

# WQ

vite, vino & qualità  
*in vite qualitas, in vino excellentia*



tecniche nuove  
[www.tecnichenuove.com](http://www.tecnichenuove.com)

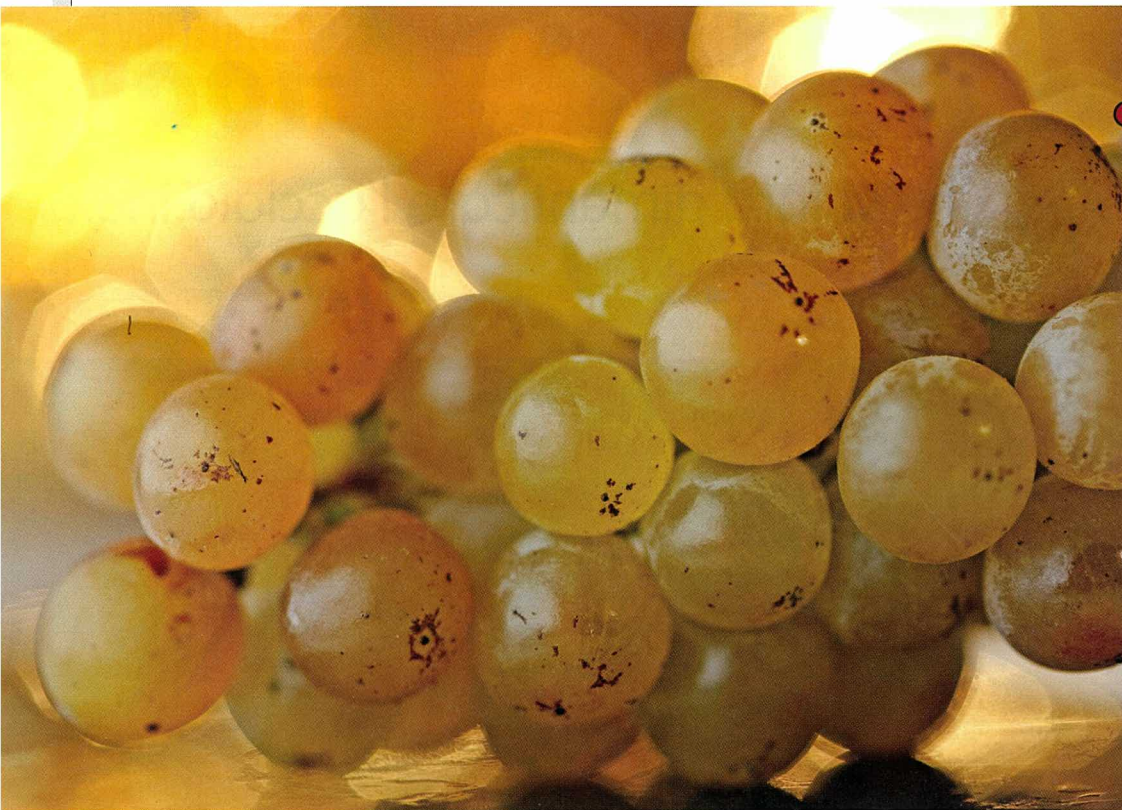
VQ numero 5  
settembre 2013

## Vendemmia 2013 I conti torneranno?

ISSN 1825-6082 - Anno IX - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB MILANO.







La Dorona, antico vitigno riscoperto sull'isola di Mazzorbo, nella laguna veneta.

# Venissa, l'oro di Venezia

**I**l progetto Venissa ha come caratteristica distintiva il fatto di essere strettamente connesso alla realtà territoriale che lo ospita, anch'essa, come l'intero progetto, del tutto particolare. Si tratta dell'Isola di Mazzorbo, collegata a quella - più famosa - di Burano attraverso un caratteristico e noto ponte di legno.

