

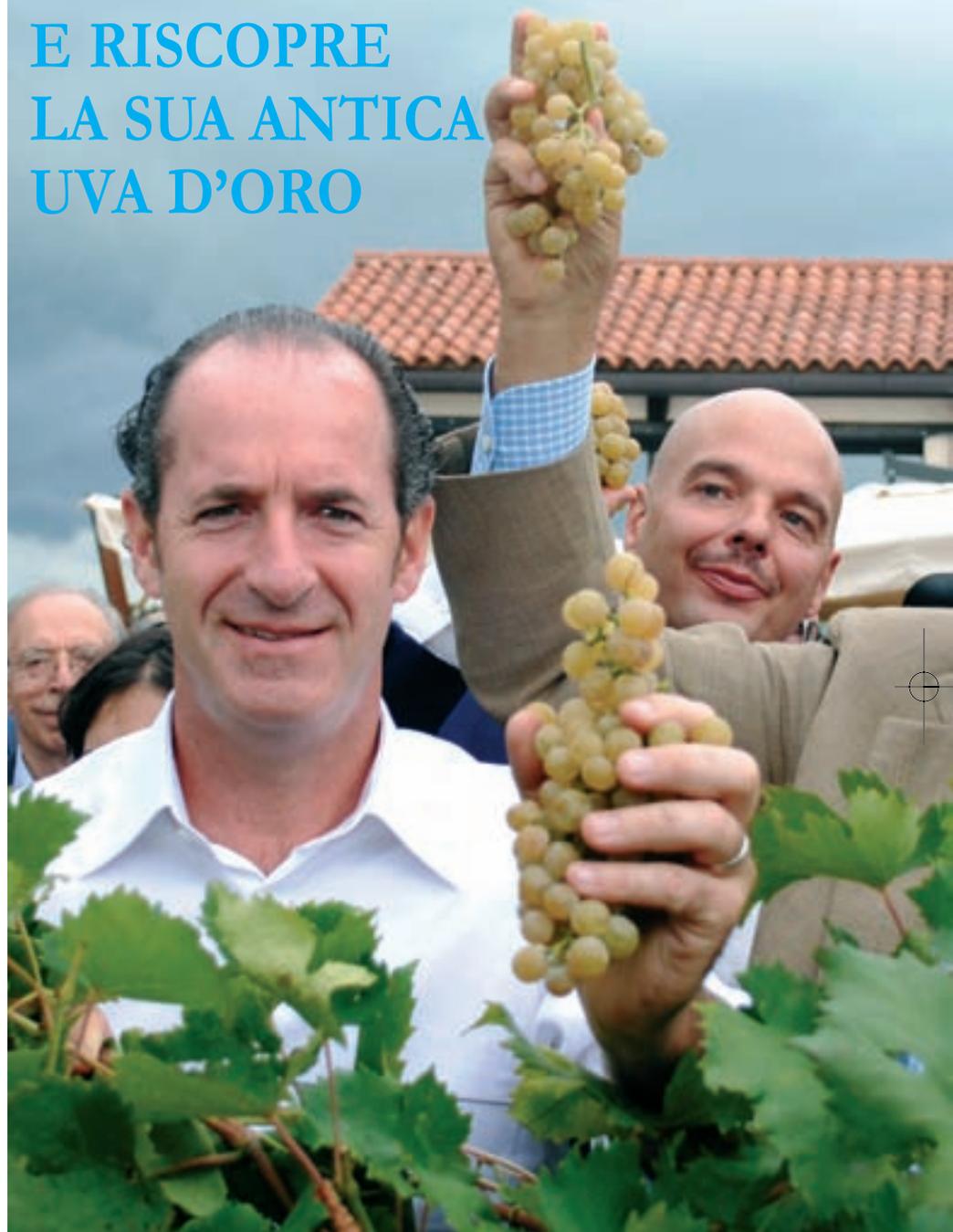


Il poeta Andrea Zanzotto le ha dato il nome; gli imprenditori dell'enologia Gianluca Bisol e della nautica Alberto Sonino il progetto e gli investimenti per farla risorgere; Paola Budel l'arte della cucina; Luca Zaia il riconoscimento istituzionale; il sindaco Giorgio Orsoni ne ha messo a disposizione il territorio; i pensionati di Mazzorbo e Burano hanno offerto la cura degli orti; la storia e il territorio di Venezia le ha dato la sua antica uva riscoperta e sottratta al rischio di estinzione: la Dorona o Uva d'Oro. Ecco: Venissa nasce da qui, da una straordinaria convergenza di volontà, interessi e intendimenti culturali che hanno fatto rifiorire uno dei luoghi più belli del mondo.

