

«La nostra vendemmia slow da San Michele alle Vignole»

I soci della "Laguna nel bicchiere" al lavoro nell'isola dalla settimana Ferragosto
«Raccolta amano, pigiatura con i piedi: i primi 225 litri sono già nelle botti»

Ròberta De Rossi

I primi 225 litri di "In vino Veritas-San Michele in purezza" sono già in botte. I grossi grappoli delle viti di Glera, Malvasia, Dorona veneziana dell'isola, quest'anno sono maturati precocemente e così - a Ferragosto - gli appassionati soci dell'associazione "La Laguna nel bicchiere" hanno già fatto una prima vendemmia. Ora si preparano a raccogliere e pigiare i bianchi di Malamocco e delle Vignole, che l'anno scorso con i loro grappoli di Dorona, Bianchetta e Malvasia hanno dato corpo alle "Turgine Vignole al vento". Quindi ad ottobre, il

Merlot, Cabernet franc e sauvignon, Carmenère e Lambrusco Marani della vigna della casa di riposo Ire della Giudecca: che diventeranno il "Rosso Gneca-le Zitelle fertili". E poi, ancora, San Michele: la campagna di Venezia dà i suoi frutti.

«Puliamo grappolo per grappolo, a mano», racconta Michela Scibilia, grafica, autrice di guide su Venezia e il cibo e animatrice di molte associazioni, «l'uva va pigiata subito o si rovina e noi lo facciamo con i piedi, nei tini, con l'aiuto dei bambini. Togliamo i raspi più duri. Il nostro è un progetto molto amato dagli esperti, perché abbiamo vitigni originali come la

Dorona veneziana ed essendo un'associazione possiamo lavorare con tecniche tradizionali e non sottostiamo alle strettissime regole dell'industria: persino vendemmiare in un'azienda vinicola è vietato. Insieme a imprenditori come Bisol e Orto di Venezia abbiamo preso un premio importante come il Masi civiltà del vino».

La cantina della Laguna nel bicchiere è a San Michele e ad occuparsene - sempre come volontario - è Simone Salin, oste de "Il Chicheto". «I nostri vini sono dei cru legati alle nostre isole», spiega, «vendemmiamo unendo le nostre diverse uve del vigneto. A Ferragosto, i pri-

mi grappoli maturi all'isola di San Michele: dopo alcuni giorni di fermentazione nei tini (senza lieviti aggiunti) e di folatura, rompendo e immergendo la copertura di bucce che si crea e che non farebbe respirare il mosto, abbiamo svinato e messo in botte i primi litri di "San Michele in purezza". Non utilizziamo né inox né solfiti, perciò tendiamo a imbottigliare più tardi. A maggio scopriremo se abbiamo un vino buono, come sembra: contiamo sia un'annata di qualità come nel 2015».

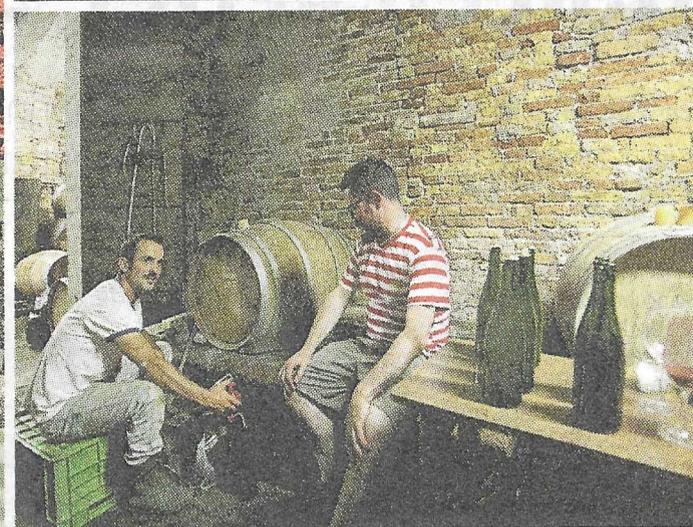
«Recuperare le vigne un tempo abbandonate, salvaguardare una tradizione e pro-

teggere un paesaggio originale e quasi sconosciuto rivelando il nascosto rapporto città-campagna di Venezia»: si presenta così dal suo sito Laguna nel Bicchiere-Le vigne ritrovate, l'associazione nata dall'entusiasmo del professor Flavio Franceschet che nel 1993 riscoprì l'orto di San Francesco della Vigna, facendone con i colleghi luogo di didattica per gli studenti e di racconto di Venezia.

Ora l'associazione si prende cura delle vigne dell'isola di San Michele, di quelle a Malamocco, delle terre che furono delle Clarisse alla Giudecca e ora dell'Ire.

«Flavio è mancato nel 2017 e ci manca molto», conclude Michela, «anche se il suo spirito contagioso si respira nel gruppo di lavoro presieduto da Renzo De Antona e da una quarantina di persone che sono il nocciolo duro dell'associazione. Cerchiamo di fare attività aperte, tutto l'anno: se non c'è da potare, legare, mettere reti, ci sono le degustazioni, i banchetti, partecipiamo a molte manifestazioni, giornate didattiche con i bambini. Pensinoti e giovinati insieme». —

UN CENTINAIO DI VOLONTARI NELLE VIGNE DELLA LAGUNA



Qui sopra, i volontari dell'associazione "La laguna nel bicchiere", nata dall'entusiasmo del professor Flavio Franceschet nel 1993, impegnati nella selezione dei grappoli subito dopo la vendemmia: il lavoro viene fatto interamente a mano, la pigiatura, invece, viene effettuata con i piedi, come un tempo. A destra in alto la preparazione delle casse con le bottiglie e, in basso, la fase dell'imbottigliamento