DALL'ITALIA 22 Gennaio 2019 Roger Sesto

La Dorona amata dai Dogi

La **Dorona di Venezia** è un'uva dorata dalla **buccia spessa** e **dalla foglia particolare**, capace di regalare un nettare di nerbo, longevo ed elegante. Un tesoro nascosto nelle piccole proprietà dei contadini, nelle storie e nelle tradizioni isolane che stava per essere perduto.

«Accompagnando dei clienti a Torcello notai una vecchia vigna in una casa privata, adiacente alla cattedrale di Santa Maria Assunta. Riuscii a convincere la proprietaria a mandarmi un po' di quell'uva quando fosse stata matura. Le cassette arrivarono piene di bellissimi grappoli. Era la famosa Dorona, già apprezzata dai Dogi e poi scomparsa», così **Gianluca Bisol**, dell'omonima azienda di Valdobbiadene.

Il recupero del vigneto a Mazzorbo

Anni di ricerche, frutto dell'amore per Venezia della famiglia Bisol, unite alla competenza tecnica di **Desiderio Bisol** e del winemaker **Roberto Cipresso**, hanno riportato alla vita questo prezioso vitigno nella **tenuta Venissa, a Mazzorbo**. Quest'isola, assieme a Torcello e Burano, fa parte della **Venezia Nativa**. Il vigneto di Venissa rappresenta uno degli ultimi esempi di vigna murata, estesa su oltre 2 ettari.

Gianluca Bisol

Venissa, Dorona in purezza di Bisol

Un vigneto speciale, in gran parte a piede franco, in cui le viti affondano le radici in un terreno ricco di limo, argilla e microrganismi, figlio di una viticoltura eroica messa a dura prova dal fenomeno dell'acqua alta. Dal recupero dell'uva Dorona nasce **Venissa**, un **vino raro e storico**, frutto di un solo ettaro vitato e dalla limitatissima produzione. Tutto il processo di vinificazione punta a trasportare nel calice la sua particolare identitarietà territoriale.

> *Per conoscere gli altri autoctoni del Veneto clicca qui*
>
> *L'articolo completo è su Civiltà del bere 2/2018. Per continuare a leggere acquista il numero sul nostro store (anche in digitale) o scrivi a store@civiltadelbere.com*