

La laguna nel bicchiere con le vigne delle isole

► A Venezia un'associazione gestisce e vendemmia l'uva come nei secoli scorsi ► Le poche viti in mezzo al mare sono state recuperate e producono di 2mila bottiglie

LA CURIOSITÀ

VENEZIA Perfino a Venezia, nelle sue vigne tra centro storico e isole, è tempo di vendemmia. Un'attività tanto antica quanto complessa che l'associazione culturale "Laguna nel bicchiere" mantiene viva da più di dieci anni grazie ai suoi circa 250 soci-volontari, tutti accomunati dall'amore per il vino e dalla voglia di assaporare i momenti conviviali che vendemmia e imbottigliamento portano con sé. Certo, se il 2018 è stata un'annata favorevole per quantità e qualità dell'uva raccolta, tanto da portare alla produzione di sei tipi differenti di vino rosso e bianco per un totale di 2mila bottiglie, lo stesso non si può dire per la vendemmia di quest'anno. Causa grandine, piogge abbondanti a maggio e caldo torrido a giugno. Senza considerare che la maturazione è in ritardo di una quindicina di giorni. «Stavolta non avremo una grossa produzione, - annuncia il presidente, Renzo De Antonia - se va bene arriveremo ad un quarto di quella dell'anno scorso».

L'ANNATA

Nello scorso fine settimana una quarantina di soci - famiglie con bimbi, 50enni amanti del vino e pensionati - hanno potuto già vendemmiare il bianco nell'isola di S. Michele e a Malamocco, riempiendo circa 50 cassette. Insomma, l'annata poco propizia - è l'amara previsione - porterà questa volta alla produzione di un unico vino frutto di uvaggi, ossia di un mescolamento di uve diverse, proprio come si faceva una volta. D'altronde la caratteristica dell'associazione, che oltre alle vigne di S. Michele - dove l'uva viene pigiata e dov'è situata la cantina cinquecentesca dei frati, salvata dall'abbandono



TRADIZIONE Sopra i volontari impegnati nella raccolta dei grappoli di uva "lagunare" e, qui accanto, parte del raccolto imbarcato e pronto per essere avviato alla pigiatura

no - e Malamocco ne ha in gestione altre due alla Giudecca e alle Vignole, è quella di riprodurre i sapori di più di cent'anni fa. E attraverso un sistema di vinificazione arcaico, senza l'aiuto di macchine, pigiando l'uva (portata a S. Michele con la barca) con piedi e mani, facendo fermentare nel tino

spontaneamente. Senza l'aggiunta cioè di lieviti e tenendola nelle botti per quasi un anno prima dell'imbottigliamento. Il risultato, un vino lagunare fedele ai vitigni tipici di queste parti - tra Merlot, Glera, Lambrusco e non solo - che, in quanto non in vendita, può essere assaporato solo dai soci

(salvo le occasioni di degustazione itinerante).

Quella di "Laguna nel bicchiere" è una storia che muove i primi passi già nel '93, grazie al fondatore Flavio Franceschet, scomparso qualche anno fa, che pensò di coinvolgere i suoi studenti in un'esperienza unica nel suo genere, facendo loro raccogliere l'uva dei frati di S. Francesco della Vigna, con l'obiettivo di catturare i colori, gli odori e i sapori del territorio lagunare. Finché, ormai in pensione, la sua missione divenne quella di riscoprire i conventi produttori e le vigne abbandonate, proteggendo un territorio dimenticato, salvaguardandone paesaggio e tradi-

in pensione, la sua missione divenne quella di riscoprire i conventi produttori e le vigne abbandonate, proteggendo un territorio dimenticato, salvaguardandone paesaggio e tradizione. E lo fece proprio creando l'associazione, che ancora oggi tiene fede all'eredità ricevuta dal proprio padre fondatore.

LE ALTRE

A Venezia di vigne attive se ne contano parecchie: basti pensare a quelle di Mazzorbo, S. Francesco della Vigna o dei frati Scalzi, per non parlare dei religiosi alla Giudecca. «È un'attività – sottolinea De Antonia – che si sta riscoprendo da una decina d'anni. E il motivo è anche economico: in fondo qualsiasi cosa venga prodotta a Venezia ha successo». «I vini di laguna – spiega Simone Salin, responsabile della cantina – hanno delle caratteristiche proprie rispetto a quelli veneti in generale: sono poco alcolici, a bassa acidità e mantengono un leggero sapore di salsedine che, nel Merlot di Malamocco nato fra laguna e mare, è più accentuato».

Marta Gasparon

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**A SAN MICHELE
E MALAMOCCO
SOLO 50 CASSETTE
CUSTODITE NELLA
CANTINA DEL '500
DEI FRATI**