

Alla ricerca del bere perduto

►Tra le calli e le isole di Venezia da alcuni anni è in atto un recupero dei vitigni della Serenissima

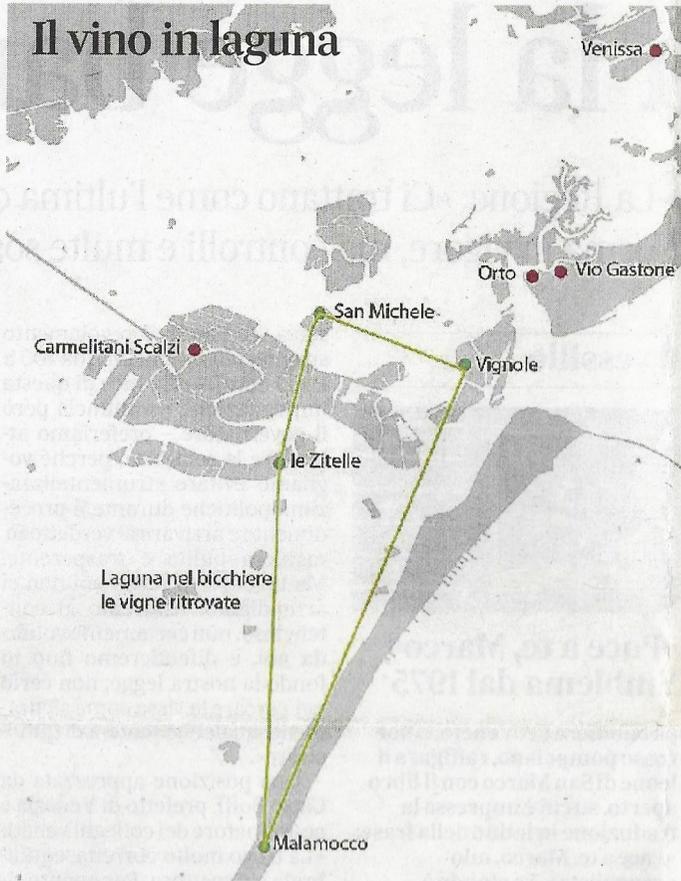
►Nel convento dei Carmelitani vicino alla stazione una degustazione di "vin moro", ovvero il raboso

LA STORIA

VENEZIA Alla ricerca del bere perduto. L'occasione è quella non solo per fare quattro passi nella storia, ma anche e soprattutto di recuperare l'antica arte dei vignaioli veneziani. E, al di là di facili battute sulla tenuta etilica degli abitanti della Serenissima (Lino Toffolo docet), tra le calli e soprattutto nelle isole della laguna, da alcuni anni, è in atto un vero e proprio recupero, non solo storiografico, ma pure filologico e enologico di tutto rispetto. E così, nell'arco di qualche anno, Venezia - senza entrare in concorrenza con i blasonati vigneti della Pedemontana - ha puntato al recupero di antiche tradizioni. Non è un caso che in giro per Venezia ci siano varie "calli della Malvasia" o la storica Riva del Vin. O la rinomata zona nel sestiere di Castello dal nome evidente di San Francesco della Vigna. Poco a poco, grazie ad alcuni indomiti "coltivatori" si è andati alla ricerca del vino perduto, di antiche vigne conservate o addirittura difese soprattutto nei "broli" e negli orti all'interno dei conventi oppure sulle isole, dove alcuni residenti hanno tramandato, di padre in figlio, i vitigni e i segreti della loro coltivazione in un'area salmastra non facile come quella della Laguna.

