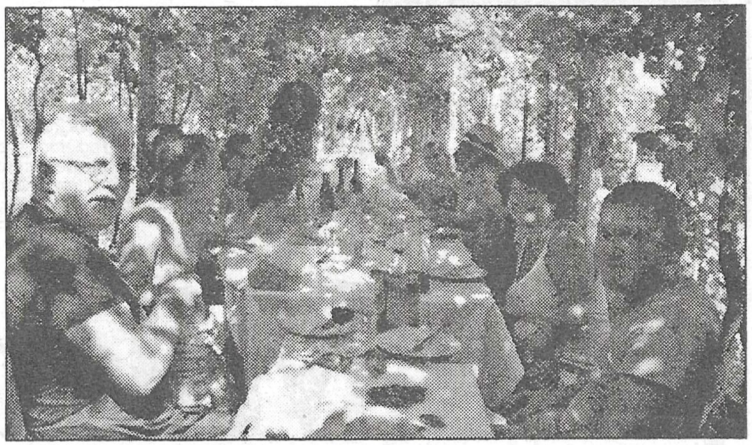
OTT. 2013

# Le Vigne ritrovate Venezia da premio

## *A tre realtà vinicole lagunari il "Masi" per la Civiltà del vino*

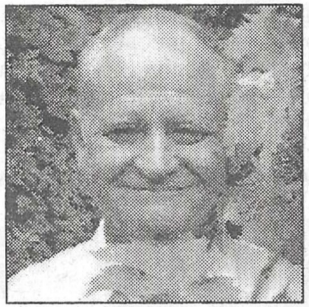


**Claudio De Min**

Da oltre trent'anni il Premio Masi (cioè quelli dei grandi vini veronesi della Valpolicella, Amarone in primis, ma non solo) celebra la vivacità creativa di persone e istituzioni impegnati a promuovere e affermare i valori fondanti della società civile.

Sarà così anche domani, nell'edizione numero 32 (nella sede della Fondazione Masi a Sant'Ambrogio di Valpolicella), quando, fra i premiati (scrittori, giornalisti, imprenditori, scienziati) ci saranno anche gli ideatori del progetto "Le Vigne di Venezia", che riunisce tre "archeologi e pionieri della vite" (Venissa, l'Orto di Sant'Erasmo e l'Associazione La laguna nel bicchiere/Le Vigne ritrovate) ai quali è stato assegnato il Premio per la Civiltà del Vino, per il recupero delle vigne storiche della città di Venezia e della sua laguna.

Le Vigne ritrovate di Flavio Fanceschet producono vino in totale naturalità, senza trattamenti o diserbanti chimici, dai vigneti del Cimitero di Venezia all'interno del Monastero di San Michele in Isola (dorona, malvasia e prosecco), del Convento delle Zitelle alla Giudecca (cabernet, merlot e lambrusco marani), della Corte Sconta (tocai), e della Vigna della Tana, nei pressi della Biennale.



A San Michele si produce "In Vino Veritas", bianco aromatico di San Michele in purezza, e alla Giudecca il Rosso "Zitelle Fertili". Ma non cercateli in enoteca: per assaggiarli diventate soci anche voi o fatevi amico un socio, non c'è altra strada (oppure sì, una c'è: giovedì prossimo, fate un salto al Bistrot de Venise, in Calle dei Fabbri a Venezia, dove, dalle 16 in poi - e con ingresso libero -, saranno tutti disponibili in una eccezionale degustazione, per celebrare il prestigioso riconoscimento).

A Sant'Erasmo, isola famosa da sempre per la produzione di verdure e ortaggi, carciofo violetto (e, dunque, "castraure") su tutti, Orto di Venezia è anche il nome del vino bianco prodotto nell'unica cantina censita nel comune lagunare. Michel Thoulouze, francese, produttore e manager del mondo delle televisioni (ha fondato Canal Plus e Tele+, ora Sky, tanto per dire) produce il suo vino (Malvasia istriana, Vermentino, Fiano) da 4 ettari e mezzo di vigna con la collaborazione di Alain Graillot di Crozes Hermitage e Lydia e Claude Bourguignon, agronomi di Romanée Conti (aziende-mito dell'enologia francese e, dunque, mondiale) dopo aver fra l'altro ripristinato l'antico sistema di canali e chiuse per far defluire l'acqua piovana quando c'è la bassa marea.

Invece, Gianluca Bisol e la sua famiglia (da sempre viticoltori a Valdobbiadene, leader del mercato del prosecco), dopo un attento lavoro di ricerca sull'antico vitigno veneziano chiamato Dorona (uva d'oro), iniziato nel 2002, hanno recuperato l'antica vigna murata all'interno dell'ex tenuta Scarpa-Volo di Mazzorbo, e grazie alla collaborazione con gli enologi Desiderio Bisol e Roberto Cipresso, producono da tre anni un bianco fermo, da un vigneto abbandonato, assalito dall'acqua del mare che aveva lasciato in vita solo tre piante di un'antica varietà locale: la Dorona, appunto, coltivata fin dai tempi in cui i veneziani si rifugiavano sulle isole fuggendo dai barbari.

E per chi volesse degustare in anteprima la collezione Venissa 2011, guidato dagli stessi enologi, un doppio appuntamento è in programma proprio nella tenuta di Mazzorbo giovedì prossimo (dalle 19,45) e poi martedì 22 ottobre (info@venissa.it: tel. 04152 72 281).

❑ FOTO - Accanto al titolo: pranzo dopo la vendemmia per l'Associazione Laguna nel bicchiere. Nel testo, Michel Thoulouze, Orto di Venezia.