Ma cos'è Venissa? È un parco agricolo ambientale nel cuore della Venezia storica, il nuovo nome di una tenuta comunale antica, in precedenza conosciuta come Scarpa Volo dai precedenti proprietari, situata nel lato nord orientale di Mazzorbo, isola veneziana posta a fianco di Mazzorbetto e Burano e di fronte a Torcello. Questo nucleo di isole (delle quali facevano parte anche Ammiana e Costanziano, oggi scomparse) è di fatto il cuore antico della Serenissima, dove per primi si insediarono quanti fuggivano dalla terraferma invasa da Attila.

La tenuta di Venissa, è stata data in concessione dal Comune sulla base del progetto di recupero e rivitalizzazione ritenuto il più meritevole tra dodici presentati, proposto appunto da Bisol e Sonino, con il coinvolgimento attivo di associazioni ed enti culturali e scientifici internazionali, tra i quali primeggia il Parco della Laguna. La tenuta è dominata dall'antico campanile di Sant'Angelo, sopravvissuto alla chiesa cui era collegato, demolita intorno al 1820, e la sua effigie stilizzata è diventata il logo di Venissa. Al suo interno sono stati realizzati una peschiera, una struttura ricettiva e un ristorante a km 0 e anche meno, gestito dalla giovane chef Paola Budel, formatasi alla scuola di Gualtiero Marchesi e con esperienze in Italia, a Londra, a Monaco di Baviera, Hong Kong e Dubai. Alcuni appezzamenti sono stati allestiti ad orto e affidati in uso agli anziani di Burano. Una cospicua parte del terreno è stata trasformata in un vigneto assolutamente unico,

## VENEZIA FA RISORGERE VENISSA E RISCOPRE LA SUA ANTICA UVA D'ORO



costituito da viti di Uva d'Oro o Dorona, antichissimo vitigno lagunare di uva a bacca bianca che risultava coltivato almeno fin dal XV secolo, andato quasi perduto nei tempi moderni, recuperato e salvato grazie alla Regione con il prezioso sostegno di Veneto Agricoltura.

Di questo vigneto d'oro nel settembre scorso si è svolta la prima vendemmia "produttiva", non sperimentale, guidata dallo stesso presidente del Veneto Zaia, dal sindaco Orsoni, dal presidente della Biennale di Venezia Paolo Baratta, da Gianluca Bisol e da imprenditori del vino





Il Presidente Luca Zaia e Baratta alla vendemmia dell'Uva d'Oro di Venezia

del calibro di Raffaele Boscaini (Agricola Masi) e Giorgio Cecchetto (dell'omonima azienda agricola), tutti impegnati a livello planetario nella produzione di vini veneti di eccellenza ottenuti da uve autoctone della Regione. Al loro fianco c'erano i ragazzi con sindrome di Down dell'Asso-

ciazione Italiana Persone Down, sezione della Marca Trevigiana: una presenza non inconsueta e che da ormai un lustro testimonia il profondo legame tra enologia veneta e solidarietà.

Al termine della vendemmia, grande festa con i vini dei tre produttori e un buffet realizzato dalla Budel con le erbe spontanee e le verdure degli orti veneziani, nella sala adibita ad incontri rivestita per l'occasione con le immagini del fotografo Paolo Spigariol.

L'Uva d'Oro, o Dorona; era coltivata intensamente nei secoli scorsi in tutta la laguna di Venezia, ma nell'ultimo mezzo secolo, con l'abbandono progressivo dell'attività agricola nelle isole periferiche, era praticamente scomparsa: alcune vecchie piante erano state reperite nell'isola di Sant'Erasmo. E' riconoscibile per il colore giallo dorato - ambrato dei suoi acini maturi che le valgono il nome. Poco sensibile alle crittogame, specialmente alla botrite, si può conservare a lungo sulla pianta o in fruttai, qualità che ne suggerisce l'impiego per la realizzazione di vini passiti. E' una varietà a doppia attitudine, utilizzata sia come uva da mensa che da vino (in effetti nei primi due anni di vita del nuovo vigneto, a parte le prove sperimentali di vinificazione, è stata impiegata come frutta per il ristorante).