LAGUNA NEL BICCHIERE

E senz'altro, molto del merito della rinascita va ad un'associazione dal nome suggestivo "Laguna nel bicchiere-Le vigne ritrovate". Un gruppo che a poco a poco ha riportato tra le isole, ma anche alla Giudecca e addirittura a Sant'Elena, a pochi passi dai padiglioni della Biennale

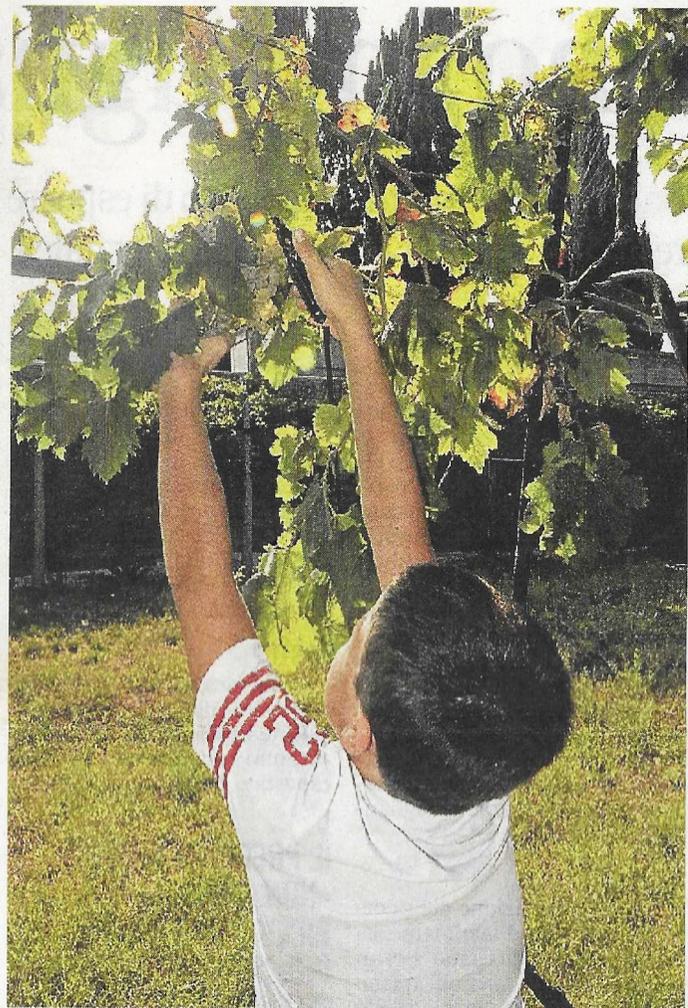


VIGNE IN LAGUNA Nella cartina sono indicati i luoghi principali nei quali viene prodotto il vino. Tra le Vignole, Sant'Erasmus e gli altri siti si sono recuperati gli antichi vitigni per la produzione. Una rinascita suggellata anche da una prima sommaria commercializzazione. A destra, vendemmia a San Michele

San Michele



Giudecca



li di uva. E se va bene riesco a fare un migliaio di bottiglie. Il mio prodotto è genuino. Niente additivi, niente solfiti. Tutto naturale»

IL VINO DEL CIMETERO

E partendo anche da questo vitigno e da quest'esperienza

Scarpa Volo con un vino fatto da un mix di dorona e garganego, e infine nel convento dei Carmelitani Scalzi, a due passi dalla stazione ferroviaria di Santa Lucia, laddove si produce la storia "Acqua di Melissa". Qui, nell'orto sono stati recuperati filari di uve moscato, malvasia, prosecco-

E senz'altro, molto del merito della rinascita va ad un'associazione dal nome suggestivo "Laguna nel bicchiere-Le vigne ritrovate". Un gruppo che a poco a poco ha riportato tra le isole, ma anche alla Giudecca e addirittura a Sant'Elena, a pochi passi dai padiglioni della Biennale, viti e vitigni, li ha conservati, lavorati e, ovviamente, vendemmiati. E tra i fautori di questa "rinascita" vanno ricordati lo scomparso Flavio Franceschet che, iniziò il lavoro coinvolgendo alcuni ragazzi delle scuole dove insegnava, e Gastone Vio e sua moglie Dariella, che a Sant'Erasmo, l'«orto della laguna» avevano (e hanno tutt'ora) in giardino un'antica vigna di Dorona che produce un ottimo vino salso. «Le mie viti giovani - dice con soddisfazione Vio - hanno un'ottantina d'anni; quelle vecchi risalgono a 120-130 anni fa. Più o meno, a seconda della stagione mi danno 4-5 quinta-

