

# Nelle isole si vendemmia la Ieri l'ultima raccolta a Sant'

L'associazione "Laguna nel bicchiere" coltiva vitigni di Malvasia, Dorona, Glera T

VENEZIA

L'ultima vendemmia della stagione è stata ieri a Sant'Elena, nella vigna affidata ai sacerdoti salesiani e alla loro parrocchia e un tempo dei monaci dell'ex convento, raccogliendo le uve rosse di Cabernet e Merlot che saranno poi portate a fermentare nelle cantine sull'isola di San Michele, per essere poi imbottigliate.

È il lavoro dei soci dell'Associazione culturale "Laguna nel bicchiere", sono circa 300, di cui una quarantina operativi sul campo, nata nel 2008 con la chiusura del monastero dei frati sull'isola di San Michele, per gestire le vigne e le cantine esistenti, ma che poi si è sviluppata contribuendo a far rinascere vitigni lagunari spesso in completo stato di abbandono, come ricorda il suo presidente Renzo De Antonia.

Fin dai tempi più antichi troviamo tracce della produzione e del consumo del vino nelle isole della laguna di Venezia. Dal XIII secolo nei conventi e nei monasteri camaldolesi, francescani, cappuccini, carmelitani si coltivava la vite e si produceva il vino, tanto che numerose sono le tracce che troviamo ancor oggi nella toponomastica locale. Alcuni esempi sono San Francesco della Vigna, calle della Malvasia, calle della Vida, riva del Vin, calle dei Botteri, le Vignole. Centro nevralgico del lavoro associativo sono la cantina ed il vigneto, orto e giardino dei novizi di San Michele in isola, all'interno del vecchio con-



Alcuni momenti della vendemmia dell'associazione "Laguna nel bicchiere"

vento francescano oggi abbandonato. Ma il lavoro si estende anche vigneti di Sant'Elena, della Giudecca, di Malamocco

**Le 1.200 bottiglie ogni anno sono lasciate ai proprietari per feste e fiere**

e delle Vignole dove si raccolgono uve da antichi abbandonati filari. Grappoli che dopo la raccolta, spesso con le scolaresche e le loro maestre, vengono portati in barca a San Mi-

chele.

«A San Michele», spiega De Antonia, «si produce un bianco dai vitigni di Malvasia, Dorona e Glera. Alle Vignole sempre un bianco con vitigni di Verduzzo Dorato e Trebbiano. A Malamocco, Merlot. La produzione totale è molto limitata, circa 1.200 bottiglie l'anno al massimo, che non vengono messe in vendita ma in parte lasciate ai proprietari dei vigneti, in parte utilizzate per feste o fiere come quelle di Rialto».

L'attività dell'associazione non si limita però solo a questo. Particolare attenzione è riservata all'educazione: ogni

anno più di duecento bambini partecipano alle loro attività. Molti sono stati i vigneti utilizzati in collaborazione con i pro-

**I volontari svolgono anche diverse attività culturali con le scolaresche**

prietari che poi hanno deciso di riprenderne la piena disponibilità: così è stato per quelli degli Scalzi, della vigna presso la trattoria "Corte sconta", per la pergola della Tana e per la vi-





gna a Malamocco. Con l'uva di quest'ultima vigna sono stati prodotti il Merlocco (merlot di Malamocco) e il Luviana liberata (Trebbiano), mentre con l'uva degli Scalzi il vino Arcangeli scalzi. Attualmente, l'Associazione coltiva i vigneti dell'ex convento dei Camaldolesi nell'isola di San Michele, quelli della chiesa di Sant'Elena e la Casa di riposo dell'Ipav (ex Ire) alla Giudecca, nonché una vigna alle Vignole.

Inoltre produce il vino Bacò delle Streghe con l'uva raccolta nella vite della pizzeria "Al-la strega" in Barbaria delle Tole. «Ma il fenomeno è ormai internazionale», spiega ancora il presidente di Laguna nel Bicchiere, «perché aderiamo alla "Urban Vineyards Association", che riunisce tra gli altri vigneti urbani di Brooklyn a New York, quelli alle pendici dell'Etna, alle porte di Catania, , la vigna Clos Montmartre di Parigi, il Clos de Canuts a Lione, tra gli altri». —

ENRICO TANTUCCI