



Vini Venezia, tre territori per 11 milioni di bottiglie - Italia a Tavola



La 2ª edizione di FeelVenice, che il 5 ottobre si è svolta nel convento dei Frati Carmelitani Scalzi, sul Canal Grande, ha messo in mostra e in degustazione le etichette del Consorzio.

Un luogo inedito per presentare cantine e produzioni enologiche, ma strettamente connesso con questo universo. Da una decina d'anni il Consorzio Vini Venezia, con il contributo del professor Attilio Scienza, le Università di Padova e di Milano e il Cra-Vit (Centro di ricerca per la viticoltura) di Conegliano, ha dato vita a un progetto di recupero della biodiversità vitivinicola a Venezia. Sono stati messi a dimora due vigneti sperimentali, uno nell'isola di Torcello all'interno della tenuta privata Baslini, l'altro nel complesso di Santa Maria di Nazareth con annesso il Convento dei Carmelitani Scalzi. Dietro le mura di questo edificio si cela infatti un inaspettato brolo (antico e tipico orto-giardino) dove hanno ripreso vita diverse varietà di vitigno. Pierclaudio De Martin, produttore associato al Consorzio, è il responsabile dei due "vigneti di ricerca" che costituiscono una vera e propria banca genetica delle varietà (individuate grazie ad analisi del dna) presenti nel territorio veneziano.



Alcune etichette presenti a FeelVenice

Adiacente l'area vitata, l'orto botanico Giardino Mistico dei Frati dove viene coltivata la pianta officinale Melissa Moldavica utilizzata per la produzione di Acqua di Melissa. Con l'antico metodo della distillazione in corrente di vapore, i frati estraggono dalle infiorescenze della Melissa un olio essenziale ricco di principi attivi funzionali che costituisce l'ingrediente di base per la

preparazione dello "Spirito aromatizzato di Melissa", che dall'Ottocento ha preso il nome di Acqua di Melissa. Il brolo degli Scalzi a Cannaregio è uno dei pochi luoghi d'Italia che può vantare tre secoli di presenza continuativa dello stesso esemplare botanico.

La giornata di FeelVenice ha visto la presenza di 16 case vinicole aderenti al Consorzio e del Caseificio Tomasoni di Breda di Piave (Tv), partner dell'evento. Imprese che hanno presentato la loro produzione. In parallelo, le degustazioni di Lison Docg e di Raboso nelle declinazioni di Piave Doc e Malanotte Docg.



Giorgio Piazza e Stefano Quaggio

Il Consorzio Vini Venezia, presieduto da Giorgio Piazza e diretto da Stefano Quaggio, è nato nel 2011 dalla volontà dei viticoltori del Consorzio Tutela Vini Doc Lison Pramaggiore e del Consorzio Tutela Vini del Piave Doc. Promuove e tutela cinque denominazioni: Doc Venezia, Doc Lison-Pramaggiore, Doc Piave e le Docg Lison e Malanotte del Piave. Conta più di 2mila produttori, tra soci diretti e indiretti, per un'area che va dalla Pedemontana veneta alle isole della laguna veneziana. Copre una superficie di circa 5mila chilometri quadrati.

Il Pinot Grigio è la varietà di punta del nord est e costituisce in quest'area l'85% della produzione nazionale. È in queste terre che nasce il 45% del Pinot Grigio esportato in tutto il mondo. Tra le altre varietà locali, da segnalare il Raboso Piave, il Glera, il Lison (già Tocai Friulano), il Refosco, il Manzoni Bianco, il Verduzzo, mentre tra gli internazionali sono presenti in prevalenza Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Chardonnay.



Docg Lison in degustazione

«Per quanto riguarda la produzione – ha spiegato il direttore del Consorzio Stefano Quaggio – la Doc Venezia si attesta sugli 8 milioni di bottiglie, seguita dalle Doc Lison-Pramaggiore e Piave, rispettivamente con 1,3 e 1 milione di bottiglie l'anno. Numeri più snelli per Docg Lison, con 500/600 mila bottiglie, e per la Docg Malanotte del Piave che si attesta sulle 100 mila». A fare i conti, 11 milioni di bottiglie.

Una realtà importante che, nell'ambito della Doc Venezia, con il Pinot Grigio vanta la tutela di

uno dei vini più bevuti e conosciuti a livello mondiale. Il Consorzio ne produce circa 6 milioni di bottiglie. «E nel 2020 - ha annunciato Quaggio - sarà immesso sul mercato il Pinot Grigio Rosato Doc Venezia, un'interpretazione del terroir di grande appeal e di intenso respiro internazionale». Soprattutto in un momento come questo, che vede i mercati esteri dominati dall'incertezza dovuta alla spada di Damocle dei dazi. «A questo proposito - ha puntualizzato Stefano Quaggio - il Consorzio, con la Doc Venezia e le altre denominazioni, sta guardando con concreto interesse alla Cina».

Il viaggio attraverso il Consorzio Vini Venezia ci ha portato anche a Borgo Malanotte, un nucleo medievale a Tezze di Piave, frazione di Vazzola (Tv), il cui nome si lega a una delle Docg del Veneto. Terra in passato dominio della famiglia dei Malenotti, ha visto il secolo scorso la nascita di una nuova interpretazione del Raboso. Il Malanotte del Piave invecchia nelle cantine almeno tre anni, di cui dodici mesi in botte e quattro in bottiglia, per giungere al caratteristico colore rosso granato con riflessi violacei. Al palato sviluppa note calde e avvolgenti.

Un vino seducente anche per il tradizionale sistema di allevamento. Alla fine del '700 i fratelli Bellussi di Tezze di Piave ne inventarono uno a raggi per le viti, in seguito definito appunto "bellussera". Questo impianto (ormai per lo più in disuso), per cui la vite viene maritata a una pianta di sostegno, solitamente il gelso, ha caratterizzato per lungo tempo la campagna trevigiana e ancora oggi in queste zone ne esistono alcuni esemplari centenari, principalmente legati alla produzione del Raboso. Le viti, crescendo in altezza lungo la pianta di appoggio, creano un insolito e affascinante vigneto con i grappoli in sospensione.



Eva Tomasoni

Il tour alla scoperta dei "Vini Venezia" si è rivelato una degustazione in divenire anche in abbinamento alla cucina del territorio. Il ristorante Il Traghetto di Roncadelle (Tv) ha proposto diverse ricette con i freschi del Caseificio Tomasoni che dal 1955 valorizza i piccoli produttori della zona che conferiscono il latte. Ne vengono lavorati 350 ettolitri al giorno. Oltre alla linea di stracchino e ricotta Bio, l'azienda produce formaggi freschi di capra, robiolo e ricotte. La produzione degli stracchini vale il 90% del totale.

A tavola, il Raboso Passito Doc Piave, in particolare, ha sposato la caciotta, il Capriccio di capra, lo Stracchino Casatella Dop e la Ricotta misto pecora. «Negli ultimi anni - ha ricordato il responsabile marketing Eva Tomasoni - abbiamo effettuato ingenti investimenti in un lungo percorso verso la sostenibilità, che ha posto l'attenzione sulla scrupolosa selezione degli allevamenti, sull'ottimizzazione dei processi produttivi e su un innovativo sistema tecnologico per la riduzione dei consumi energetici e il riutilizzo delle risorse».

Per informazioni: www.consorziovinivenezia.it