

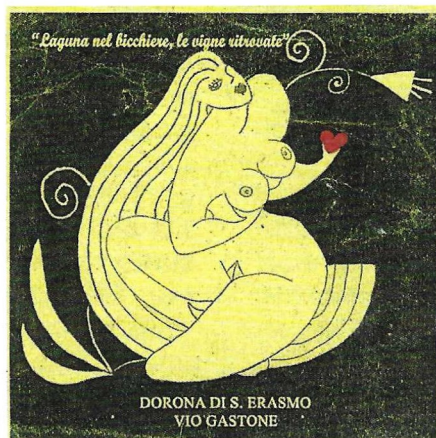


Le vigne storiche ritrovate in laguna

di Gianni Darai

T Venezia, città-stato unica al mondo formata da un arcipelago di isolette sparse nella sua laguna ha da sempre affidato la sua difesa, invece che a alte mura come tutte le altre città, ai bassi fondali e alla tortuosità dei suoi canali. I suoi abitanti, inizialmente pescatori e salinari, dovettero misurarsi con un originale stile di vita dovuto appunto all'insularità che, oltre ad essere un vantaggio per la sicurezza, causava d'altronde problemi per la sussistenza, sia per l'assenza di acqua dolce sia per la scarsità di terreno a disposizione. Ecco allora, facendo buon viso a cattivo gioco, nascere i pozzi-cisterna, le coltivazioni specializzate e l'abilità nel mercanteggiare aprendosi al resto delle terre conosciute. Andando a ritroso nel tempo, per quanto riguarda le coltivazioni in generale e le vigne in particolare, troviamo tracce di queste ultime nelle testimonianze dei cronisti dell'epoca, nelle mappe, nei disegni di orti e giardini, come nella celebre mappa del 1500 di Jacopo De Barbari con la sua dettagliata visione di Venezia a volo d'uccello. Sco-

priamo infine che fin dal 13° secolo nei conventi dei francescani, dei carmelitani, dei cappuccini, dei benedettini, dei certosini e delle suore si produceva vino... e non solo da messa.



Gli stessi toponimi arrivati fino a noi riportano il ricordo di tutto ciò e, tanto per citare: San Francesco della Vigna, la riva del Vin, il campiello del Botter, calle e fondamenta della Malvasia, corte Mosto, corte e calle della Vida, calle larga dei Botteri, la Vigna Murada, le stesse Vignole, ecc. ecc.

L'idea quindi nel 2008 di fondare una associazione dal nome di "Laguna nel Bicchiere-le vigne ritrovate" nasce dalla prima edizione della rassegna dei vini di laguna in occasione della festa di San Giovanni in Bragora e fa seguito all'esperienza ma-

turata dal Prof. Flavio Franceschet, già negli anni '60-'70, con gli studenti della scuola media Calvi di Castello e con le prime vendemmie istruttive e con la produzione del "CalVino".

In pochi anni, attorno agli altri fondatori (l'oste Mauro



Lorenzon della "Mascareta", l'enologo Gian Antonio Posocco, e il ristoratore Cesare Benelli) si sono via via unite molte persone coinvolte in interessanti iniziative in difesa del paesaggio lagunare e delle tradizioni agricole.

Lo scopo primigenio di questa associazione resta però quello di recuperare, dove possibile, questi antichi vitigni che sono giunti fino a noi e riscoprire i vini, i gusti, le sensazioni, le tecniche che correavamo il rischio di perdere o dimenticare.

Ecco allora che nell'isola di San Michele, il cimitero cittadino, nell'antico orto dei novizi, dopo l'uscita dei frati francescani, continua la tradizione di fare vino e con Veritas nasce "In vino Veritas-bianco salso" un uvaggio di malvasia d'Istria, di dorona e prosecco.

Alla Giudecca, in accordo con Cipriani e con l'IRE un mixage di merlot, cabernet, carmenere e lambrusco da vita a "Rosso Gneca- le Zitelle fertili" e un "Bianco Gneca" ottenuto da malvasia d'Istria, vermentino, riesling renano e dorona oltre a un "Zitelle e novizi fertili" bianco delle Zitelle abbinato a vino di San Michele.

Nel convento agli Scalzi si ottiene il "Misto vigna" mescolando moscato giallo, tocai e prosecco mentre a San Francesco della Vigna si uniscono cabernet, fragolino e merlot. Infine a Sant'Elena vede la luce un ottimo rosato.

Ultimamente poi, con le vinacce del 2010 in collaborazione con Gianni Capovilla di Rosà, si è ottenuta una pregevole "Grappa salsa".

Tutti i vini, è bene confermarlo, vengono prodotti pigiando le uve, raccolte a mano, esclusivamente con i piedi, spesso con il contributo dei ragazzi delle scuole simpaticamente e allegramente coinvolti in questo progetto.

Tutto il procedimento conseguente è dettato poi dalla situazione meteorologica, dalla natura, rispettando i suoi cicli. Temperature, precipitazioni, fasi lunari, lieviti rigorosamente autoctoni, la stessa ventilazione detta i tempi ed il passaggio alle varie fasi dalla fermentazione

ai travasi, ai filtraggi, all'imbottigliamento ed al suo affinamento.

Recentemente la passione di un francese Michel Thoulouze, ex a.d. televisivo, ha dato vita nell'isola di Sant'Erasmo ad una piccola tenuta modello che produce già circa 18000 bottiglie e le commercializza di un bianco chiamato "Orto" ottenuto da uve malvasia, vermentino e fiano.

Nella stessa isola non si può dimenticare Gastone Vio, un muranese che coltiva e conserva una delle vigne più vecchie e che con le barbatelle della sua dorona, l'uva della tradizione dogale, ha reso possibile il famoso intervento della casa vinicola Bisol, nella tenuta ex Scarpa Volo di Mazzorbo, oggi "Venissa", dove si produce l'omonimo vino da intenditori.

Nella vicina isola di Santa Cristina, sempre nella laguna nord, su un paio di ettari, la famiglia austriaca Swarovsky, quella dei celebri cristalli e binocoli, ad uso interno aziendale, produce a sua volta un pregiato vino rosso "l'Ammiana" da uve carmenere, cabernet e merlot.

Tante infine le piccole realtà che riscoperte e coinvolte dal vulcanico Franceschet e dai suoi amici stanno dando vita ad altre, diciamo pure così, sperimentazioni. Ultimo in ordine di tempo il vino "Tana sconta" che nasce appunto in zona della Tana e della Corte Sconta.

Tutti gli anni l'associazione "Laguna nel bicchiere" in giugno, in campo della Bragora, in occasione della festa di San Giovanni e del solstizio d'estate, come ormai tradizione, fa assaggiare i vari vini cercando proseliti, quest'anno poi si preannuncia la presenza anche alla festa del carciofo violetto di Sant'Erasmo e alla festa del mosto, mentre continuano in Erbaria a Rialto e nelle scuole i percorsi educativi con il censimento di orti e vigne, la loro manutenzione ed ultimamente persino con un simpatico concorso artistico per le etichette.

Per saperne di più: lagunanelbicchiere@gmail.com

