



VINI VENEZIA, UN FUTURO
SEMPRE PIÙ GREEN

Vini Venezia, un futuro sempre più bio

Il Consorzio è infatti tra i soci fondatori del Biodistretto della Venezia centro-orientale, che vuole essere punto di riferimento e promozione di un modello di sviluppo ecosostenibile. Nei programmi della denominazione, anche la modifica del disciplinare e il progetto #FeelVenice per una nuova comunicazione

di CLEMENTINA PALESE

Il Consorzio Vini Venezia - cinque denominazioni al suo arco, tra cui quella che porta il nome della città lagunare e due garantite - a 6 anni dalla sua nascita ha molto lavoro già fatto alle spalle, un presente consolidato e un futuro da indirizzare alla luce di uno scenario vitivinicolo regionale cambiato dai due "fenomeni" Prosecco e Pinot grigio.

"I produttori delle antiche denominazioni del territorio - racconta **Giorgio Piazza**, produttore e presidente del Consorzio Vini Venezia Piazza - hanno voluto creare la Doc Venezia, riconosciuta nel 2010, in cui sono stati 'trasferiti' i vitigni internazionali, dal Pinot grigio al Merlot, per dare un maggior appeal ai vini. Nello stesso anno sono state riconosciute due Docg che valorizzano due vitigni caratterizzanti due aree: Malanotte del Piave, fondata sul Raboso interpretato come vino importante da invecchiamento, e Lison, dove massima è l'espressione del To-

cai friulano che qui dal 2007 è chiamato appunto Lison". Dalla sua nascita la Doc Venezia - che si estende nella parte orientale della Pianura Padana, comprendendo tutto il territorio del Piave e la quasi totalità del Lison Pramaggiore, coprendo le province di Venezia e Treviso, dai colli di Conegliano alla laguna di Caorle per una superficie di circa 4.939 km² - è cresciuta esponenzialmente, registrando un aumento di produzione di più del 50% nel 2016 con 11.378.000 di bottiglie totali, di cui quasi 8.000.000 di Pinot grigio che ha trainato l'export anche degli spumanti e dei rossi, in modo particolare a base Merlot.

"Ora stiamo riflettendo su chi siamo e su quale debba essere il nostro futuro - aggiunge **Carlo Favero**, direttore del Consorzio -. Dobbiamo caratterizzare il territorio con i nostri vitigni portabandiera e puntare sul biologico che da noi ha un'incidenza superiore rispetto alla media nazionale. Una differenza che, tenendo in considerazione solo la viticoltura, cresce ulteriormente e, vista l'esten-

sione delle nostre superfici, vale in termini assoluti molti ettari. Già dagli anni 90 alcune aziende del Consorzio avevano iniziato a produrre biologico tanto che all'epoca la superficie complessiva di vigneto, coltivata biologicamente, superava i 350 ettari. Questa caratteristica ci connota positivamente rispetto all'importante flusso turistico che investe non solo Venezia, ma anche il litorale più vicino alla laguna, Cavallino e Treporti, che richiama turisti sensibili alla natura e alla qualità ambientale del territorio. Per questo siamo tra i fondatori di BioVenezia, il Biodistretto della Venezia centro-orientale, che si estende tra due province, quella di Treviso e di Venezia, interessando più di 24 comuni che vanno da Cavallino Treporti fino a San Michele al Tagliamento, da Meolo a Motta di Livenza, e vuole essere il punto di riferimento e promozione di un modello di sviluppo ecosostenibile caratterizzato dal coinvolgimento delle comunità locali e da una progettualità fortemente partecipati-



va". La volontà del Biodistretto è infatti proprio quella di riunire produttori, distributori, cittadini, operatori turistici, associazioni e pubbliche amministrazioni per cooperare alla gestione e allo sviluppo sostenibile delle risorse, attraverso il rispetto dell'ambiente e la valorizzazione delle tradizioni e delle peculiarità territoriali.