Il vigneto ha una struttura lignea portante di castagno, articolata su quattro fili ad altezze non omogenee. Attualmente la piantagione è formata da 2553 piante impostate per una forma di allevamento in parete verosimilmente con testa di salice sotto il primo filo, con chioma contenuta da capovolto sul secondo filo. Bisol ha annunciato che ne ricaverà un vino che definire unico è poco: le prime bottiglie saranno disponibili tra un anno e mezzo e non se ne produrranno più di 5 - 6 mila.

### ANCHE VENEZIA NEL GOTHA DELLA AGRICOLTURA EROICA

Anche Venezia è entrata nel grande Gotha dell'agricoltura eroica nazionale, quella del passito di Pantelleria, dei vini di ghiaccio delle Alpi, dei vini del carso per piantare le cui viti si è dovuto portare la terra. Lo ha sottolineato il presidente del

Veneto Luca Zaia che, nella tenuta Venissa dell'isola lagunare di Mazzorbo, ha dato il via alla prima vendemmia dell'Uva d'Oro, o Dorona, antico vitigno veneziano a bacca bianca, riscoperto, salvato dall'oblio e recuperato grazie all'impegno di Veneto Agricoltura, del Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano e di imprenditori privati che hanno voluto scommettere sul Vino di Venezia. A vendemmiare accanto a Zaia, c'erano anche il sindaco Giorgio Orsoni, il vignaiolo presidente della Biennale Paolo Baratta, i ragazzi con sindrome di down dell'Associazione Italiana Persone Down - Sezione della Marca Trevigiana, gli anziani di Burano e di Mazzorbo che coltivano con le verdure tipiche della laguna gli orti realizzati all'interno dell'area di Venissa e alcuni tra i maggiori produttori veneti di vino da uve autoctone: Gianluca Bisol e Giorgio Cecchetto delle omonime aziende e Raffaele Boscaini per Masi Agricola.

Questa prima vendemmia, in un terreno antico e salso, interessato dalle acque alte, è stata un evento dal forte valore simbolico: "il Veneto si pone come prima Regione per produzione di vini e di vini a Denominazione d'Origine e DOCG, dei quali quasi l'85 per cento sono ottenuti da uve autoctone - ha affermato Zaia - e si pone per questo a rappresentare il territorio italiano nel mondo". "Qui a Venissa abbiamo voluto vincere una sfida: riportare la produzione vinicola nell'Isola di Mazzorbo, dove era esistita per secoli per poi scomparire. I veneziani sapevano anche vivere bene, e chi vive bene non può abbandonare il vino".

"Dietro le nostre etichette abbiamo un grande valore: la storia del nostro territorio. La vera sfida non è rincorrere l'indiano pagato un euro al giorno o raccontare balle dicendo ai contadini che con gli ogm sistemano i loro bilanci aziendali: la vera sfida è far sapere che noi vendiamo il territorio attraverso i nostri prodotti tipici. Il consumatore del resto - ha concluso il presidente del Veneto - ha già dato le sue indicazioni".

### IL VINO E IL VENETO

Non c'è al mondo un territorio dove il vino abbia radici tanto estese, identitarie,





variegata e antica come il Veneto. La vite e il vino sono parte integrante della storia, della cultura e del paesaggio di questa regione, della quale hanno caratterizzato nei secoli i modi di vita, l'economia, la fama e le tradizioni gastronomiche. Oggi i vini del Veneto sono uno straordinario

