

SI VENDEMMIA IN LAGUNA

di Gianni Darai

Della benemerita associazione “Laguna nel Bicchiere-le vigne ritrovate” abbiamo già avuto modo di parlare precedentemente più volte (vedi Lagunamare n. 56-78-80-87)) raccontando la sua genesi, la sua storia, le sue uve e le sue esplorazioni. Una associazione di stampo ecologico-culturale senza fine di lucro, un esempio di quanto il volontariato attivo può fare per recuperare e salvare usi, tradizioni e porzioni trascurate del nostro territorio anfibio.

In questo numero approfittiamo quindi per raccontare dell'ultima vendemmia lagunare.

All'estremità orientale della città d'acqua troviamo Sant'Elena, la seconda isola dell'arcipelago veneziano entrando dal mare che era sede, come molte altre d'altronde, di un complesso conventuale costruito attorno alla bella chiesa in stile gotico dedicata appunto a Sant' Elena Imperatrice, la madre dell'imperatore Costantino.

Un monastero che, come tutti gli altri numerosi nella Serenissima Repubblica, aveva anch'esso la caratteristica di essere quasi totalmente autosufficiente con il suo brolo: l'orto-giardino-vigna.

Qui, accanto alla chiesa eretta nel lontano 1028 si trova ancora quello che resta della vigna e dell'orto dei monaci olivetani, oggi affidato ai sacerdoti salesiani e alla loro parrocchia e che, grazie al progetto cofinanziato dall'Unione Europea con i fondi Pon Metro 2014/2020, ospita tutta una serie di manifestazioni iniziando proprio dalla vendemmia condotta e coordinata dall'associazione benemerita Laguna nel Bicchiere.

Ultima vendemmia dedicata prevalentemente ai vitigni di Merlot e di Cabernet presenti negli undici filari che hanno permesso di riempire ben 30 casse di ottimo prodotto, dopo le vendemmie precedenti portate a termine nelle vigne delle Vignole, di Malamocco e di San Michele.

Numerosa anche questa volta, pur nel rispetto delle distanze e dell'uso della mascherina, la partecipazione dei soci e dei parrocchiani che hanno proceduto alla raccolta, ad una prima cernita ed al successivo trasporto, via acqua logicamente, fino alla storica cantina nell'isola di San Michele per procedere quindi alla pulizia, alla pigiatura manuale e coi piedi, alla diraspatura ed al travaso nel tino appositamente

predisposto.

Ora non resterà che aspettare che parta naturalmente la fermentazione che, aiutata dalle follature giornaliere; operazione che permette l'aerazione del mosto con la rottura del "cappello" che si forma; in una settimana trasformerà il succo d'uva in vino. Successivamente, secondo le indicazioni dell'esperto cantiniere in base alle necessità si procederà a togliere le bucce e mettere il vino in barrique esauste da 225 litri.

Confermata infine la scelta dell'associazione di tenere separate le uve secondo la loro provenienza e non secondo il tipo di vitigno per meglio evidenziare le caratteristiche, come direbbero i francesi del "terroir", del territorio, che nel nostro caso si differenzia per la vicinanza o meno al mare piuttosto che alla laguna o alla tipologia del terreno più o meno sabbioso o argilloso. Sempre nel nostro caso specifico poi nelle vigne non vi è una prevalenza che consenta di effettuare la vendemmia "monovitigno", pertanto i vini ottenuti sono un "uvaggio" di diverse qualità antiche che già si trovano in loco: dorona, trebbiano, malvasia, glera, verduzzo per i bianchi e merlot, cabernet, carmenere, raboso per i rossi.