Le modifiche al disciplinare

"In questo scenario evolutivo - continua Piazza - siamo ormai in dirittura d'arrivo delle modifiche del disciplinare della Doc Venezia che speriamo diverrà operativo dalla prossima vendemmia. Si tratta di modifiche sollecitate dalla produzione perché alcuni vitigni autoctoni come il Refosco, il Verduzzo, che sono attualmente soltanto nelle denominazioni storiche, siano 'portate' anche nella base ampelografica della Doc Venezia che sta avendo un grande successo. Ci sono operatori molto importanti disposti a investire su questa Doc e noi non possiamo essere insensibili a queste sollecitazioni. Quindi la situazione è in continua evoluzione. Dobbiamo avere la capacità come Consorzio Vini Venezia, a livello di consiglio e io come presidente assieme alla direzione, di monitorare in tempo reale queste esigenze e adattare quindi lo strumento principe, cioè il disciplinare, senza strafare, con equilibrio. Le modifiche richieste sono importanti perché permetteranno alla denominazione di avere una visibilità superiore e quindi una maggior spendibilità sul territorio perché nessuna grossa azienda, piccola o grande che sia, imposta un progetto di produzione, di imbottigliamento, di marketing se ritiene di non avere una base ampelografica soddisfacente. Siccome abbiamo puntato anche sulla diversificazione e non su un unico vitigno, abbiamo deciso di assecondare e seguire le richieste della produzione".

Una nuova comunicazione

"Abbiamo fatto molto in questo breve periodo, dal 2011 a oggi, tempo che nella vita di un Consorzio è quasi niente - conclude Piazza - ma i risultati che abbiamo conseguito non possono ancora soddisfarci! Abbiamo lavorato al recupero dell'identità con il lavoro fondamentale per la ricerca e l'identificazione delle viti presenti in Venezia e nella sua Laguna che ha portato all'impianto dei due vigneti catalogo a Venezia nel giardino dei Carmelitani Scalzi e nella Tenuta Baslini a Torcello (vedi box). Un lavoro necessario a testimoniare lo storico legame tra la vite, il vino e Venezia. Quest'operazione lega indissolubilmente il nome dei vini del Consorzio alla città, ma questo legame va fatto comprendere ai veneziani stessi, ai consumatori e agli operatori italiani ed esteri".

Il riferimento è a #FeelVenice, l'iniziativa annuale che ha debuttato a Venezia il 23 settembre scorso nel magnifico brolo del complesso del Convento dei Carmelitani Scalzi, dove si trova uno dei due vigneti-collezione della biodiversità viticola veneziana, proponendo a pubblico e stampa i vini delle denominazioni del Consorzio. #FeelVenice punterà ogni anno i riflettori su un aspetto delle diverse denominazioni e delle varie ricchezze enologiche del territorio e per questa prima edizione il focus è stato sul Raboso con la presentazione del libro "Quando Raboso e Friularo si chiamavano vin moro" del sociologo Ulderico Bernardi.

"#FeelVenice è un evento concepito per creare una nuova comunicazione per questo territorio vitivinicolo - dice a questo proposito Carlo Favero, -. Parleremo al consumatore, al turista e gli diremo con forza "Bevi vini di Venezia! Mangi cape sante? Accompagnale con un Lison Doc (Tocai friulano). Assaggi seppie in umido? Ac-

costaci un Venezia Doc Merlot. Gusti del cioccolato? Sorseggia un Raboso passito Malanotte Docg". A tutto questo è legato il lavoro di recupero della biodiversità viticola che stiamo facendo a Venezia dai Carmelitani Scalzi e nella Tenuta Baslini a Torcello: dal Raboso al Verduzzo, dal Tocai friulano fino alla Recantina. E anche quanto stiamo facendo per far conoscere ai 23 milioni di visitatori annui di Venezia il suo legame con i luoghi del vino attraverso tre itinerari che porteranno il visitatore a scoprire calli, campi, vigneti sperimentali in broli di conventi o in isole lagunari ma soprattutto i luoghi dove degustare i vini della Doc Venezia".

(vedi box a pag. 8).

BioVenezia

Il 5 novembre 2016, presso il Municipio di Annone Veneto, è stata costituita l'associazione Biodistretto della produzione e della comunità del biologico della Venezia Centro-Orientale, in breve BioVenezia. Il Consorzio Vini Venezia è uno dei soci fondatore del Biodistretto con altri 18 soggetti tra cui numerosi produttori, l'associazione Strada dei Vini e l'Aiab. Presto si uniranno ufficialmente anche numerose amministrazioni comunali, l'Università di Padova e altri enti pubblici e privati, oltre ad altri operatori biologici iscritti all'elenco regionale in forma singola o associata, consorzi di tutela, enti di ricerca e tecnici, esperti, operatori del settore dell'accoglienza e del commercio, associazioni, gruppi di acquisito solidale (GAS) e fornitori di servizi.

