralità, struttura e longevità. Si tratta di un terreno particolare e complesso da gestire, come riuscite a mantenerlo vitale ed in salute?

I terreni in Lugana sono prevalentemente argillosi e calcarei e queste caratteristiche garantiscono sapidità, mineralità e longevità al vino.

Ci sono una serie di attenzioni che portano ad avere un vigneto in equilibrio, **è importante gestire al meglio il suolo sia nella fase di pre-impianto – attraverso una buona preparazione del terreno – sia durante la fase di sviluppo.**

Durante la fase di sviluppo riduciamo al minimo le lavorazioni, per preservare la sostanza organica, ci limitiamo ad eseguire qualche operazione nel sottofila per evitare l'eccessiva compattezza e l'asfissia radicale. **Ma la scelta fondamentale per noi in vigneto è praticare i sovesci.**

Ad anni alterni seminiamo essenze ad apparato radicale fittonante per rendere questi terreni argillosi meno tenaci e favorire una ottimale porosità del suolo.

Il sovescio è l'attività principale da tenere in considerazione in Lugana perché **riduce la compattezza dello strato di argilla, rendendolo più ospitale per la micro-fauna che a sua volta contribuisce a creare sostanza organica e vitalità nel terreno.**

Oltre al Turbiana, l'attività vivaista di Le Morette è in grado di riprodurre alcune varietà ad hoc in base a richieste specifiche. Di cosa si tratta nello specifico?

Noi riproduciamo questi altri vitigni autoctoni del veronese, ma siamo sempre attenti alle esigenze dei viticoltori. **Se c'è**

un biotipo che l'azienda vuole portare avanti, siamo a disposizione per iniziare l'iter dei controlli e riprodurre il materiale richiesto.

L'importante è non perdere materiale genetico, se un viticoltore estirpa il vigneto senza recuperare qualche pianta, questo germoplasma va perso e non è possibile recuperarlo.

Noi siamo a disposizione per riprodurre queste varietà ad hoc per i nostri clienti.

Oggi la tendenza è anche quella di cercare di avere una attenzione verso varietà con una resistenza accentuata, noi siamo in collaborazione con l'Università di Verona e la Fondazione Edmund Mach (FEM) per riuscire ad **ottenere varietà resistenti alle più comuni malattie fungine, quali peronospera e oidio, ma conservando le caratteristiche genetico-identitarie.**

Cosa significa per una azienda vitivinicola come Le Morette, avere alle spalle una storica attività vivaistica? Quali sono le implicazioni e le ricadute concrete sul territorio?

Queste due attività assieme (vivaistica e vitivinicola) ci portano delle esperienze conoscitive del vitigno nel territorio e nelle varie zone. Questo ci consente di fornire il supporto tecnico ed i migliori consigli ai nostri clienti grazie all'esperienza maturata in numerosi anni di attività.

Per noi è una soddisfazione sentire che i consigli sull'orientamento del filare, sulle scelte tecniche di impianto, sui cloni e sui portinnesti hanno dato ottimi frutti nel lungo periodo.

Abbiamo clienti storici che al tempo si rivolgevano a mio nonno, fondatore dell'azienda, ed oggi dopo oltre 50 anni iniziano a pianificare i rinnovi dei vigneti con una fiducia

ancora più consolidata.

Con l'avvicinarsi delle generazioni si è costruita una fiducia forte legata alla sensibilità, all'attenzione e alla professionalità che assicuriamo ai nostri clienti.

Costruire rapporti di fiducia è fondamentale...sono i risultati raggiunti nel lungo periodo che garantiscono la fiducia e la stima nei confronti della nostra azienda che si concretizzano in rapporti consolidati ultra-ventennali.