



LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

Cartella stampa

Galleria fotografica

www.fotocru.it/morette

Lugana, dalle origini.

Una storia di amore e dedizione per la vigna.

Le Morette - Azienda Agricola Valerio Zenato rappresenta oggi una delle realtà più dinamiche e interessanti della zona di produzione del Lugana DOC. Ha sede a San Benedetto di Lugana, sulla sponda meridionale del Lago di Garda, nella sottile fascia che lo separa dal Laghetto del Frassino, importante sito naturalistico di interesse comunitario.

Fondata oltre 60 anni fa, l'azienda ha una storia familiare che abbraccia tre generazioni. Sorge inizialmente come vivaio per la produzione di barbatelle per la viticoltura, innestando le piante di vite che vengono poi coltivate da numerosissime aziende veronesi e non solo. Gino Zenato, il fondatore, fin da principio affianca a questa attività la coltivazione in proprio, soprattutto per sperimentare e verificare i frutti del suo lavoro di vivaista.

La gestione passa quindi al figlio Valerio nel 1981, che arricchisce la produzione con vini di valore, da subito connotati da una forte personalità e riconoscibilità. Ottiene così i primi riconoscimenti e avvia definitivamente l'azienda sulla strada della produzione vitivinicola di qualità che oggi gestisce insieme ai figli Fabio e Paolo. I loro vini si distinguono per la marcata mineralità e struttura, caratteristiche tipiche del territorio, interpretate secondo uno stile elegante e raffinato.

Fabio e Paolo con la loro innata capacità imprenditoriale hanno portando l'azienda di famiglia oltre i confini nazionali. L'area vivaistica per la produzione di barbatelle, attività passata di generazione in generazione, permette oggi ai membri della famiglia di Valerio Zenato di poter dire – senza alcun timore di smentita - di essere tra i più profondi conoscitori del vitigno Turbiana e del territorio di Lugana. Questo profondo know how ha consentito di essere stati scelti dall'Università di Milano, quale partner, per collaborare a stretto contatto in vari programmi di sperimentazione e ricerca di questo vitigno.

Competenze ed esperienze messe a frutto quotidianamente nel lavoro di vignaioli.

Le Morette, il simbolo del rispetto della natura

A dare il nome all'azienda sono Le Morette, una particolare specie protetta di Germano Reale che nidifica nel Laghetto del Frassino. Un volatile che Gino Zenato, (come gli altri abitanti della zona) vedeva tutti i giorni durante il periodo di nidificazione e che ancora oggi si può incontrare a pochi passi dalla cantina.

Questo esemplare alato è stato scelto come simbolo dell'azienda per la sua bellezza ed eleganza. Il profondo rispetto della natura e la cura per l'ambiente affinché specie come questa non scompaiano, sono lo stesso spirito che la famiglia di Valerio Zenato ha eletto a propria filosofia aziendale.

Una sensibilità che si traduce quotidianamente in un solido legame con il territorio, con l'adozione dei principi dell'agricoltura integrata, il cui obiettivo è stabilire l'equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti, utilizzando ammendanti organici e sostanze di origine naturale.

Il nome "Le Morette", rintracciato nel corso di un'analisi storica sulle origini del vitigno, riporta inoltre agli Etruschi, grandi conoscitori di questa specie volatile e, al tempo stesso, i primi veri esperti della coltivazione della vite, degli innesti e delle tecniche di vinificazione.

L'azienda

L'azienda agricola si sviluppa su 35 ettari di vigneti divisi in tre tenute, due a San Benedetto di Lugana e due nel territorio di Desenzano del Garda. Tutti i vigneti si trovano su terreni argillosi. I carotaggi realizzati in occasione della costruzione della nuova cantina hanno evidenziato che il substrato argilloso dei vigneti adiacenti è profondo ben 63 metri.

Le tenute sono nell'area di coltivazione più prossima al Lago di Garda, quella con i terreni più tenaci, che talvolta costringono la vite quasi a condizioni limite, in particolare per le riserve idriche. Tuttavia è questa la zona di "primo cru territoriale", quella in cui si producono vini bianchi di maggiore struttura e caratterizzati da una marcata mineralità.