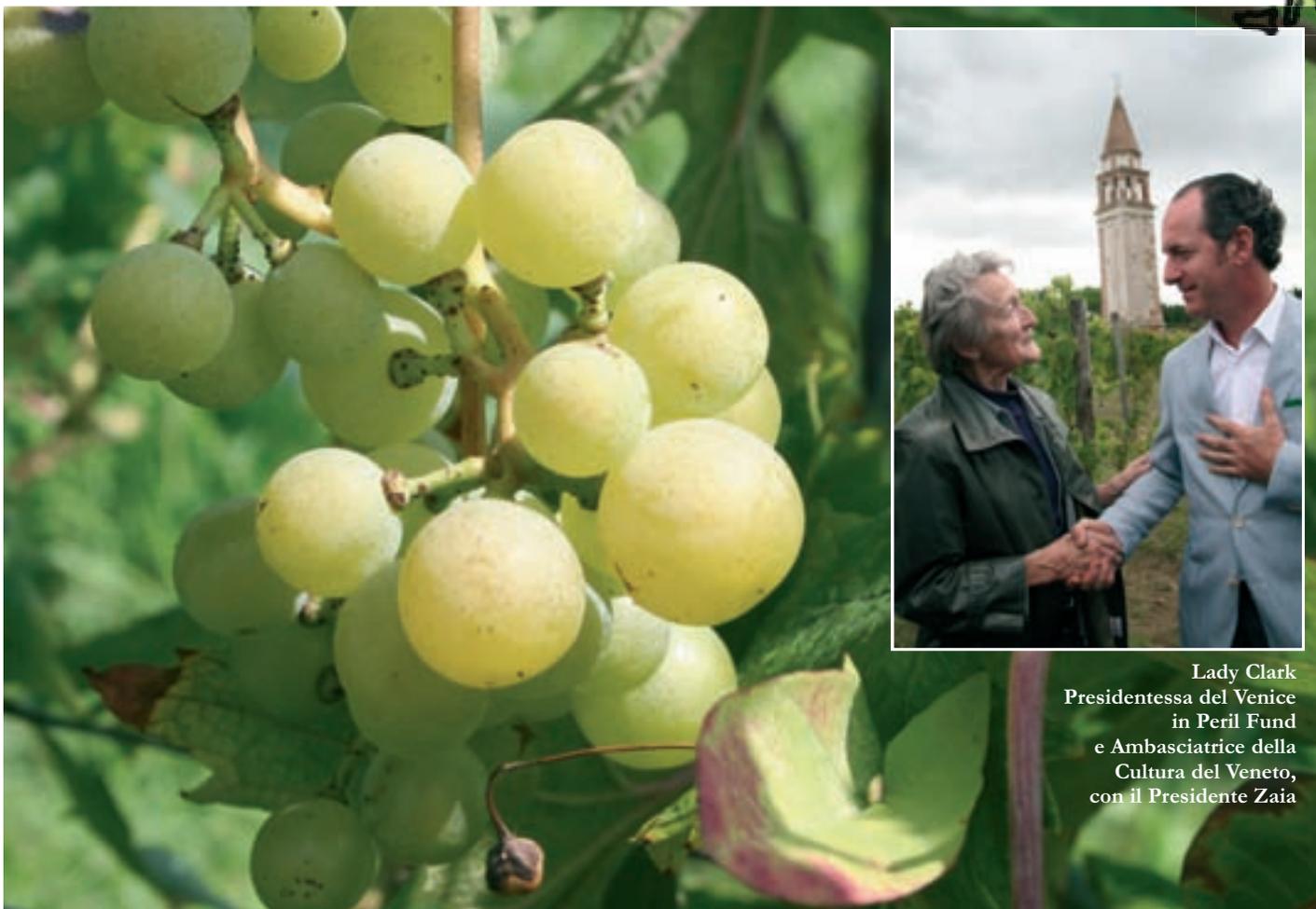
ed eccellente biglietto da visita di questa terra: se ne producono circa 8 milioni di ettolitri l'anno, dei quali quasi 3,2 milioni a Denominazione.

Gli esportatori della regione vendono all'estero una quantità di vini e mosti equivalenti a circa il 60 per cento della produ-

zione regionale, per una quantità e un valore (attorno al miliardo di euro) equivalente al 28 per cento del totale dell'export italiano di vino. Il vino veneto a DOC è unico perché proviene per la gran parte da vitigni autoctoni e originari (oltre l'80 per cento del totale) e anche da tecniche autoctone, come l'appassimento delle uve su graticci, ad esempio per ottenere un vino maestoso come l'Amarone. E' vario perché è in grado di coprire ogni esigenza e di abbinarsi ad ogni cibo. Solo il Veneto produce in qualità e quantità vini bianchi giovani o di grande temperamento; vini rossi beverini o da lungo invecchiamento, vini rosati, vini spumanti metodo tradizionale o charmat, vini frizzanti, vini dolci, vini passiti. Per non parlare della grappa, distillato che completa la filiera enologica regionale.

