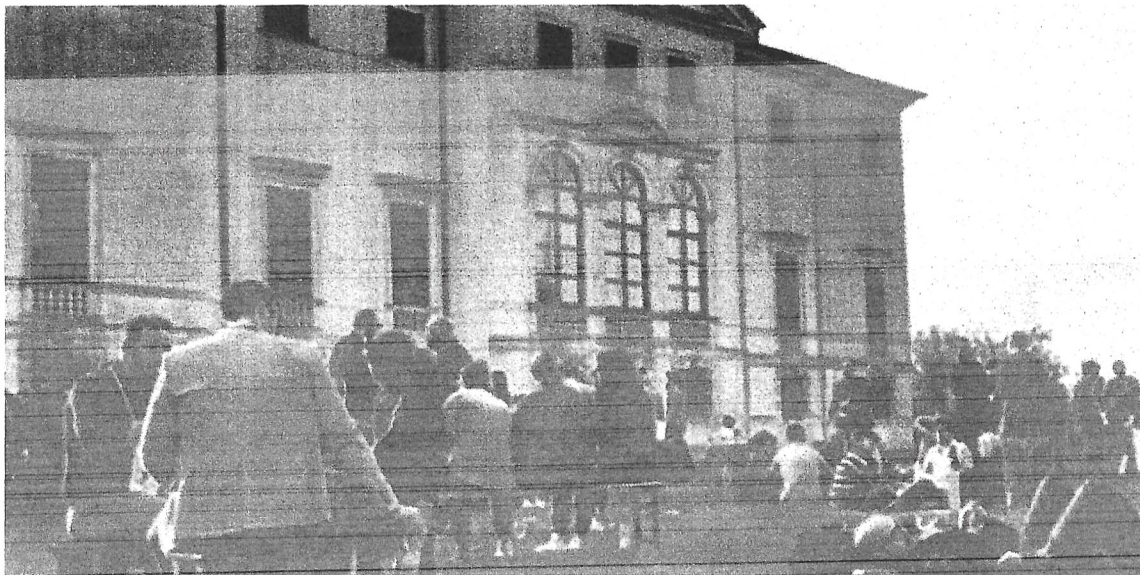


Villa Favorita 2016 (parte prima) e la “Laguna nel bicchiere”

Pubblicato il 2 Maggio 2016



di *Armando Garofano*

7 commenti

A Villa Favorita non ci venivo da un paio d'anni e sono stato travolto dalle folle: 1500 visitatori al giorno in media è un botto, quasi 5.000 nelle tre giornate.

Già il sabato mattina c'era un gran casino, bella gente, sorrisi ed entusiasmo. Intendiamoci, a me fa molto piacere che la Vudstoc del vino naturale abbia avuto tanto successo, ma senza la tasting room non avrei assaggiato nulla o quasi, tanto era la ressa davanti ai banchetti: sto invecchiando, lo so, e non è una buona notizia. Sono andato con un amico importatore in Belgio ed è stato bello comprendere la differenza tra quello che può piacere a me – più strano è più mi piace – e quello che cercano i buyer internazionali – cioè vini naturali ma non troppo fuori dagli schemi.

La notizia vera è che Angiolino Maule – capo carismatico di VinNatur – sta lavorando ad un disciplinare per regolare la produzione del vino naturale: credo che voglia rendere tangibile la forza del marchio che ha ideato e la sua credibilità personale. Penso sia una buona idea e che possa funzionare, tipo le Triple A, ma con un forte contenuto etico: resistenze e perplessità non mancano all'interno dell'organizzazione. Vedremo come andrà a finire. Previsione: Maule vince facile.

Ad ogni modo sono tornato abbastanza moscio e trasognante come un personaggio di Gozzano e non credo vi sia altro rimedio al mio spleen: bere, bere e bere ancora. I vini erano, ottimi e originali, le ragazze belle, gli uomini barbuti e affascinanti, l'atmosfera da grande festa popolare carica di allegria.

In breve, a parte le deliziose fanciulle amanti dei vini naturali – presenti in gran numero alla Villa e presso cui ho riscosso l'attenzione di un microbo eunuco – la vera delusione è venuta da alcuni dei

miei miti – tra tutti un Cornelissen stranamente normalizzato – e dal peggioramento dei miei gusti da pazzoide che ai tempi del mitico movimento studentesco mi avrebbero relegato in una ultraminoranza, tipo: maiosti albin mancini di Pekino sud. I miei vini preferiti, in effetti, sono praticamente introvabili o diciamo difficilmente reperibili senza farsi il mazzo e tanta strada: non è questione di prezzo, ma di tempo.

