

MENU

[HOME \(HTTP://WWW.INTRAVINO.COM\)](http://www.intravino.com)[10 BEST \(HTTP://WWW.INTRAVINO.COM/10-BEST/\)](http://www.intravino.com/10-BEST/)[MANGIARE \(HTTP://WWW.INTRAVINO.COM/CATEGORIA/MANGIARE/\)](http://www.intravino.com/categoria/mangiare/)[CHI SIAMO \(HTTP://WWW.INTRAVINO.COM/CONOSCIAMOCI/\)](http://www.intravino.com/conosciamoci/)[PUBBLICITÀ \(HTTP://WWW.INTRAVINO.COM/LA-TUA-PUBBLICITA-CON-NOI/\)](http://www.intravino.com/la-tua-pubblicita-con-noi/)

@

Venezia e il suo vino: com'è difficile mettere (d'accordo) la Laguna nel bicchiere (<http://www.intravino.com/grande-notizia/venezia-e-il-suo-vino-come-difficile-mettere-daccordo-la-laguna-nel-bicchiere/>)

di [Andrea Gori](#)14/01/2015 - 09:59 (<http://www.intravino.com/grande-notizia/venezia-e-il-suo-vino-come-difficile-mettere-daccordo-la-laguna-nel-bicchiere/>)4 commenti (<http://www.intravino.com/grande-notizia/venezia-e-il-suo-vino-come-difficile-mettere-daccordo-la-laguna-nel-bicchiere/#comments>)

Gigi Miracol, aka Luigi Antonioli, appare in un commento molto pepato al post su Venissa col nickname [liberanosamalo](http://www.intravino.com/grande-notizia/i-vini-della-venezia-nativa-dai-romani-agli-armeni-dalla-dorona-al-carmenere/#comment-1214884) (<http://www.intravino.com/grande-notizia/i-vini-della-venezia-nativa-dai-romani-agli-armeni-dalla-dorona-al-carmenere/#comment-1214884>): "Credete ancora alla storia della dorona?". Funambolo per passione e agronomo di professione (ma anche viceversa), Gigi è un personaggio particolare, vivo, un appassionato del vino veneto, con una collaborazione lunga

e fruttuosa con Costadilà e altre realtà della zona del Prosecco.

Dopo aver raccontato dell'iniziativa (<http://www.intravino.com/grande-notizia/i-vini-della-veneziana-nativa-dai-romani-agli-armeni-dalla-dorona-al-carmenere/>) di Bisol diamo allora voce anche a Gigi, che in questa intervista raccoglie dal presidente di *Laguna nel bicchiere* Flavio Franceschet il testimone storico del vino in quell'area, mettendo in mostra il ruolo fondamentale e forse un po' taciuto dalla famiglia Bisol di Vio Gastone, l'unico coltivatore le cui viti siano sopravvissute all'alluvione del 1966. È l'uomo dal quale sono ripartiti tutti per ripiantare dopo quel disastro, con una coltura non dominata dal vitigno *dorona* come si poteva essere indotti a credere, ma che comprendeva una grande varietà di viti spesso mescolate nei broli: riesling italico (usato come sentinella per le malattie), malvasie di vario tipo, glera, verdiso, boschera, coltivati in posti spesso impensati come appunto nell'isola di San Michele, molto più nota per ospitare un cimitero di Venezia piuttosto che vigneti.



<https://www.youtube.com/watch?v=umeas3SqH0k>

Per coltivare le viti in Laguna servono accorgimenti particolari, come l'altezza elevata da terra (un *syvoz* (<http://www.enoguida.com/presentazione-vigneti/syvoz>) un po' spericolato) e appunto tante varietà di vitigni, allo scopo di compensare la maturazione difficoltosa in queste condizioni di umidità (l'acqua alta) e clima instabile. Inoltre serve un brolo perfettamente funzionante, con i suoi canali di afflusso e reflusso di acqua salata e dolce, per consentire alla vite di svilupparsi adeguatamente. Poi serve, oggi, tanta pazienza e anche mezzi non convenzionali come l'amicizia che attorno a Flavio ha permesso di unire le forze di un gruppo di volenterosi, che hanno avviato un laboratorio didattico con gli alunni della scuola media Calvi di Venezia (ne ha scritto (<http://www.slowfood.it/slowine/tra-vigne-ritrovate-e-vini-della-laguna-veneziana/>) anche Maria Grazia Melegari).

Primo step: la ricerca delle antiche vigne veneziane presenti praticamente ovunque, in Laguna tra chiostrì, orti, calli e broli più disparati, perlopiù abbandonate e inselvaticate. Non sono vigne

certificate *bio* o altro, ma di certo sono condotte in maniera abbastanza naturale con poco diserbo e molto lavoro manuale. La vinificazione e la raccolta delle uve viene effettuata nella cantina del Monastero di San Michele con pigiatura con i piedi (degli alunni), macerazioni piuttosto spinte e batonnage in barrique molto usate. Niente solforosa aggiunta e poi cure di cantina "normali".

Il vino che assaggiamo noi, rigorosamente *fuorilegge* e non in vendita se non ai soci di "Laguna nel bicchiere", è un esempio vivo di cosa possa significare un vino in Laguna oggi, una testimonianza coraggiosa e indomita di accanimento enoico che a tratti commuove anche se rimane il rimpianto, in questo caso, di un vino che non può essere commercializzato e uscire dai circoli limitati dei soci del Consorzio.

"In Vino Veritas" San Michele Laguna nel Bicchiere 2013. Al naso è *lagunare* e salmastro, fruttato giallo, con note di camemoro e pesca, pepe e senape; la bocca è matura e rocciosa col sale che domina la scena: un sorso naturale e contadino, pulito, impeccabile, vino del sole e del mare; con camomilla, resina e succo di uvaspina, sambuco e timo, finale delicato ma netto. **88**

A costo di sembrare troppo ecumenici secondo noi la viticoltura a Venezia ha bisogno sia di Laguna nel Bicchiere che di Venissa, ovvero di progetti complementari con pubblici molto diversi e variegati. Certo la rusticità e la naturalezza di "In Vino Veritas" non sono confrontabili con gli esiti organolettici più puliti e precisi di Venissa, che però pur attraverso le forzature necessarie alla sua realizzazione (la vinificazione per ora nel territorio di Montalcino, che limita l'azione dei lieviti autoctoni veneziani) trasmette molta lagunarità al sorso.

Il terroir è di quelli non solo suggestivi ma anche capaci di influenzare le uve, e dare risultati sorprendenti per cui continueremo ad occuparcene. Soprattutto, l'impressione è che il vino di Venezia possa essere molto più di una denominazione turistica, ma l'inizio di un bel viaggio nella storia della nostra viticoltura.