**ANCHE I VIGNETI
E GLI ORTI DELLA CITTÀ
SI SONO LANCIATI
SUL MERCATO
CON IL "TANA SCONTA"
O "L'ARCANGELI SCALZI"**

San Michele



I vitigni nell'isola che storicamente ospita il cimitero di Venezia sono disposti a pergola e sono di tre tipi: malvasia, prosecco e dorona. La cantina conserva antiche botti

Vignole



In questa piccola isola della Laguna veneta i terreni coltivati hanno consentito di recuperare antichi ceppi di verduzzo dorato, di prosecco e poi di dorona, bianchetta e malvasia

Giudecca



In uno spazio annesso ad una proprietà dell'ente Ire (case di riposo) e accanto all'hotel Cipriani crescono i vitigni di bacca nera: merlot, cabernet franc, sauvignon, carmenere e lambrusco

Venezia



Si tratta di vigne sparse tra le case e i cortili del sestiere di Castello o nell'area di Sant'Elena. Vigne esclusivamente private: ce ne sono di merlot e di uve tocai piantate artificialmente

li di uva. E se va bene riesco a fare un migliaio di bottiglie. Il mio prodotto è genuino. Niente additivi, niente solfiti. Tutto naturale»

IL VINO DEL CIMITERO

E partendo anche da questo vitigno e da quest'esperienza che ora Venezia può contare sulle vigne recuperate in un'area attigua al cimitero monumentale di San Michele in Isola dove i frati camaldolesi hanno lasciato il posto all'associazione che ha recuperato il vigneto, le cantine e addirittura le antiche botti; alla Giudecca in un terreno di una casa per anziani, a due passi dall'hotel Cipriani; sull'isola delle Vignole (guarda caso); nei ceppi distribuiti qua e là nel sestiere di Castello; a Sant'Erasmo che fa la parte del leone nella coltivazione, senza dimenticare l'esperienza dell'imprenditore del vino Gianluca Bisol nell'isola di Mazzorbo nell'ex tenuta

**GIANLUCA BISOL
AVEVA RECUPERATO
I VIGNETI DI MAZZORBO
NELL'EX TENUTA
SCARPA VOLO
LANCIANDO VENISSA**

Scarpa Volo con un vino fatto da un mix di dorona e garganego, e infine nel convento dei Carmelitani Scalzi, a due passi dalla stazione ferroviaria di Santa Lucia, laddove si produce la storia "Acqua di Melissa". Qui, nell'orto sono stati recuperati filari di uve moscato, malvasia, prosecco e merlot. Qui, ieri, il Consorzio Vini Venezia ha presentato una degustazione di "vin moro" ovvero di raboso, con annessa la presentazione di un volume dello storico Ulderico Bernardi proprio sul tema.

IN VENDITA

E alla fine arriva anche la commercializzazione. Al di là dell'esperienza di Venissa condotta da Gianluca Bisol con i vigneti di Mazzorbo, anche i vari vigneti e gli orti della laguna si sono lanciati sul mercato. Per carità, niente numeri da capogiro. Ma sono soprattutto i nomi a creare un'atmosfera veneziana. Ecco quindi il "Turgide Vignole al vento"; "In vino Veritas" per il cimitero di San Michele, campo-santo gestito dall'azienda multiservizi Veritas; "Tana Sconta" a Castello (la Tana è una zona del sestiere lagunare) e "Arcangeli Scalzi", nome aulico per celebrare il vitigno del convento dei Carmelitani.

Paolo Navarro Dina