Andiamo con ordine. Il mio primo coup de coeur della Villa è un vino off...ovvero non presente ufficialmente al salone, un vino senza nome ed etichetta da uve bianche sconosciute e mischiate assieme in proporzioni alla cazzo di cane – prodotto da una compagnia di simpatici vecchietti sull'isola di **San Michele nella Laguna di Venezia**.

È una via di mezzo tra un vino bianco e una geuze, ma l'acidità e i sentori smaltati sono miracolosamente compensati da un frutto vero e fragrante e da un corpo intenso e persistente – fantasmi di lieviti e proteine in magica sospensione – che danno al vino un colore una profonda luminosità, che pare emergere dal fondo della bottiglia. Io & il mio compare eravamo ancora più che sobri, e saremmo rimasti là fuori a ciacolare coi vecchietti bevendo a secchi la loro pozione magica. Gli arzilli vegliardi, allegramente ciucchi già di buonora distribuivano in giro bicchierate e chiedevano qualche soldino per la loro associazione. Ho una sola parola per definirli: GRANDI.

Si chiamano **Laguna nel bicchiere**: fanno il vino naturale per il solo piacere di preservare il patrimonio enoculturale di Venezia, coinvolgendo famiglie e scolaresche. Non lo vendono in giro, lo regalano, lo scambiano e se lo bevono tra di loro: liberi da consorzi, guru, recensioni, buyer e disciplinari. Li adoro e andrò a trovarli sull'isola di San Michele nella Laguna di Venezia, portando un po' di vino da barattare.

Riporto qualche riga tratta dal loro sito: <http://www.lagunanelbicchiere.it/30-2>

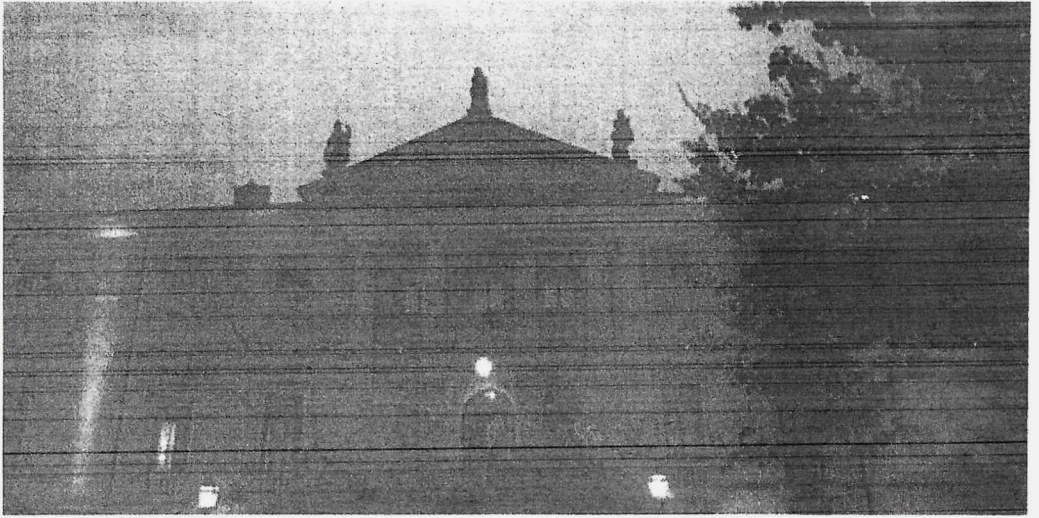
Fin dal suo esordio la nostra associazione si è data l'obiettivo di fare un vino naturale, che salvaguardasse i sapori di laguna e la vinificazione tradizionale, senza utilizzo di chimica e senza "aiutini" enologici : un vino come quello che per secoli è stato fatto nelle isole veneziane. Con i pochi mezzi a nostra disposizione non ci è stato difficile seguire queste regole.

