



Orti e vigneti della Venissa.  
Venissa - orchards and vineyards.

## LE SORPRENDENTI “VIGNE DI VENEZIA” STRADA ANTICA DEL FUTURO

### *THE SURPRISING “VINEYARDS OF VENICE” AN OLD ROUTE TO THE FUTURE*

*di Alessandra Piubello*

Tre viticoltori hanno fatto rivivere una tradizione che si credeva perduta  
*Three winemakers have brought a tradition believed lost to life again*

L'immagine della Serenissima si associa all'arte in *primis* e poi all'acqua, non certo al vino. Le vigne perdute di Venezia e della sua laguna parlano al turista distratto con sussurri fin troppo discreti. Luci accese, dunque, su questo *terroir* incredibile, dalle potenzialità dimenticate e di una bellezza struggente. Il XXXII Premio Masi Civiltà del Vino, con l'attenzione ai valori enoici territoriali che gli è propria, è andato a scovare e a premiare i protagonisti del progetto “Le vigne di Venezia”. Tre “moschettieri” che hanno valorizzato un patrimonio antico, forse a rischio di essere smarrito per sempre. Eccoli: Michel Thoulouze, ex imprenditore del settore televisivo, che sulla fertile isola di Sant'Erasmus ha reimpiantato quattro ettari di vigneto; Gianluca Bisol, discendente di una storica famiglia di viticoltori di Valdobbiadene, che sull'isola di Mazzorbo ha fatto rivivere l'antichissima dorona; Flavio Franceschet, architeto-

*The Serenissima is associated first of all with art, and then with water, certainly not with wine. The lost vineyards of Venice and its Lagoon are a barely audible sound in the background for distracted tourists. Let's*

*shine some light, then, on this incredible terroir, with its forgotten potential and devastating beauty. The XXXII Masi Civiltà del Vino Prize, with fitting attention to the oenological values of the “Le Vigne di Venezia” (“The Vineyards of Venice”) project, was awarded to three “musketeers” who have revived an ancient tradition that was perhaps at risk of disappearing forever. Michel Thoulouze is an ex-television media baron, who has replanted four hectares of vineyards on the fertile island of Sant'Erasmus. Gianluca Bisol, scion of a historic wine-producing family in Valdobbiadene, has revived plantations of the extremely ancient dorona grape on the island of Mazzor-*



Gianluca Bisol ha riscoperto la “dorona”. Ecco “Venissa”... l'oro liquido  
*Gianluca Bisol rediscovered the “dorona” grape. Here is “Venissa”... liquid gold*

to ed ex insegnante, anima dell'associazione no profit "La Laguna nel bicchiere - Le vigne ritrovate", che si prefigge, con il suo operato filologico, di recuperare la memoria storica e di mantenere viva una tradizione secolare veneziana sconosciuta ai più.

La salvaguardia di una città unica al mondo non si basa solo sul mare, ma anche sulla terra, con il recupero dei vigneti storici: ne esce una Venezia insolita, con il suo lagunare fascino di terre emerse, della preziosità della terra che va difesa, strappandola all'acqua, riappropriandosi dell'antica funzione isolana degli spazi agricoli coltivati. Una Venezia che diventa espressione autentica di un *terroir*, gusto ancestrale, impressivamente peculiare nel bicchiere. Merito di questi tre personaggi d'autore.

«Scopro per caso», racconta Gianluca Bisol, «un esemplare di dorona dodici anni fa in un giardino recintato a

*bo. And Flavio Franceschet, architect and ex-teacher, is the guiding spirit behind the not-for-profit association "La Laguna nel bicchiere - Le vigne ritrovate" ("The Lagoon in a glass – the vineyards rediscovered"), which aims to uncover memories and keep a largely forgotten, centuries-old Venetian tradition alive.*

*The preservation of the unique city of Venice is not only a question of the sea, but also the land, with the rediscovery of its ancient vineyards. The result is an unusual side of Venice, with the charm of its lost lands in the Lagoon, with its precious outcrops of land to be defended, to be ripped from the water and reappropriated to the ancient island practice of agricultural cultivation. This is a Venice that becomes the authentic expression of its terroir, part of a collection of ancient tastes, impressively different in the glass. All thanks to these three outstanding personalities.*



Michel Thoulouze, Flavio Franceschet e Gianluca Bisol ricevono il Premio Civiltà del Vino da Ezio Rivella e Sandro Boscaini. Michel Toulouze, Flavio Franceschet and Gianluca Bisol receive the Civiltà del Vino Prize from Ezio Rivella and Sandro Boscaini.

Torcello, l'isola di fronte a Mazzorbo e, incuriosito, avvio le ricerche su questo vitigno autoctono che risultava essere quasi estinto. Poi ne recupero alcuni da antichi vigneti lagunari rimasti miracolosamente in vita nel corso dei secoli. Ho fatto eseguire delle microvinificazioni: una sorpresa. Piantiamo le prime viti nel 2004 a Venissa, sull'isola di Mazzorbo, completando la tenuta tre anni dopo. Le vigne, accarezzate dal vento proveniente dalla costa istriana, crescono nel particolare ambiente lagunare, traendone caratteristiche uniche. Con la vendemmia 2010 diamo vita a "Venissa", l'Oro Liquido di Venezia».