Mazzorbo fa da contraltare alla ricchezza e alla vivacità di colore di Burano, con un tono generale più leggero, elegante e quasi malinconico; come Burano però, si contraddistingue storicamente per il carattere agricolo, e per l'attitudine dei propri abitanti alla coltivazione di bellissimi orti, preziosi non solo dal punto di vi-

**CECILIA PIANIGIANI**

Winecircus  
(Montalcino, SI)

## COS'È UN BROLO

Nei secoli passati in Veneto un brolo era un appezzamento di terreno, di pertinenza dell'abitazione, che chiuso dal muro di cinta insieme al parco, all'orto e ad eventuali altre costruzioni annesse alla casa padronale.

sta estetico, ma in quanto veri e propri serbatoi di biodiversità. Le tre isole di Burano, Mazzorbo e Torcello costituiscono infatti la *Venezia nativa*; hanno cioè accolto gli agricoltori che prima vivevano in prossimità delle coste venete messi in fuga dalle invasioni barbariche. Ed ancora ospitano antichissime varietà di specie orticole o da frutto.

È proprio in uno dei *broli* di Mazzorbo, a ridosso di una chiesa sconsecrata, che sono stati individuati alcuni esemplari - circa 40 piante - della varietà di uva a bacca bianca dal nome Dorona, antico avo del Garganego. **Gianluca e Desiderio Bisol**, con il winemaker **Roberto Cipresso**, hanno pensato - con la collaborazione di enti di ricerca come Veneto Agricoltura e la Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano nella figura di **Severina Cancellier** - di analizzare il Dna delle piante ritrovate, ed hanno così avuto conferma della varietà di appartenenza.



Gianluca Bisol, produttore, tra gli artefici della riscoperta della Dorona e della produzione del Venissa.





## La tenuta Venissa e i suoi vigneti

Proprio per volontà della famiglia Bisol quindi – la cui cantina storica risiede a Santo Stefano di Valdobbiadene – è nata la Tenuta Venissa. Quest'ultima, nella forma di Parco Agricolo Ambientale, include appunto, tra orti e frutteti, la coltivazione della Dorona – a partire dalla propagazione dei primi esemplari scoperti – per la produzione di Venissa, in un'antica vigna murata recuperata, dall'estensione di circa un ettaro. La forma di allevamento è il Guyot, e la densità d'impianto è di circa 4.000 viti ad ettaro, con una produzione unitaria di 1,10 kg. Prima di giungere alla definizione del vigneto definitivo sono state condotte alcune prove, che hanno incluso l'adozione di diverse densità d'impianto e il loro confronto per individuare la soluzione in grado di garantire il migliore equilibrio vegeto-produttivo. È stata poi confrontata la risposta ottenuta con il ricorso ad un portinnesto – nella fattispecie il Kober 5BB – con quella fornita invece dalla coltivazione su piede franco e quest'ultima, possibile per la par-

ticolare natura dei suoli, si è rivelata migliore. L'elevata salinità, la tessitura del terreno e l'eccezionalità del microclima fanno infatti sì che la gestione agronomica non debba confrontarsi con il problema della fillossera e neppure con il rischio di attacchi parassitari.

## Da Mazzorbo a Montalcino

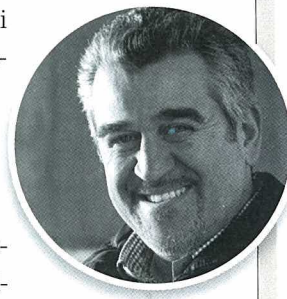
La prima vendemmia – coronamento di un lavoro iniziato nel 2002 e nel quale l'aspetto tecnico-scientifico è stato affiancato da una ricerca storica sui vitigni di Venezia – ha avuto luogo nel Settembre 2010. La raccolta delle uve avviene, dalla prima annata di produzione fino ad oggi, in *bin* in materiale plastico, che a loro volta sono caricati in celle frigorifere su camion; l'atmosfera di queste ultime è saturata con l'impiego di ghiaccio secco. Tali condizioni di trasporto – i requisiti principali delle quali consistono appunto nella pulizia più accurata, nella saturazione dell'atmosfera con anidride carbonica e nelle basse temperature – fanno sì che le uve, vinificate a Montal-

