

Genere di media: stampato  
Tipo di: stampa specializzata

Tiratura: 5'300  
Uscita: settimanale  
Rilascio: in abbonamento

## Viticultura

Stefano Bollani

### La laguna di Venezia e i suoi vini

Nel mio ultimo articolo ho descritto vigneti ed esaltato i viticoltori che ancora oggi lavorano in condizioni estreme, nei cosiddetti vigneti eroici. Ma ci sono altre realtà, di vigneti e viticoltori, che coltivano l'uva non su ripidi pendii o lungo inaccessibili scogliere, ma in luoghi altrettanto impegnativi e difficili. Ne sono un chiaro esempio i vigneti della laguna veneta.

Il legame che unisce Venezia e la viticultura è molto antico e con solide radici. Si è infatti sviluppato grazie alla passione dei veneziani per il nettare di Bacco e per gli affari. Una storia plurisecolare, iniziata dai Romani e proseguita secoli dopo dalla Repubblica di Venezia, che commerciava vino proveniente dalla Grecia portandolo sulle tavole dei veneti ai banchetti degli aristocratici e nelle case reali europee.

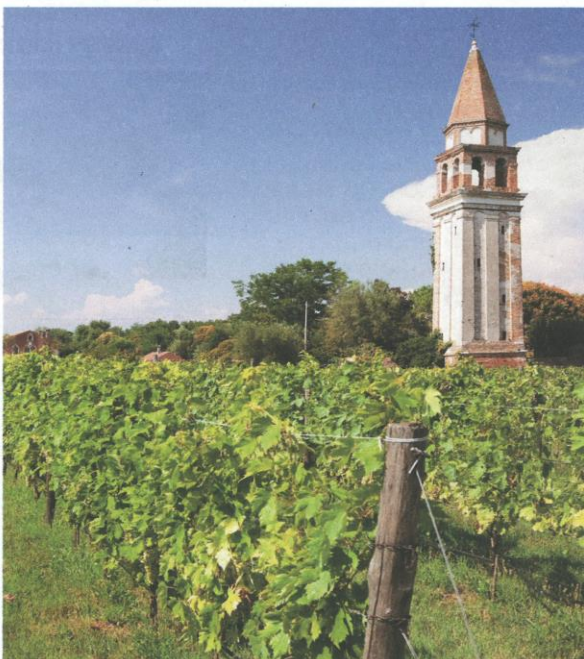
Con le invasioni degli Ottomani che conquistarono prima Creta e poi la Grecia, il commercio del vino venne messo in forte crisi; i veneziani decisero allora di coltivarsela loro la vigna. Nacquero così, lungo le sponde dell'Adriatico, dall'Istria alla Romagna, vigneti di origine greca, tutti immancabilmente nominati malvasia. Alcuni vigneti sorsero anche nelle isole della Laguna e tra le mura della città di Venezia. Vi sono documenti che certificano la presenza di vigne anche a ridosso di piazza S. Marco. Di recente,

queste piccole parcelle vitate sono state oggetto di studi e ricerche promossi dal Comune ed eseguiti da specialisti ed esperti. Sono venuti alla luce vigneti antichi e dimenticati, specialmente dopo l'«Acqua Granda», la grande alluvione del 1966 che sommerse la città sotto un imponente massa d'acqua. In quell'anno, i vigneti cittadini e lagunari, fino ad allora ben gestiti e curati, scomparvero quasi del tutto e i viticoltori furono costretti ad abbandonare i campi.

Il vitigno veneziano autoctono per eccellenza è la Dorona, o uva d'Oro, presente in laguna da molti secoli. Questa varietà ha rischiato purtroppo l'estinzione, scongiurata solo dopo l'intervento di alcuni coraggiosi e lungimiranti vignaioli. Grazie a loro la Dorona è tornata a nuova vita, e il nettare dei suoi grappoli delizia chi è incuriosito da un vitigno così particolare e unico. La Dorona, infatti, è un vitigno a bacca bianca che si comporta come un rosso, regge molto bene le lunghe macerazioni, il legno durante l'affinamento e i lunghi invecchiamenti. Tra le sue caratteristiche principali vi sono: il colore, di un giallo dorato intenso, e la sapidità dovuta all'acqua marina presente nel sottosuolo lagunare già a basse profondità e talvolta anche a livello del suolo nei periodi di acqua alta.

Una bella realtà, a testimonianza di quanto sopra descritto, è Venissa, che un tempo era un semplice vigneto e ora una bella cantina sull'isola di Mazzorbo. Tutto nacque nel 2002, quando di fronte alla Basilica di Santa Maria Assunta, la più antica chiesa di Venezia, furono trovate alcune vecchie piante di vite. Da qui la scoperta della grande tradizione viticola lagunare, che ha ospitato da sempre molti vigneti, fino al 1966, come detto sopra, l'anno della grande inondazione che ha distrutto le vigne e fatto perdere le tracce di questa tradizione secolare. Le ricerche agronomiche hanno poi portato alla luce un antico vitigno, la Dorona di Venezia appunto, che nel corso dei secoli si è adattato alle condizioni di salinità tipiche della laguna. Grazie ad un team di agronomi ed esperti conoscitori della laguna sono state così ritrovate a Venezia e nelle isole vicine le ultime 88 piante di questo vitigno che erano sopravvissute alla grande acqua alta. Oggi, grazie a un grande lavoro di moltiplicazione e conservazione, questo vitigno sta facendo rinascere la passione in alcuni agricoltori locali che stanno investendo tempo e denaro nella sua coltivazione. L'interesse nasce anche dal fatto che la Dorona, oltre ad essere un vitigno molto resistente alle avversità climatiche; e ancor oggi i ricercatori non sanno spiegarsi come alcune piante di vigna abbiano potuto sopravvivere per giorni interi sotto diversi metri d'acqua salata, sta dando risultati sorprendenti anche dal punto di vista enologico.

Insomma, si tratta di un vino che, non fosse altro per la sua storia unica, va provato almeno una volta nella vita.



Vigneti di Dorona sull'isola di Mazzorbo. Foto: Canva.