

Isola di San Michele ex convento aperto per vendemmia

Torna l'iniziativa dell'associazione "Laguna nel bicchiere" nelle vigne recuperate per produrre 1.500 bottiglie di vino

Le prime gocce di laguna si sono viste ieri nell'Isola di San Michele, ma è solo l'inizio. Per chi vuole provare in prima persona l'esperienza di vendemmiare pigiando a piedi nudi grappoli di uva, l'associazione "Laguna nel bicchiere" organizzerà altre date a settembre, aperte ai soci e alle scuole. Per ogni informazione, è aperta a tutti la pagina FB.

L'iniziativa di produrre vino dai vigneti abbandonati di Venezia, avviata sette anni fa dall'insegnante Flavio Franceschet, è iniziata con un leggero anticipo, colpa dei golosi fagiani che avevano trovato il modo di saziarsi nonostante le protezioni. Così ieri, di buona mattina, una trentina di soci si è trovata nell'ex convento del cimitero dei frati francescani e ha inaugurato la prima vendemmia della stagione che porterà alla produzione di circa 1.500 bottiglie «In vino Veritas».

Il vino salso che si potrà assaporare è ricavato da tre filari lunghi 50 metri ciascuno, di uva



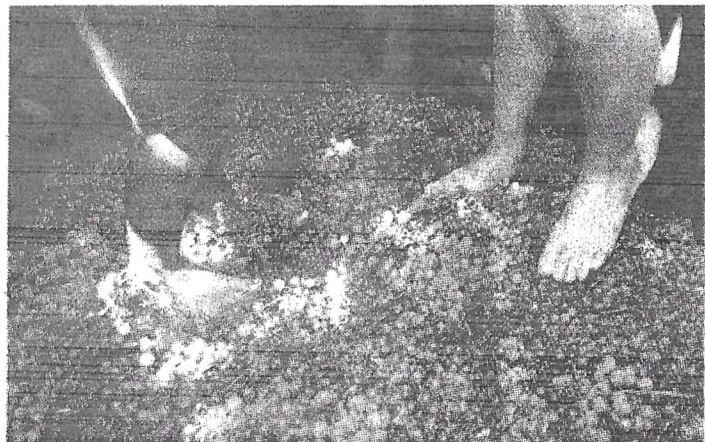
La vendemmia

malvasia, corona e prosecco. Riparati dal pergolato, gli appassionati hanno iniziato a dividersi i compiti, aiutati dai bambini che si sono divertiti da matti a saltare nelle botti, immergendo i piedi in una fresca poltiglia di uva.

Prima della classica pigiatura, i grappoli vengono selezionati. Una volta pigiati, si tolgono i

raspi e si procede nel mettere il tutto in una grande botte dove in poco tempo inizierà il processo di fermentazione. Per preparare il vino si usano ancora la cantina cinquecentesca dei francescani e alcune botti lasciate dai frati. Il loro lavoro non consiste soltanto nel fare del vino nel modo tradizionale, ma anche nel continuare a farlo proprio in città, curando i vigneti abbandonati e coinvolgendo chiunque. Seguendo il motto «Recuperare le vigne, salvaguardare una tradizione e proteggere un paesaggio», i soci si stanno impegnando a mantenere viva un'arte che oggi è nel mercato solo nelle isole di Sant'Erasmus e Mazzorbo.

Nel caso di San Michele c'è una convenzione tra Comune e Veritas che scade il prossimo anno, mentre per le vigne della Giudecca di proprietà dell'Ire che si trovano nella casa di riposo e nell'Hotel Cipriani alle Zitelle, l'accordo non ha un termine. Lo stesso per alcuni filari a Mala-



Due scorci della pigiatura dell'uva nell'isola di San Michele (Interpress)

mocco, trovati abbandonati di recente e dati dal proprietario in concessione ai soci e ad alcuni delle Vignole. «Cerchiamo», raccontano Franceschet, Paola Cogolato, Michela Scibilia, Gianni Radai e Roberta Ziero, «di prenderci cura dei luoghi in cui nascono i vigneti abbandonati, come uno alla Corte Sconta, un altro alla Tana davanti alla Bien-

nale e di altri e invitiamo tutti a provare».

Un'esperienza che ieri ha ispirato il poeta del gruppo, Giampaolo Simonetti, che ha tradotto in versi il ritmo della vendemmia: «Si raccoglie, si cava, si pigia, si travasa, si spera, si chiacchiera (...) in una scia di profumi che resta nell'aria».

Vera Mantengoli