La produzione de Le Morette - Azienda Agricola Valerio Zenato è di circa 450.000 bottiglie. Approssimativamente i due terzi prende la via dell'export, principalmente in Europa, ovvero Germania, Austria, Svizzera, Danimarca, Belgio, Olanda, Polonia e Paesi Baltici. Ma è in crescita la presenza anche negli Stati Uniti, Cina, Hong Kong e nei mercati emergenti.

Ricerca e sperimentazione

L'attività vivaistica dell'azienda agricola Le Morette ha consentito alla famiglia Zenato di sviluppare negli anni una profonda conoscenza del vitigno Turbiana e della sua coltivazione nei diversi ambienti di cui si compone il territorio della zona DOC.

Una conoscenza approfondita da Fabio Zenato in occasione della tesi di laurea in Scienze Agrarie discussa all'Università di Milano. In quell'occasione si è dimostrato che il Trebbiano di Lugana (Turbiana) presenta elementi di differenziazione genetica rispetto ad altri vitigni appartenenti alla famiglia dei Trebbiani, considerati fino a quel momento affini.

Da qui il disconoscimento dell'omonimia tra Turbiana e Verdicchio e con la conseguente modifica al disciplinare di produzione del Lugana che dal 2011 prevede la denominazione ufficiale del vitigno Turbiana. Oggi il Consorzio è impegnato nella definizione e registrazione di alcuni nuovi cloni attraverso un progetto di ricerca che prevede almeno quattro anni di microvinificazioni di circa 30 diversi biotipi individuati sul territorio, coltivati in un campo collezione.

Questo progetto ha fatto emergere la peculiarità del Lugana: un caso probabilmente unico in Italia, che conferma l'elevato grado di conservazione del germoplasma della gran parte dei vigneti in ques'area, grazie al fatto che negli ultimi cinquant'anni questi provengono dall'attività di moltiplicazione viticola dello stesso vivaista (l'azienda Le Morette).

Ciò ha comportato un migliore adattamento della pianta al territorio. Oggi il vino Lugana, proprio grazie a questa stabilità genetica e alle caratteristiche delle argille dell'area, ha sviluppato caratteristiche sempre più definite e riconoscibili.

Le osservazioni empiriche hanno messo in risalto che i vigneti di Turbiana, anche per queste ragioni, vivono mediamente più a lungo, arrivando ad una vita media di oltre quarant'anni. Questo garantisce ai vini maggiore mineralità e carattere, due tra gli aspetti più apprezzati del Lugana.

La cantina: passato e futuro si incontrano

Nell'ottobre del 2013 è stata inaugurata la nuova sede de Le Morette - Azienda Agricola Valerio Zenato. Si tratta di una struttura immersa tra i vigneti, costruita nel massimo rispetto dell'ambiente e che rappresenta per la famiglia di Valerio Zenato un punto di arrivo, a coronamento dei sacrifici e della dedizione al lavoro di tre generazioni. Un'azienda solida che guarda al futuro pronta a raggiungere nuovi traguardi, con spazi idonei e con le più moderne dotazioni.

La cantina sorge al centro di un'area di 15 ettari, tutti adibiti a vigneto. Rispecchia l'idea, di derivazione padronale, di azienda agricola al centro di un podere, la cui integrazione è però tutta rivista in chiave contemporanea con la mitigazione dell'impatto paesaggistico. L'ingegnere Fabrizio Zanetti di Bardolino, ha puntato soprattutto agli aspetti agricoli e funzionali, piuttosto che su quelli meramente estetici con un rimando alla tradizionale corte veneta con due ali che abbracciano il cortile interno.

E se sul profilo esterno spiccano due torrette - da cui si possono ammirare i vigneti circostanti, ma anche gustare il paesaggio del Lago - gli spazi produttivi sono tutti celati nei livelli interrati. Nella cantina si lavora l'uva per caduta gravitazionale, favoriti dai 7 metri di profondità a cui si trovano gli spazi di lavoro dotati delle più moderne tecnologie enologiche. Sempre al livello interrato si trova la bottaia, costruita a volte in mattoni. L'ambiente naturalmente ideale all'affinamento dei vini, temperatura e umidità controllate.