La vendemmia della Doroña alla tenuta di Venissa, nell'isola veneziana di Mazzorbo, esprime una volta di più la volontà di recuperare e valorizzare l'identità del territorio, riscoprendo e confermando le sue radici autoctone, che sono alla base del successo mondiale dei vini veneti. Prosecco, Valpolicella, Soave, Amarone, Recioto, Conegliano Valdobbiadene con il cru Cartizze, Bardolino, Durello, Asolo, Lugana, Malanotte, Schiava, Casetta, Refrontolo, Torcolato, Pinello, Fior d'Arancio, Friularo, Enantio, Refosco, Colli di Conegliano, Casetta (ma l'elenco sarebbe molto più lungo), contraddistinguono vini DOC e DOCG ottenuti

da uve che da secoli o millenni crescono e prosperano nel Veneto e che semmai da qui sono state portate altrove dai tanti veneti emigrati nel pianeta, che hanno anche portato con loro esperienza e professionalità, oltre alla ricerca e alla tecnologia enologica sviluppata e prodotta in



Lady Clark  
 Presidentessa del Venice  
 in Peril Fund  
 e Ambasciatrice della  
 Cultura del Veneto,  
 con il Presidente Zaia

questa regione e alle quali ogni Paese produttore, vecchio e nuovo, guarda con attenzione. Giusto come curiosità, nel Veneto ci sono i vigneti più preziosi (e costosi) del mondo, ad esempio nel territorio della Valpolicella classica o i 104 ettari a vite del Cartizze: come per le opere d'arte, per il terreno di queste colline c'è una valutazione di massima (si parla di due milioni e mezzo di euro ad ettaro), ma non un vero e proprio "prezzo", perché è assai improbabile che qualcuno voglia vendere anche un solo appezzamento.

Conoscere i "segreti" dei vini veneti aggiunge sicuramente soddisfazione e cultura a chi li assaggia, ma non è una conoscenza necessaria per gustarli e apprezzarli: si bevono perché buoni. E anche con un conveniente rapporto prezzo - qualità. E poi, appunto, chi li degusta sorseggia la storia, respira il territorio, la tipicità assoluta e inimitabile. Perché nel Veneto il vino è presente da quanto ne inizia la storia. E anche prima, se solo si guarda l'impronta fossile di una foglia di ampelidea, vecchia

di 50 milioni di anni, ritrovata in Lessinia, a Bolca. È in ogni caso certo il consumo di uva da parte degli antichi abitatori degli insediamenti palafitticoli del Garda e del lago di Fimòn, mentre le prime coltivazioni di vite vinifera sono probabilmente attribuibili alla civiltà paleoveneta ed etrusca.

Le prime citazioni documentate dei vini locali sono quelle del Vino Retico, il vino dolce prodotto con uve appassite nella Retia, la regione collinare che agli albori di Roma si estendeva a settentrione della parte centrale della pianura padana. Questo vino è ricordato da Celso Aulo Cornelio, da Columella, da Virgilio che lo pone come secondo solo al Falerno, da Plinio il Vecchio. Da allora in poi le testimonianze e i documenti di una presenza enologica che si evolve si susseguono di continuo: da Cassiodoro, ministro di Teodorico, che descrive con poetici particolari l'"Acinatico", nel quale si percepisce l'antenato del Recioto, al re longobardo Teodorico, che nel suo Editto prevede

pene per chi danneggi le viti o ne rubi i grappoli, passando per i Comuni e la Repubblica Veneta.

Il contesto enologico regionale ha cambiato la sua fisionomia originaria solo con le grandi e devastanti parassitosi dell'800 e poi con le guerre della prima metà del '900 che hanno interessato gran parte dei territori vitati della fascia pedemontana e di tutta l'area dal Piave al Tagliamento. Gli effetti di queste vicende hanno in ogni caso fatto constatare come anche i vitigni di recente importazione che si sono affiancati a quelli originari, qui hanno trovato un areale straordinario, che li ha caratterizzati con risultati veramente straordinari.

Nella stesso tempo questa constatazione ha animato la ricerca, la tutela e l'utilizzo delle tantissime specie autoctone di vite presenti nel Veneto, sulle quali si è articolata l'attività della Regione portata avanti soprattutto dall'azienda Veneto Agricoltura con la collaborazione dell'Istituto di Conegliano.