www.biovenezia.it

LA DOC VENEZIA A PROVA DI SMARTPHONE



► 23 ottobre 2017

Sono tre i percorsi enoturistici che hanno come fil rouge il vino messi on line sul portale www.docvenezia.it. Il primo "Wine Tour Venezia – Culture e tratte d'oriente" nasce per far scoprire l'influenza delle culture e dei traffici con il Medio oriente a Venezia. In particolare i prodotti che sono entrati nella nostra cultura culinaria. Il secondo tour "Wine Tour Venezia – Le vie del vin e de altre merci preziose" rappresenta il cuore del progetto, ripercorre infatti le vie dei mercanti veneziani, un itinerario che fa rivivere le vie del commercio e delle merci preziose dell'epoca, spizzicando qua e là vini e cicchetti. "Wine Tour Venezia – De arti, de Vin e altre meravigie", invece, nasce per gli amanti dell'arte, un percorso nel distretto "artistico" per eccellenza, le "meravegie" (meraviglie) del passato e della modernità, trovando ristoro in storiche enoteche e osterie. Non solo aneddoti storici, ricette, eventi e vini, ma soprattutto un invito a scoprire i due vigneti sperimentali - il primo nel brolo del Convento dei Carmelitani Scalzi (www.giardinomistico.it) e il secondo nell'isola di Torcello - gestiti dal Consorzio Vini Venezia nella città lagunare.

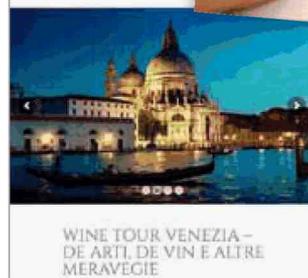
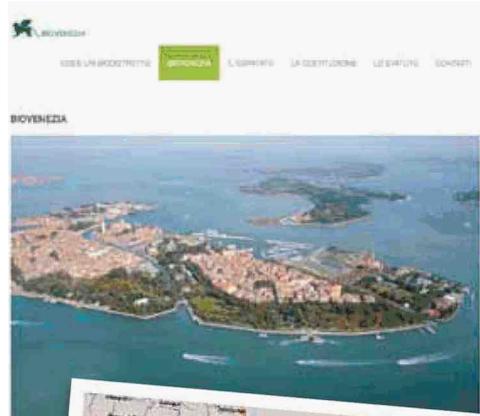
IL RECUPERO DEL PATRIMONIO VITICOLO DI VENEZIA E DELLA LAGUNA

Dal 2010 il Consorzio Vini Venezia, con il contributo di Attilio Scienza e assieme alle Università di Padova e di Milano e al CREA-Vicoltura Enologia di Conegliano, ha avviato un ambizioso progetto di recupero della biodiversità vitivinicola a Venezia. In broli, giardini pubblici e privati e nei Conventi sono state rinvenute numerose viti e con l'analisi del DNA sul materiale vegetale sono state individuate 30 varietà, ma ancora 3 risultano sconosciute. Tra le varietà mappate: Raboso Piave, Tocai Friulano, gli incroci Manzoni, i Pinot, il Refosco dal peduncolo rosso, i Cabernet, Merlot, Verduzzo trevigiano e friulano e Chardonnay, Malvasia istriana. Tutte sono state raccolte in due vigneti collezione piantati uno nell'isola di Torcello, all'interno della tenuta privata Baslini, e l'altro nel brolo del Convento dei Carmelitani Scalzi adiacente alla chiesa di Santa Maria di Nazareth.





► 23 ottobre 2017





► 23 ottobre 2017



Da sinistra:
Giorgio Piazza
e Carlo Favero,
rispettivamente
presidente
e direttore
del Consorzio
Vini Venezia



**IL CONSORZIO
VINI VENEZIA**

• Nato nel 2011 dalla
volontà dei viticoltori del
Consorzio tutela vini Doc

Lison-Pramaggiore e del Consorzio
tutela vini del Piave Doc, oggi - dopo
la ridefinizione delle denominazioni
- promuove e tutela le Doc Lison-
Pramaggiore e Piave e le nuove Doc
Venezia, Docg Lison e Docg Malanotte
del Piave. Conta oltre 1.700 produttori
tra soci diretti e indiretti.



► 23 ottobre 2017



Qui sopra, da sinistra, due immagini del vigneto sperimentale nel brolo del Convento dei Carmelitani Scalzi a Venezia.
ph.credits Edoardo Legnaro



Qui sopra e nei tondi: il vigneto sperimentale sull'isola di Torcello