

SOSTIENICI >

[\(http://donate.slowfood.com/it/\)](http://donate.slowfood.com/it/)[\(https://soci.slowfood.it/\)](https://soci.slowfood.it/)[\(https://www.slowfood.it/slowine\)](https://www.slowfood.it/slowine)

Slowine

Tra vigne ritrovate e vini della Laguna veneziana

09/05/2013 3 commenti Scritto da Maria Grazia Melegari



<https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/slowine/assets/Vigna-Di-San-Michele.jpg> Laguna nel Bicchiere

Mai diresti che nel Cimitero di Venezia, all'interno del Monastero di San Michele in Isola, si produca vino. Ci accoglie proprio nell'orto claustrale dei Novizi, Flavio Franceschet, architetto e professore in pensione che da anni promuove le attività dell'Associazione culturale "Laguna nel Bicchiere – Le Vigne ritrovate". Con un gruppo di amici ha iniziato quasi per gioco a condurre un laboratorio didattico con gli alunni della scuola media Calvi di Venezia, cercando dentro a giardini, chioschi e isole, brandelli di paesaggio agricolo dimenticati, spesso incolti. Sono state scoperte così, pezzetto per pezzetto, le vigne antiche inserite negli orti, pazientemente ripristinate e infine restituite a un uso pubblico.

Con passione e dedizione amorosa gli ormai numerosi soci di Laguna nel Bicchiere continuano la loro opera di conservazione e valorizzazione delle vigne nascoste, conducendole in assoluta "naturalità", senza ricorrere a trattamenti e diserbanti chimici. Al Convento delle Zitelle della Giudecca (dove

Tutti gli argomenti

Amici di Slow Wine

[\(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/amici-di-slow-wine/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/amici-di-slow-wine/)

Banca del Vino

[\(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/banca-del-vino/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/banca-del-vino/)

Birre

[\(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/birre/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/birre/)

Carte dei vini

[\(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/carte-vini/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/carte-vini/)

CentoCene

[\(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/centocene/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/centocene/)

Degustazioni**Estere**

[\(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/de gustazioni-estere/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/de gustazioni-estere/)

Degustazioni**Italiane**

[\(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/de gustazioni-italiane/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/de gustazioni-italiane/)

troviamo cabernet, merlot e lambrusco marani), alla Corte Sconta (tocai) e poi ancora alla Vigna della Tana, nei pressi della Biennale, con una varietà che è ancora oggetto di studio. A San Michele in Isola, le suggestive pergole ad arco al centro dell'orto sono di dorona, malvasia e prosecco (così si chiama ancora a Venezia). È stata anche ripristinata l'antica cantina del Monastero, dove arrivano tutte le uve raccolte a mano negli orti e si procede alla pigiatura... con i piedi. Si fanno poi lunghe macerazioni, una torchiatura leggera e il batonage. Il risultato? Vini dal carattere ancestrale che non vedono un grammo di solforosa aggiunta e non sono in vendita, ma condivisi tra i soci e gli amici.



(<https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/slowine/assets/In-Vino-Veritas.jpg>)

Il professor Franceschet ci ha fatto assaggiare il Bianco "In Vino Veritas" – San Michele in purezza: un vino aromatico e semplice che ci ha comunicato l'emozione di una Venezia antica e nascosta che, senza l'opera di appassionati come lui, avremmo irrimediabilmente perduto. Vi saprò dire com'è il Rosso delle "Zitelle Fertili" dalle vigne della Giudecca!



(<https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/slowine/assets/Vigna-Sant-Erasmo.jpg>) Orto di Venezia

Sant'Erasmus è l'orto di Venezia, un'isola indenne dalle acque alte, nella

[/slowine](#)
[/argomenti](#)
[/degustazioni-italiane/](#)

Didattica
[\(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/didattica/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/didattica/)

Dossier
Burocrazia
[\(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/dossier-burocrazia/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/dossier-burocrazia/)

EnoNotizie
[\(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/enonotizie/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/enonotizie/)

GLUCK – La bottiglia della sera
[\(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/bottiglia-della-sera/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/bottiglia-della-sera/)

In Evidenza
[\(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/in-evidenza/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/in-evidenza/)

Master of Food
[\(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/master-of-food/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/master-of-food/)

News
[\(https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/news/\)](https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/news/)

Olio
<https://www.slowfood.it/slowine>

quale da secoli si producono verdure e ortaggi per la città dei Dogi ed è oggi conosciuta soprattutto per il Presidio Slow Food del carciofo violetto (con il quale in questo periodo si preparano le golose "castraure"). Ma Orto (di) Venezia è anche il nome del vino bianco prodotto nell'unica cantina censita nel comune lagunare. Il luogo è magico, a pochi metri dall'imbarcadero dell'isola: lo sguardo spazia dai filari di vigne inerbite e curate come un giardino al profilo d'acqua delle isole di Murano, Torcello e San Francesco del Deserto, con le Dolomiti all'orizzonte.



