

La laguna nel bicchiere

Le vigne ritrovate

di Gianni Darai

Un pomeriggio di degustazione al Bistrot de Venise, 16 vini da assaggiare, uno stuolo di estimatori per scoprire l'esistenza di una associazione che ha nei suoi fini istituzionali quello di trovare a Venezia, nelle sue isole, nella sua gronda lagunare gli ultimi vigneti, piccoli, magari delle semplici pergole, spesso abbandonate o che sopravvivono grazie alle cure e alle attenzioni di questi ultimi appassionati cultori della vite e del vino. Dalla vigna alla tentazione di farsi il vino in casa il passo è breve ed ecco la nascita di questo movimento. L'idea nasce dall'iniziativa del professore di scuola media Flavio Franceschet che, portando i suoi allievi della Calvino di Sant'Elena alla tenuta Scarpa Volo di Burano per una vendemmia didattica con relativa microvinificazione, ottiene così "tanto per istruire" un discreto vino sicuramente biologico, vino salso ma onesto e come si suol dire "generoso". Parte così questo esperimento educativo che ha ben presto coinvolto i "tre moschettieri": l'oste Mauro Lorenzon, il ristoratore Cesare Benelli e l'enologo Gianantonio Posocco. Si iniziano a ritrovare vini prodotti in conventi e orti, da San Francesco (appunto della Vigna), dai Carmelitani Scalzi, dai frati di Maria Ausiliatrice, dalla vigna del convento del cimitero di San Michele, da Mazzorbo, dagli Alberoni, da Sant'Erasmo, dalla Giudecca, dall'isola di Sant'Antonio (tra Torcello e Burano).



E durante la degustazione numerosi sono stati gli interventi, le domande, le curiosità anche conseguenti alla presentazione di due vini nuovi il "In Vino Veritas" bianco salmastro proveniente da San Michele (gestione appunto Veritas) e del "Rosso Gnecca-le Zitelle fertili" (appunto della Giudecca).

E poi assaggi di Raboso, Trebbiano, Merlot, Cabernet, Malvasia d'Istria e Dorona, questi due ultimi vini preziosi presenti in laguna da 500 anni. Sono vini ottenuti tutti utilizzando solo zolfo e Poltiglia Bordoese spruzzati sulle foglie per proteggerli dagli attacchi fungini e poi lieviti naturali, locali e non chimici per la fermentazione in botte o in fino. Per il prossimo anno è in progetto il coinvolgimento dei ragazzi delle scuole elementari e medie veneziane per la raccolta della frutta, per la vendemmia, per la produzione di vino, con una metodica e capillare esplorazione delle nostre isole. Un altro progetto è quello della diffusione dei vini lagunari per finanziare l'iniziativa umanitaria "orti in Africa" assieme all'associazione Terra Madre. Alla successiva descrizione della caratteristica dei vari tipi di terreni: sabbiosi, argillosi, torbosi c'è stata la domanda clou da parte dei presenti: "Cosa si utilizza per concimare e arricchire il suolo?". Risposta dell'agricoltore e vinificatore di Sant'Erasmo: "do righe de bisì e tegoine e po', quando i fruti marsise in pianta se rebalta tuto nea tera". Più naturale di così! ■