### SALINITÀ, UMIDITÀ E ILLUMINAZIONE

Il suolo di coltivazione, sul livello del mare e molto fertile, è però periodicamente sommerso, e quindi lavato con acque dolci per evitare eccessive concentrazioni saline nella rizosfera. Questo fenomeno estremo ed unico, quale fonte notevole di stress, ha comportato l'evoluzione del vitigno verso caratteri organolettici del frutto del tutto particolari. Anche la qualità dell'illuminazione di foglie ed acini è peculiare dell'ambiente di coltivazione perché fortemente condizionata dall'elevata umidità relativa, e contribuisce al carattere di forte originalità della produzione in questo contesto così particolare.

Vista dall'alto dell'isola di Mazzorbo (in primo piano), unita all'isola di Burano (sullo sfondo) da un ponte.

Roberto Cipresso, enologo.







**Mazzorbo:**  
orti e, sullo  
sfondo, vigneti.

cino (SI) presso la cantina del Winecircus di Roberto Cipresso, giungano a destinazione perfettamente integre circa 6 ore dopo la loro raccolta. Sono quindi accolte su doppio tavolo di selezione, nel quale gli studenti che svolgono il tirocinio presso il Winecircus si occupano di eliminare le impurità e tutti gli elementi che non siano in linea con l'obiettivo enologico.

### VENISSA 2011: I PARAMETRI CHIMICI

SO <sub>2</sub> totale (mg/l)	Alcol (% vol.)	Zuccheri (g/l)	Acidità totale (g/l)	Acidità volatile (g/l)	pH	Estratto netto (g/l)
90	12,9	2	5,13	0,45	3,57	26

### UN VINO DA MEDITAZIONE

Tecnicamente Venissa è un vino da meditazione, che ricorda un po' i migliori vini sardi di Oristano ottenuti dalla Vernaccia, o i secchi Sherry di Spagna, senza residuo zuccherino e con una gradazione alcolica vicina a 12,5. Il degustatore dovrà saper coglierne gli aspetti più intellettuali, al di là del mero equilibrio tra singoli costituenti o della semplice espressione aromatica, e magari cercare abbinamenti con cibi di tradizioni remote.



### In cantina

Una pompa peristaltica accompagna l'uva, solo leggermente pigiata, in un serbatoio condizionato. Ha quindi luogo una pre-macerazione a freddo della durata di 6 giorni; sia la fermentazione in rosso – 15/20 giorni a temperature non oltre i 18°/20°C – sia la macerazione, avvengono in ambiente ridotto e prevedono l'impiego del ghiaccio. Dopo circa un mese – nel corso del quale vengono condotte follature per la bagnatura del cappello – ha luogo la svinatura, e si eseguono due travasi per l'allontanamento delle fecce grossolane. Il vino resta per circa un anno a contatto con le fecce fini a temperatura controllata; ha infine luogo la preparazione alla messa in bottiglia e l'imbottigliamento stesso, con permanenza in vetro prima dell'immissione al consumo di circa un anno.

### Il legame con Venezia

Il protocollo attuato persegue lo scopo di ottenere un vino che segua un percorso molto originale, che faccia uso delle tecniche più all'avanguardia per mantenere al contempo un carattere antico, in grado di guidare il degustatore nel tempo e nello spazio.

È un omaggio a Venezia, alla sua storia più gloriosa, ai suoi aspetti misteriosi, ambigui, eleganti e affascinanti; richiama due dei suoi simboli principali: l'oro – l'etichetta è una semplice lamina dorata e il colore del vino è appunto un caratteristico giallo carico e dorato – e il vetro – il vino affina in recipienti in vetro per 12 mesi di tempo. All'analisi sensoriale esprime una complessità che rivela le sue singole componenti solo poco alla volta, a chi ha la pazienza di scoprirle ed assaporarle e ad un assaggiatore esperto, consapevole ed evoluto. È subito speziato al naso, con sensazioni evidenti di camomilla e crema di noce. Al tatto è pieno e cremoso, con note dominanti di mandorla in armonia con espressioni di miele e mela gialla.