(<https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/slowine/assets/Michel-Thoulouze.jpg>) Qui ha scelto di vivere da oltre un decennio Michel Thoulouze, nato nel sud della Francia e per molti anni produttore e manager di canali televisivi – da Canal Plus a Planet, a Tele+, circa sessanta in tutto il mondo, Kurdistan compreso. Quest'uomo d'affari affermato che ha preso molti aerei e ha vissuto tra Milano e Parigi, si è innamorato dell'isola e ha speso denaro, tempo e capacità creativa per realizzare un sogno: affiancare agli orti le vigne scomparse quasi del

tutto con la fillossera e fare un unico vino da quest'unica terra.

Ascoltare il suo racconto è, a dir poco, emozionante: «Quando nel Duemila ho acquistato questi 11 ettari di terra e ho detto all'amico Alain Graillot di Crozes Hermitage che volevo far vino a Venezia, mi ha dato del pazzo. Ma io ho ascoltato gli isolani che mi dicevano "Michel, hai il più bel pezzo di terra di tutta Sant'Erasmo", e così ho continuato. Ho chiesto aiuto a Lydia e Claude Bourguignon, agronomi di Romanée Conti e abbiamo preparato i 4 ettari e mezzo destinati alla vigna, seminando per tre anni orzo, sorgo e avena, senza mai dissodare né usare alcun fertilizzante e diserbante chimico, come tuttora facciamo. Abbiamo anche ripristinato l'antico sistema di canali e chiuse che permette il defluire dell'acqua piovana nei momenti di bassa marea. Poi ci siamo chiesti quali varietà utilizzare e la scelta è caduta su antichi vitigni italiani, tutti piantati a piede franco». Il vino di Michel – prima annata prodotta il 2006 – è composto da 60% di malvasia istriana, 30% di vermentino e 10% di fiano. La fermentazione e l'affinamento avvengono in fusti d'acciaio.

(<https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/slowine/assets/Orto-Vino.jpg>) Seduti con lui, all'aperto, con il vento di laguna che mescolava il salmastro ai profumi d'erbe aromatiche degli orti, abbiamo avuto il privilegio di assaggiare quattro annate dell'Orto. Il filo conduttore è una tessitura sapida, iodata e il sorso ha sempre eleganza e persistenza notevoli. Il 2011 ha spiccate note di frutta bianca, una mineralità sottile ed è quasi un'anteprema. Meno intenso all'olfatto il 2010, ma più verticale e salato,

[/argomenti](#)
[/olio/](#)

[Parliamo di...](#)
(<https://www.slowfood>
[/slowine](#)
[/argomenti](#)
[/parliamo-di/](#))

[Slow Wine](#)
(<https://www.slowfood>
[/slowine](#)
[/argomenti](#)
[/slow-wine/](#))

[Slow Wine](#)
[Scouting](#)
(<https://www.slowfood>
[/slowine](#)
[/argomenti](#)
[/slow-wine-scouting/](#))

[Slow Wine](#)
[World Tour](#)
(<https://www.slowfood>
[/slowine](#)
[/argomenti](#)
[/usa-tour/](#))

[Vitigni d'Italia](#)
(<https://www.slowfood>
[/slowine](#)
[/argomenti](#)
[/vitigni-ditalia/](#))

Tag

Agricoltura
(<https://www>
[/slowine](#)
[/tags/agricol](#)

[Alice Feiring](#)
(<https://www.slowfood>
[/slowine](#)
[/tags/alice-feiring/](#)) [Alto](#)
[Adige](#)
(<https://www.slowfood.it>
[/slowine](#)
[/tags/alto-](#)

con il vermentino in evidenza ("un vino più italiano che francese", dice Michel). Di grande personalità le due annate più vecchie: un naso quasi da viognier nel 2009, dalla verticale beva agrumata e con un lungo finale sapido. Bellissime le note complesse ed evolute del 2008: idrocarburi, erbe aromatiche e fiori secchi che accompagnano un sorso di grande eleganza ed equilibrio.

Io non credo alle coincidenze, ma quando Michel ha raccontato che prima di acquistare il terreno di Sant'Erasmus ha consultato una mappa del Settecento dove è descritto come "Vigna del Nobile Uomo", ho avuto l'impressione che questo luogo aspettasse lui da secoli. Sembra davvero che Michel sia sempre stato tra quelle vigne, invece è arrivato... dai canali della TV a quelli della Laguna!

Maria Grazia Melegari

Collaboratrice Slow Wine Veneto



adige/) Antonio Galloni
 (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/antonio-galloni/>)
 Arianna Occhipinti
 (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/arianna-occhipinti/>)
 Barolo
 (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/barolo/>)
 Biodinamica
 (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/biodinamica/>)
 Biologico
 (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/biologico/>)
 Borgogna
 (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/borgogna/>)
 Brunello di Montalcino
 (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/brunello-di-montalcino/>)
 Campi di Fonterenza
 (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/campi-di-fonterenza/>)
 Cascina Tavijn
 (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/cascina-tavijn/>)
 Champagne
 (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/champagne/>)
 Chianti Classico
 (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/chianti-classico/>)