



## CONSORZIO VINI VENEZIA

### TUTELA DEL TERRITORIO E SOSTENIBILITÀ

Il Consorzio Vini Venezia è nato nel 2011 dalla fusione del Consorzio Volontario Tutela Vini Doc Lison Pramaggiore e Consorzio Tutela Vini del Piave Doc, che si sono aggregati, con "voto unanime" dei propri consigli, con lo scopo di meglio tutelare e valorizzare le produzioni del territorio. Oggi il Consorzio esercita la tutela e la valorizzazione di tre Doc - Lison Pramaggiore, Piave, Venezia - e di due Docg - Lison e Malanotte del Piave -, oltre che delle Igt Alto Livenza, Colli Trevigiani, Delle Venezie, Marca trevigiana, Veneto e Veneto Orientale. Il Consorzio, presieduto da Giorgio Piazza e diretto da Carlo Favero, ha una particolare attenzione alla sostenibilità: è infatti il primo Consorzio che misura l'impronta carbonica di tutte le aziende associate.

# Un vigneto nella "Serenissima" TORCELLO

di FRANCESCO E. BENATTI

Il Consorzio Vini Venezia, l'Università di Padova e il CRA-Vit hanno intrapreso un ambizioso progetto di ricerca sperimentale volto a riscoprire e salvaguardare la biodiversità del patrimonio viticolo della laguna di Venezia



**U**n importante progetto di viticoltura sperimentale è in corso a Venezia. Si tratta di un'opera di esplorazione, analisi e recupero viticolo della quale sono artefici i primi il Consorzio Vini Venezia, l'Università di Padova e il CRA-Vit di Conegliano, Attilio Scienza (Università di Milano) e Tiberio Scozzafava Jagger (Università di Berlino). L'ambizioso disegno è quello di restituire a Venezia il "suo patrimonio viticolo", quello, ora dimenticato, che si è creato nei secoli quando la città, nella sua intensa attività mercantile, fu protagonista indiscussa del commercio europeo dei vini.

Al fine di ritrovare le piante di vite dell'antica Venezia, nel 2010, sono cominciati i sopralluoghi nei vigneti sparsi tra i giardini della città e delle isole lagunari, collocati nei conventi e nelle ville. A Venezia, infatti, "da sempre" sono presenti viti, impiantate per arredare i parchi delle case patrizie, coltivate per creare pergolati ombrosi, curate per produrre uva da tavola o piccole quantità di vino, a uso familiare ovvero per lo svolgimento delle funzioni religiose (per questo nei conventi c'erano sempre viti).

#### Dal campionamento delle viti ai vigneti sperimentali

Un'indagine, a tappeto, compiuta in undici località della laguna e della città di Venezia, e attuata attraverso due ricognizioni (una nel 2010 e l'altra nel 2012), ha portato ad individuare settanta campioni di vite; questi sono stati selezionati in base all'assenza di precise informazioni sulla loro identità da parte dei proprietari dei luoghi in cui sono stati rinvenuti, e in base all'aspetto morfologico che non riconduceva con chiarezza ai principali vitigni noti. Dalle piante selezionate sono state asportate alcune foglioline da cui è sta-

to estratto il DNA; l'analisi di questo ha consentito di ottenere l'impronta genetica delle piante. Sono state campionate dunque, nel complesso, 70 piante. I profili molecolari di ciascuna di esse sono poi stati confrontati con la banca dati del CRA-Vit e con altri dati di letteratura, così che la quasi totalità dei campioni è stata identificata. Si sono ottenuti 26 profili molecolari, di cui 23 corrispondono a varietà già note. Ventuno delle varietà corrispondono a *Vitis vinifera* L. - 14 a uva da vino, 5 a uva da tavola, 2 sono a duplice attitudine - e 2, invece, sono ibridi interspecifici (Baco noir e Villard Blanc). Tra le varietà di uva da vino individuate la maggioranza è a bacca bianca: Albana, Dorona, Garganega, Glera, Malvasia istriana, Moscato giallo, Tocai friulano, Trebbiano toscano, Trebbiano romagnolo, Verduzzo trevigiano e Vermentino. Le rimanenti sono a bacca nera: Marzemino, Merlot e Raboso veronese. Anche tra le uve da tavola prevalgono le bianche - Italia, Sultanina, Regina dei vigneti e S. Anna di Lipsia (o Luglienga) - mentre il Moscato d'Adda è a bacca nera. La varietà Rushaki, a bacca bianca e a duplice attitudine, è stata individuata nel monastero dell'isola di S. Lazzaro degli Armeni. Delle settanta raccolte, sette piante non sono state identificate, anche se si è dedotto che si tratti di tre diverse varietà; queste sono state raggruppate con le sigle G1, G2 e G3. Alle indagini di laboratorio è seguito l'impianto di due vigneti sperimentali che raccolgono in collezione le piante individuate, oltre ad altri vitigni presenti da centinaia d'anni nella laguna, con lo scopo di salvaguardare questa biodiversità del patrimonio viticolo lagunare. L'isola di Torcello già accoglie il primo vigneto sperimentale, un altro sarà presto impiantato all'interno del giardino del convento dei Carmelitani Scalzi, ora in fase di restauro sotto la direzione dell'architetto veronese Giorgio Forti.



#### IL VINO NELLA STORIA DI VENEZIA

Il vino nella storia di Venezia. Vigneti e cantine nelle terre dei dogi tra il XIII e il XXI secolo è un'opera che racconta la storia del rapporto nei secoli tra Venezia e il vino, attraverso i contributi di alcuni tra i maggiori dei suoi conoscitori. È stato, a ragione, definito un libro di storia, tecnica e di costume. Raccoglie sette contributi di carattere storico-economico (uno dei quali scritto da Attilio Scienza), due relazioni dell'attività scientifica del progetto di viticoltura sperimentale che ha portato all'impianto dei vigneti sperimentali di Torcello e del Convento dei Carmelitani Scalzi, tre saggi di carattere storico-economico-artistico e storico-legislativo, oltre che l'edizione di alcuni documenti veneti e veneziani che risalgono ai secoli XVII e XVIII.

#### In breve

Titolo: Il vino nella storia di Venezia  
A cura di: Carlo Favero  
Editore: Biblos  
Pagine: 256  
Prezzo: € 38