Ma come lavoriamo? La vendemmia comincia sempre in un momento preciso, tra l'attimo di piena maturazione dell'uva e l'attimo precedente in cui, se aspettiamo ancora un po', di uva non ce n'è più (è mangiata tutta dagli uccelli). I grappoli li selezioniamo due volte, al momento della raccolta e prima della pigiatura: abbiamo bisogno di uva sana se non vogliamo usare solfiti. Per pigiare usiamo i piedi (anche quelli dei nostri figli). Le mani ci servono poi, per diraspate.

Tutto questo è pura poesia. Godetevi le foto, e le storie che troverete sul sito, molto bello.

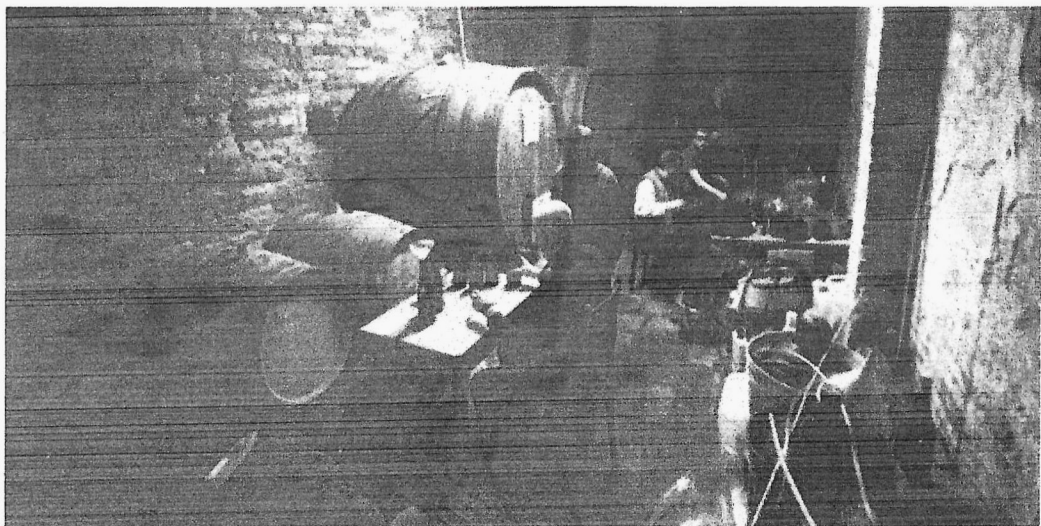
Delle proposte diciamo così "commerciali" vi parlerò alla prossima puntata.

P.S. Il fatto che sul sito campeggi la foto di una vigna di carmenère vi da idea dei cazzari geniali con i quali abbiamo a che fare.

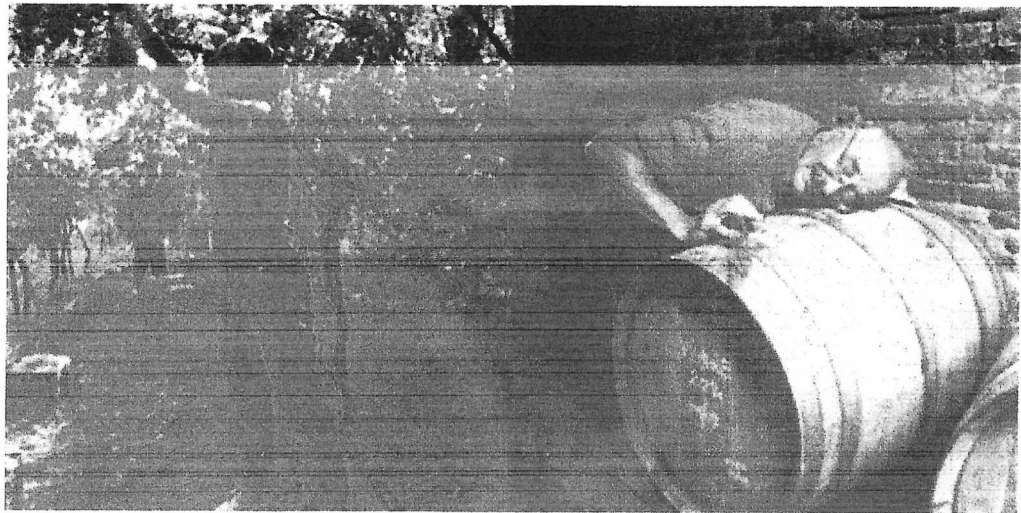




I vecchietti della Laguna



La cantina supertecnologica



Isola di San Michele, vendemmia e cantina