

PRODUZENTEN

Wo der Gardasee den Wein küsst



Wer jemals im Licht des späten Nachmittags am Südufer des Gardasees stand und den Blick über die Reben schweifen ließ, der weiß: Hier wächst mehr als nur Wein. Hier wächst Verbindung – zwischen Mensch und Natur, zwischen Erde und Seele, zwischen Tradition und Zukunft.

Genau in dieser Landschaft, zwischen den sanften Hügeln von Peschiera del Garda, liegt das Weingut Le Morette. Ein Familienbetrieb mit Herz und Verstand, geführt von Paolo und Fabio Zenato – zwei Brüdern, die aus der Schönheit ihrer Heimat nicht nur Wein machen, sondern ein Stück Italien, das man schmecken kann.

EINE GESCHICHTE, DIE IN DER ERDE WURZELT

Le Morette begann nicht als Weingut – sondern als Rebschule. Großvater Gualtiero Zenato gründete in den 1950er-Jahren eine kleine Baumschule für Rebstöcke. Die Familie wusste früh: Qualität beginnt nicht im Keller, sondern im Boden. Bis heute betreibt Le Morette eine der angesehensten Rebschulen Italiens – ein Zeichen für die tiefe Verwurzelung in der Materie. Erst in den 1990er-Jahren begann die Familie, unter dem eigenen Namen Wein zu produzieren. Heute umfasst das Weingut rund 40 Hektar bester Lagen, alle in unmittelbarer Nähe des Gardasees. Der Einfluss des Sees – sein Mikroklima, seine Reflexionen, seine Kühle – macht die Weine von Le Morette lebendig, frisch und voller Charakter.

DIE SEELE DES HAUSES: LUGANA & BARDOLINO

Lugana DOC – Die weiße Königin des Gardasees

Der Lugana ist eine der unterschätzten Rebsorten Italiens. Trebbiano di Lugana – oder besser: Turbiana, wie er hier genannt wird – bringt Weißweine hervor, die Frische mit Tiefe, Eleganz mit Energie verbinden.

Le Morette Lugana Mandolara ist das Paradebeispiel:

Klar, zitrusfrisch, mit Noten von weißem Pfirsich, Mandeln und einer feinen Mineralität, die an das Kalk-Ton-Gemisch der Böden erinnert. Er passt zu Fisch, hellen Vorspeisen, aber auch zu einem stillen Abend auf der Terrasse mit Blick in die Dämmerung.

Bardolino Chiaretto – Sommer im Glas

Neben dem Weißwein zeigt Le Morette auch, wie Rosé sein kann: leichtfüßig, duftig, doch ernst zu nehmen. Der Bardolino Chiaretto ist ein traditioneller Rosato vom Ostufer des Gardasees, gewonnen aus Corvina, Rondinella und Molinara.

Der Rosé von Le Morette besticht durch Aromen von Walderdbeeren, Hibiskus und einer zarten Mandelschale im Abgang – perfekt für Antipasti, gegrilltes Gemüse oder einfach „solo“, wenn der Sommer ruft.

NACHHALTIGKEIT IST KEIN NEBENSATZ

Was Le Morette besonders macht: Hier wird nicht einfach „Bio“ produziert – hier wird ganzheitlich gedacht. Das Weingut ist offiziell nachhaltig zertifiziert und arbeitet nach Prinzipien der regenerativen Landwirtschaft:

- Keine systemischen Pestizide
- Begrünung & Artenvielfalt in den Weinbergen
- Solaranlagen & Wasserrückgewinnung
- Handernte und schonende Vinifikation

„Wir möchten den Wein nicht kontrollieren – wir möchten ihn begleiten“, sagt Paolo Zenato. Und genau das spürt man in jeder Flasche.

Was Le Morette so besonders macht, ist die Kombination aus Tradition, Innovation und Herzblut. Es ist ein Weingut, das mit dem See atmet, mit der Erde spricht und mit jedem Jahrgang ein neues Kapitel schreibt. Und du kannst Teil dieser Geschichte sein – Schluck für Schluck. Erhältlich in unserem Onlineshop und in unseren Märkten.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

