

# 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 D0C.

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.