Al pian terreno si trova un'ampia sala degustazioni, il punto vendita e la zona amministrativa mentre al piano rialzato i locali per l'appassimento delle uve.

Tutto l'edificio è stato studiato per ottenere la massima efficienza energetica grazie ad una attenta scelta dei materiali utilizzati, volti a garantire un isolamento sia termico che acustico.

La cantina è pressoché autosufficiente per la produzione di energia elettrica, grazie impianto fotovoltaico di 92 kw di tipo "integrato con caratteristiche di innovazione architettonica", ovvero i cui moduli sono integrati nella costruzione e non applicati come pannelli successivamente. Si tratta dell'impianto di questo genere più grande finora realizzato in provincia di Verona.

Anche l'impianto di riscaldamento dello stabile attinge dall'energia fotovoltaica, grazie all'utilizzo di pompe di calore che massimizzano la loro efficienza energetica. L'impiego del gas (fonte non rinnovabile) è ridotto invece al minimo.

Infine particolare attenzione è stata posta alle tradizioni locali. I materiali scelti per le finiture sono quelli tradizionalmente usati in zona, come la Pietra della Lessinia posata sulla maggior parte delle pavimentazioni e i mattoni in argilla per la bottaia.

Il territorio del Lugana

La zona di produzione del vino Lugana Doc si estende sulla sponda meridionale del Lago di Garda, nei comuni di Peschiera del Garda, Sirmione, Desenzano del Garda, Pozzolengo e, in parte, Lonato. I terreni di questa zona hanno preso origine dall'azione di trasporto del ghiacciaio del Garda, e sono caratterizzati da una stratificazione di argilla compatta di natura calcarea e, in alcuni casi, marnosa. La vite, come l'olivo, trova proprio in questo particolare angolo di territorio il microclima ideale per la massima espressione in termini di qualità.

Un territorio argilloso con elevata salinità, dovuta alle sedimentazioni minerali, unito al microclima creato dall'effetto mitigatore del Lago di Garda, consentono una produzione vinicola di qualità e insieme rappresentano la condizione ottimale per la piena espressione del vitigno autoctono della zona: il Trebbiano di Lugana.

I vini

I vini de Le Morette - Azienda Agricola Valerio Zenato sono lo specchio fedele di questo territorio ricco di argille, che si trova sulla sponda meridionale del Lago di Garda, tra la provincia di Brescia e di Verona.

La produzione aziendale prevalente è rappresentata dal Lugana DOC, di cui si propongono tre versioni, tutte accomunate dalla spiccata mineralità e dall'importante struttura. Sono il Lugana Mandolara, la selezione Lugana Benedictus e il Lugana Riserva. A questi si aggiungono altri due vini bianchi: Serai Bianco e Cepage Spumante Brut.

Non solo bianchi ma anche Rosé, in particolare il Bardolino Doc Classico Chiaretto, che si distingue per i profumi delicati con note fruttate di pesca e i vini rossi: il Bardolino Doc Classico, il Serai Rosso e un importante cuveé, di gran carattere e struttura, il Perseo.

Gli ultimi arrivati sono il Metodo Classico, un Blanc de Blancs ottenuto da uve Chardonnay e Turbiana, e il Cepage Rosé Chiaretto di Bardolino Spumante, prodotto dalle uve Corvina, Rondinella e Molinara, risultato di una lunga ricerca che mira ad esprimere le potenzialità del territorio del Lago di Garda.

La produzione si completa con un vino passito e alcune specialità aziendali quali le grappe distillate di vinacce delle uve Turbiana e prodotti di particolare interesse per la loro singolarità, come l'olio extravergine d'oliva e il miele, anch'essi tipici di questa terra.

Le bottiglie

A partire dal 2014 tutta la produzione aziendale viene caratterizzata da nuove bottiglie personalizzate, con il marchio aziendale in rilievo. Esteticamente molto accattivante, il nuovo contenitore voluto da Fabio e Paolo Zenato mette al centro la sostenibilità ambientale. Si tratta infatti di una bottiglia superleggera: con un peso di poco più di 500 grammi è una delle più leggere bottiglie personalizzate mai realizzate. Il vantaggio è duplice: meno materia prima necessaria per la produzione e meno energia per il trasporto.