

La vendemmia in laguna

Vigne veneziane, tornano i riti della raccolta e della pigiatura

► Da Malamocco agli Scalzi, fino alle Vignole e San Michele
Si inizia con i bianchi, tra qualche giorno toccherà ai rossi

LE VIGNE RITROVATE

VENEZIA Ebbene sì, non è una leggenda. Anche a Venezia la vendemmia è ancora di casa. Alla vecchia maniera, sotto ai piedi e a mano tra i graticci, o, in terraferma, con le moderne tecnologie. Questa settimana la pigiatura è toccata tra gli altri ai grappoli di Malamocco, Vignole e Scalzi. E di certo ne sanno qualcosa i soci di "Laguna nel bicchiere - Le vigne ritrovate", l'associazione culturale nata dall'esperienza del professor Flavio Franceschet che trent'anni fa si era avventurato con gli allievi della scuola Media Calvi alla scoperta di vigne date per perse, giocando a fare i vignaioli e riscoprendo una tradizione lagunare decantata, ma non del tutto scomparsa nel

tempo.

LA RISCOPERTA

Quell'intenzione ludica e legata alle usanze locali aveva portato l'insegnante a ottenere dal Comune la gestione di vigna e cantina a San Michele e al contestuale formarsi dell'associazione nel 2008, grazie alla collaborazione di amici volontari, professionisti e amanti del settore vitivinicolo.

SONO I FRUTTI DELL'INTUIZIONE CHE 30 ANNI FA EBBE IL PROF. FRANCESCHETTI DELLA MEDIA "CALVI", CHE RISCOPRI I VITIGNI

Oggi la presidenza è di Renzo De Antonia, che continua trasmettere questa cultura non soltanto nelle scuole ma anche a veneziani e stranieri di tutte le età. «La prossima settimana si vendemmierà il rosso di Sant'Elena, alla maniera in cui operiamo anche a San Michele in isola e alla Giudecca - spiega - Da quel primordiale e salino esperimento di Franceschet, che prese il nome di Calvino, la lavorazione è rimasta in modo artigianale, ma nel frattempo è salita la qualità del prodotto e in laguna la pratica è tornata a diffondersi sotto la cura di attori diversi».

A Sant'Erasmo, dove la prima domenica di ottobre si festeggia la Festa del mosto, c'è l'Orto di Venezia di Michel Toulouse, mentre a Castello il convento di San Francesco della Vigna custo-



CARMELITANI SCALZI Lo stretto legame tra ordini religiosi veneziani e la coltivazione delle vigne

disce un vigneto di cui si legge fin dal XIII secolo. Alla Giudecca sorgono poi la vigna del Convento dei Cappuccini al Redentore e quella delle Zitelle di proprietà dell'Ire (Istituzioni di ricovero e di educazione), a Mazzorbo c'è la vigna murata di Venissa e ancora i vigneti sperimentali del consorzio Vini Venezia nel convento dei Carmelitani Scalzi vicino alla stazione ferroviaria.

Ma torniamo ai filari delle Vignole, dove le operazioni martedì sono cominciate alle prime luci dell'alba. «Sveglia alle 6.30, in una ventina abbiamo raccolto

l'uva rigorosamente a mano trasportandola a San Michele per la vinificazione - racconta il presidente di Laguna nel Bicchiere, De Antonia - Grappolo per grappolo, gli acini marci sono stati separati da quelli destinati al tino dove il vino fermenta e più volte al giorno viene levato il tappo che si forma all'estremità per l'ossidazione. Della potatura, la parte forse più delicata, si occupano invece degli specialisti di Conegliano - continua - Dopo circa 5 giorni il bianco e una settimana dopo il rosso, si trasferisce il contenuto dei tini in botte

dove viene travasato durante l'anno finché non è pronto per essere imbottigliato. Da questa giornata si otterranno più o meno 200 litri di vino». «Il risultato è una cantina di vini tutti naturali, di cui manteniamo negli anni le medesime tipologie per provenienza», chiarisce Lia Vianello, dal 2014 parte dell'associazione, anche lei impegnata al sole settembrino delle Vignole. In un anno si producono tra le 800 e le 1500 bottiglie, consumate tra soci, non in vendita.

Costanza Francesconi

© RIPRODUZIONE RISERVATA