



Le buone notizie dal territorio [dell'area metropolitana
di Venezia]



Metropolitano.it - Solo buone notizie dal territorio [dell'area
metropolitana di Venezia] © 2020 - P.IVA: 03311420271 - All
rights reserved

Vendemmie in laguna. Poco vino ma ottima qualità



OTTOBRE 29, 2019



NESSUN COMMENTO



Nella foto in alto: I filari del convento di San Francesco della Vigna, a Castello, Venezia

Vino? Poco. Ma buono.

Il periodo delle vendemmie, quest'anno, ha chiuso con un mese di ritardo sui

tempi normalmente previsti.

In laguna come altrove, la primavera fredda e piovosa che ha lasciato spazio a un'improvvisa estate afosa, non ha portato grandi quantità d'uva. E questa è la notizia cattiva.

Quella buona è però che **il vino delle vendemmie 2019 in laguna promette ottima qualità.**

Ma si vendemmia davvero anche a Venezia?

Certo. Anche se forse non tutti lo sanno, **"nel centro storico la vendemmia è una tradizione** e va salvaguardata -dice Renzo De Antonia, presidente dell'associazione "La Laguna nel bicchiere"- **Esiste un paesaggio originale e quasi sconosciuto** che rivela il nascosto rapporto città-campagna di Venezia".





Vendemmie a Venezia, una tradizione

I filari di cui si prende cura l'associazione si trovano nei terreni in gestione dell'Ires e del Cipriani, alla **Giudecca**. Sono coltivati e mantenuti dai soci con un lavoro arduo e continuo, volto a recuperare e valorizzare i **vitigni dimenticati** nelle isole e nel centro storico. Ora interverranno anche i bambini delle scuole, dove i volontari dell'associazione, durante l'anno, fanno anche didattica.

Ma a vendemmiare ci sono andati in molti in questo mese di ottobre, a Venezia. A **Sant'Erasmus** come nel **convento di San Francesco della Vigna**, a Castello, in quello del cimitero di **San Michele** in isola, alle **Vignole**, a **Torcello**, **Mazzorbo**,

Malamocco e alle Zitelle.



Poco ma buono

Alle Zitelle la vendemmia ha prodotto poche casse d'uva rispetto a quella decisamente più abbondante del 2018.

Ma poco importa. Il rito ecumenico che questi coraggiosi veneziani hanno riportato in auge, si consuma invariabilmente come nei secoli passati.

L'uva viene raccolta e caricata nella barca per essere trasportata nel convento di San Michele in isola, da anni senza frati, nella **cinquecentesca cantina** in gestione

da Veritas e Comune di Venezia. Qui l'uva, che è stata scelta e curata mentre veniva raccolta nelle casse, viene passata una seconda volta. Un'**antica "stasa"**, un setaccio fatto ancora con la trama di legno, è usata dai soci che si alternano divertiti nel **diraspate i grappoli con le mani**. E poi c'è la **pigiatura**, da fare allegramente **con i piedi in enormi tinozze**. Infine il travaso nelle **botti antiche** a fermentare.



“Il mosto attacca a bollire dopo poche ore, tanto l'aria di questi locali è intrisa di

lieviti” spiega Renzo De Antonia mentre fa assaggiare “In vino Veritas, San Michele in Purezza”, l’eccellente vino imbottigliato l’anno scorso, frutto di vitigni di malvasia, dorona e prosecco.



Una pianta di rose per ogni filare

I filari del convento di San Francesco della Vigna, invece, ospitano il **vigneto più antico** di cui si abbia notizia a Venezia. E’ citato, nel 1253, nel lascito del nobiluomo Marco Ziani ai Frati minori del convento. “Sia nel brolo che nel terreno adiacente – spiega Fra’ Antonio, il religioso che si

occupa della manutenzione della vigna durante l'anno – fino al 2012 c'erano dei vitigni di **Merlot, Cabernet** e qualche altra vite che sono stati sostituiti da quelli di **Teroldego e Refosco dal Peduncolo Rosso**".



Sono uno spettacolo la veduta di filari ordinati e composti, più di mezzo migliaio, separati dall'acqua dal muro di cinta del convento. **A capo di ogni filare c'è una pianta di rose.**

"Qualora la vite presentasse qualche malattia, questa si rivelerebbe nelle foglie della rosa" spiega ancora Fra' Antonio,

che mostra anche un orto molto ben servito e gli alberi da frutto che coronano il terreno: mele, pere, nespole, giuggiole e olive destinate alla mensa del convento.

Il vino per le borse di studio

Per la vendemmia arrivano a dare man forte ai frati Luciano Brandolisio, l'86enne che da una vita si occupa dell'orto del brolo, e dei lavoranti dall'azienda di Portogruaro che poi vinificherà l'uva e imbottiglierà il vino. Dopo qualche ora sono pronte una cinquantina di casse che vengono riunite nella cavana e da qui caricate sulla barca in direzione Tronchetto, dove un camioncino le porterà in cantina a Portogruaro. "Produciamo circa **un migliaio di bottiglie** di "Harmonia mundi", nome del trattato del 1525 di padre Francesco Zorzi, che servì a cambiare il progetto di Jacopo Sansovino della chiesa di San Francesco della Vigna"

conclude Fra' Antonio. **“La vendita del vino serve a pagare le borse di studio agli studenti** provenienti dall'Europa dell'est e dall'Africa, che vengono qui all'istituto di Studi ecumenici San Bernardino che è una delle sedi della Pontificia Università”.



La Festa del Mosto e il “vin salso”

Il luogo deputato per degustare il vino lagunare è invece la “Festa del Mosto”, a Sant’Erasmus, anche quest’anno raggiunta da moltissime persone in barca

e con i mezzi pubblici.

La ricorrenza rammenta la vocazione agricola dell'isola, una volta rinomato orto dei dogi.



I festeggiamenti iniziano infatti la mattina sul piazzale della chiesa dei santi Ermete ed Erasmo, dove **il parroco benedice le macchine degli agricoltori dell'isola, piccoli trattori e motozappe.** Un piccolo mercato mette in mostra i ricercati **prodotti di Sant'Erasmo: il vino** in primis (di diversi vitigni), ma anche il **miele**, la **frutta** e la **verdura**, in modo particolare le prelibate "**castraure**" del carciofo violetto

di Sant'Erasmus, presidio Slow Food.



Tutti prodotti che lasciato nel palato un leggero, particolare e unico **retrogusto salato**. Lo si può ben assaporare nello stand gastronomico della festa, che lavora incessantemente per tutta la giornata: con le pietanza viene **servito il "vin salso"**, un bianco prodotto dal trebbiano e un rosso dal raboso. Il mosto dal sapore di sale si può assaggiare solo qui.