

Dalla Malvasia al Verduzzo, fino alla Dorona

# La produzione dei frati in laguna e la scoperta degli aromi antichi

LA STORIA

ALBERTO VITUCCI

**D**orona, Malvasia, Verduzzo. Un vitigno autoctono della laguna dal colore giallo dorato, appunto. Un vino mitico, importato dai veneziani della Serenissima dal Peloponneso. E un'uva tornata in auge, base pro-

fumata per i bianchi lagunari. Tre esempi di come sia antico e forte il legame della laguna con il vino. Lo testimoniano le numerose "vigne" dei conventi, come quella di San Francesco della Vigna, coltivata dai frati francescani a Castello. Ma anche il Redentore con i frati Cappuccini, San Michele in Isola, antico convento dei camaldolesi oggi deserto. L'attività della coltivazione della vite e di

far vino è proseguita oggi dall'associazione "Laguna nel Bicchiere", geniale intuizione dello scomparso Flavio Franceschet.

Nelle cantine progettate da Mauro Codussi si trovano ancora oggi botti con il nuovo "In Vino Veritas", omaggio anche alla collaborazione della società comunale che gestisce i cimiteri. Le vigne sono ben vive anche alla Giudecca, nel terreno dell'ex

convento delle Zitelle di proprietà dell'Ire. E poi a Malamocco, in giardini interni di ristoranti famosi come la Corte Sconta e le Streghe a Castello. Infine, nel convento di Sant'Elena, dove l'abside si vede ornata dai nuovi filari. Ma anche nelle isole: alle Vignole, nel terreno Baslini a Torcello.

A Venezia un ottimo vino viene prodotto anche dai frati Carmelitani Scalzi, nel loro giardino e nel convento vicino alla Stazione ferroviaria. C'è anche chi ha impiantato un'attività imprenditoriale su larga scala. Come Bisol a Mazzorbo, che ha recuperato i vitigni antichi e l'uva "dorona", tipica della laguna. E il francese Michel Thoulouze, che a Sant'Erasmo la

grande isola "orto di Venezia", dove il vino ha un retrogusto salato, produce un bianco raffinato denominato "Orto". Il fermento e l'interesse per un prodotto che sorvegliato e gustato senza eccessi rappresenta la cultura profonda del nostro Paese.

La grande rassegna enologica accende i riflettori anche sulle produzioni minori

Con differenze notevoli anche tra aree confinanti, qualità in continua crescita.

A Venezia il vino arrivava già dal Trecento, con le navi cariche di Malvasia prove-

nienti dalla Grecia, dall'isola di Monemvasia. Si commerciava anche l'ottimo rosso dell'entroterra, la malvasia istriana. La toponomastica oggi è testimone di un legame che risale a mille anni fa. Calli, sottoporteghi e ponti intitolati alla Malvasia. E l'usanza di berne un bicchierino in Piazza San Marco, un' "ombra" sotto il campanile, sfruttandone proprio l'ombra, con i banchetti itineranti che si spostavano durante il giorno.

Un'attività che adesso viene riscoperta. La tre giorni di "Wine in Venice" avrà l'effetto di accendere i riflettori anche sulle produzioni minori e "casalinghe", tipiche dalla laguna. —

Lt NUOVA  
29/1/2023