

La storia

Fra Antonio Pedron custode del vigneto che si sviluppa su due broli, a San Francesco Della Vigna. Si occupa anche dell'orto e delle piante officinali. A destra i volontari dell'associazione "Laguna nel Bicchiere - le vite ritrovate" mentre vendemmiano l'uva cabernet nel vigneto della parrocchia di Sant'Elena. A Venezia c'è una riscoperta della coltivazione della vite e della produzione di vino

A San Francesco della Vigna c'è la più antica vigna della città (risale al 1200) riscoperta da poco. Si piantano le varietà dorona e malvasia, ma anche raboso e l'immane glera

produzione varia da un minimo di 800 bottiglie ad un massimo di 1400 l'anno. Di queste

L'ASSOCIAZIONE

Dai conventi a nuove osterie

Il ritorno delle vigne in laguna

IL RACCONTO

Carlo Mion

Si può dire che per calli e canali "dal ribollir de' tini val l'aspro odor de i vini". Venezia e le sue isole si scoprono terra di uva e vino. O meglio si riscoprono, riportando in auge una produzione che ai tempi della Serenissima era ben diffusa nei conventi di frati e suore, ma pure nelle isole orti della città. Dorona, malvasia, raboso, glera, cabernet e pure bacò, uve recuperate e coltivate a Castello, Cannaregio, Sant'Elena, San Michele, Giudecca come a Malamocco alle Vignole o a Sant'Erasmo. A volte grazie a operazioni di marketing altre di ipuro volontariato per far conoscere quanto può ancora sorprendere la città in luoghi incantati e sconosciuti.

Non si può iniziare a raccontare Venezia città del vino e i suoi conventi, con le antiche vigne, senza citare il professor Flavio Franceschet, il primo che ha pensato, fin dal 1993, a produrre vino con le vigne che si era imbattuto girovagando in città con i suoi studenti dell'Istituto Calvi. Da quel primo "Calvino" vino salso, si arriva ad oggi con l'impegno di aziende importanti come Santa Margherita a Castello, Bisol con Venissa a Mazzorbo e Consorzio Vini Venezia a



Fra Antonio mentre è impegnato nella raccolta dell'uva

Cannaregio, senza dimenticare l'artigiano Michel Toulouse con il suo Orto a Sant'Erasmo e l'impegno dell'associazione "Laguna nel bicchiere - le vigne ritrovate", col vigneto diffuso. Quest'ultima è nata grazie a Franceschet, Cesare Benelli e Mauro Lorenzon ai quali si sono aggiunti con il tempo vignaioli ed esperti di cantina come Gian Antonio Posocco, Gigi Miracol e Simone Salin. E poi via via, sono ar-

rivati soci volontari veneziani e stranieri provenienti da mezzo mondo ma tutti con casa in città. Lo scopo dell'associazione è di scoprire realtà e territori dimenticati, di conservare le tradizioni, tramandandole ai giovani e facendole conoscere. La loro base è la cantina ed il vigneto, orto e giardino dei frati Camaldolesi di San Michele in isola. Vecchio convento francescano oggi abbandonato. Nella cantina datata

1200 vinificano uve che provengono oltre che dal vigneto di cui non si conosce l'età, dalle viti della chiesa di Sant'Elena, dell'ex convento delle suore (Casa di riposo dell'IPAV) alla Giudecca, nonché di una vigna alle Vignole e da Malamocco. Inoltre l'associazione produce del vino bacò grazie all'uva raccolta nella vite della pizzeria "Alla Strega" in Barbaria de le Tole. Il presidente Renzo De Antonia spiega: «La

produzione varia da un minimo di 800 bottiglie ad un massimo di 1400 l'anno. Di queste 40 di bacó. Per poterle acquistare bisogna farsi soci».

Nel 2010 in laguna sbarca il Consorzio Vini Venezia. Investe nel recupero del Giardino Mistico del convento dei Carmelitani Scalzi a ridosso della stazione di Santa Lucia. Un progetto di biodiversità che comincia con l'analisi del DNA delle varie vigne che vengono trovate nei giardini e negli orti di Venezia e delle isole. Alla fine vengono individuate e piantate ben 18 varietà di vigne da vino e 8 di uva da tavola. Mediamente vengono prodotte 600 bottiglie tra vino bianco "Ad Mensam" e rosso "Prandium", che si acquista nel negozio "Acqua di Melissa" interno al convento.

A San Francesco della Vigna, un luogo magico, dove c'era la più antica vigna di Venezia (datata 1200), c'è stata una vera e propria rivoluzione. I frati nel 2014 decidono di affidarsi a dei professionisti del settore per rendere produttivi i 1800 metri quadrati di terreno che ospita l'antico vigneto. Il produttore veronese che interviene, mette a dimora piante di Refosco e Teroldego. Il vino si chiama Harmonia Mundi. In piena produzione si arriva a 1000 bottiglie. L'incasso della vendita serve a mantenere l'Istituto di studi ecumenici della facoltà di Teologia che ha sede nel convento. Un anno fa però si cambia. Arriva la famiglia Marzotto dei vini Santa Margherita. Via Refosco e Teroldego ed entro le mura vengono messe a dimora viti di Glera e Malvasia. Si cambia pure tipo di coltivazione ritornando a vecchie forme in uso nel Medio Evo e caratteristiche dei conventi. Ancora due anni e poi se ne conosceranno le caratteristiche. —

L'ASSOCIAZIONE

Il progetto di «Laguna nel bicchiere»

Nel giugno 2019 "Laguna nel Bicchiere" è stata social fondatrice di "Uva" (Urban Vineyards Association), un'associazione che riunisce vigne di città. Sotto la spinta di Luca Balbiano, che gestisce la vigna della Villa Margherita a Torino con la sua freisa, si sono riuniti i nostri vigneti, il Clos di Montmartre a Parigi e Senarum Vinea a Siena. Da questo piccolo nucleo è stato lanciato un messaggio che è stato subito colto: oggi la famiglia si è allargata con la partecipazione della Vigna di Leonardo a Milano, di San Francesco della Vigna a Venezia, della vigna della Repubblica dei Canuts a Lione, della vigna dell'Orto Botanico di Palermo e della Vigna dei Papi ad Avignone, ma molte altre vigne entreranno a breve. Di recente si sono unite una vigna realizzata sopra ad un grattacielo a New York quella dell'Orto Botanico di Catania. L'associazione si propone di aiutare questi vigneti storici a resistere ed anzi ampliare sempre più le proprie possibilità, cercando finanziamenti e promuovendo un turismo di qualità legato all'enologia, settore in grande espansione, ma soprattutto si propone di valorizzare nel territorio un patrimonio agricolo, storico e culturale di enorme valore, spesso con tesori di biodiversità. E inoltre di proteggere un paesaggio originale e quasi sconosciuto, rivelando il nascosto rapporto città-campagna.