*«It was a chance discovery», says Gianluca Bisol, «when I found an example of dorona twelve years ago in a walled garden on Torcello, the island facing Mazzorbo, and decided to start researching this apparently almost extinct native vine. Then I found other examples in ancient vineyards on the Lagoon that had miraculously survived the passing of time. I experimented with some micro-vinifications to make a surprise discovery. We planted the first vines at Venissa on the island of Mazzorbo in 2004, completing the task three years later. The vines are cosseted by the winds from the*









---

I premiati Civiltà del Vino in visita  
alle tenute Serego Alighieri  
con Sandro Boscaini.  
*The Civiltà del Vino winners  
visiting Tenute Serego Alighieri  
with Sandro Boscaini.*

---



Flavio Franceschet e i suoi cinquanta soci, con la preziosa collaborazione tecnica di Alfio Lovisa, si prendono cura di vigne vecchie, anche centenarie, senza ricorrere a trattamenti e diserbanti chimici. «Abbiamo classificato ed identificato le vigne nascoste di giardini, chiostri, brandelli di paesaggio agricolo dimenticati, spesso incolti. È dal '93 che vendemmio in laguna, anche se la produzione inizia nel 2008, anno di fondazione dell'associazione. Con le vigne del monastero San Michele dei Camaldolesi a Isola, delle Zitelle alla Giudecca, della Corte Sconta e della Vigna della Tana, prossimamente con



Michel Thoulouze a Sant'Erasmus ha reimpiantato quattro ettari. Il suo vino è "L'Orto"  
*Michel Thoulouze replanted four hectares at Sant'Erasmus. His wine is "L'Orto"*

Istrian coast and grow in this special Lagoon environment, which gives them a unique character. "Venissa", the Liquid Gold of Venice, started with the 2010 vintage».

Flavio Franceschet and his fifty associates, together with the invaluable technical assistance provided by Alfio Lovisa, look after old vineyards, sometimes centuries old, without using chemical treatments or weed killers. «We have classified and identified vineyards hidden in gardens, cloisters and lost agricultural strips, often left uncultivated. We began harvesting in the Lagoon area in 1993, even if wine production only started in 2008, the year the association

was founded. Using vineyards in the religious houses of San Michele dei Camaldolesi at Isola and of the Zitelle on Giudecca, using the Corte Sconta and Vigna della Tana sites, and soon the site on the island of Le Vignole, we make the white wines called "In Vino Veritas", "Zitelle e Novizi Fertili e Scalzi" and the red called

La famiglia Boscaini ha assegnato la Targa Giorgio Boscaini come riconoscimento di lunga e proficua collaborazione al proprio importatore nel mercato svizzero "Bindella Weinbau-Weinhandel". Da sinistra: Walter Fuchs, Karin Fuhrer, Christa Bindella, Sandro Boscaini, Rudolph Bindella, Paola Barberi e Geri Theiler. *The Boscaini family awarded the Giorgio Boscaini Plaque in recognition of a long and successful working relationship to Masi's importer for the Swiss market, "Bindella Weinbau-Weinhandel". From left: Walter Fuchs, Karin Fuhrer, Christa Bindella, Sandro Boscaini, Rudolph Bindella, Paola Barberi and Geri Theiler.*



quelle dell'isola Le Vignole, diamo vita ai bianchi "In Vino Veritas", "Zitelle e Novizi Fertili e Scalzi" e al rosso "Gneca Zitelle Fertili". Tutto è molto naturale, pigiamo con i piedi nella cinquecentesca cantina di San Michele e produciamo bottiglie che non sono in commercio: la nostra è una missione sociale e conviviale, vogliamo far percepire il senso più profondo del territorio veneziano». Michel Thoulouze, ex presidente di Tele+, nel 2000 decide di ritirarsi a Sant'Erasmus, l'isola famosa per essere stata l'orto dei Dogi, acquistando una tenuta abbandonata ma con una meravigliosa vista sulla laguna. Prendendo confidenza con gli isolani, scopre di avere acquistato i migliori terreni dei dintorni. Ricerca negli antichi mappali: questo podere è noto come "Vigna del Nobil Uomo": qui c'erano vigne, qui si può far vino. Thoulouze chiede consulenza agli amici francesi: ai famosi consulenti agronomi Bourguignon e ad Alain Graillet, celebre per il suo Crozes-Hermitage della Côtes du Rhône. «Piantato nel 2004 vitigni antichi, su piede franco, e nel 2007 produco "Orto". In vigna e in cantina (l'unica censita nel comune lagunare) mi aiutano i santerasmini, legati al luogo e al suo spirito».

Nella difesa della tradizione sta la forza per affrontare l'avvenire: il futuro nasce dal radicamento alla cultura e dai valori del passato che hanno forgiato la civiltà. Il *fil rouge* del Premio Masi emerge in tutta la sua consapevole attualità.

*"Gneca Zitelle Fertili". Everything is made very naturally: we tread the grapes with our feet in the 16th-century cellars of San Michele and we produce wine that won't be sold. Our aims are the betterment of society and conviviality. We want to communicate a sense of territory for Venice in its deepest sense.»*

*In the year 2000, Michel Thoulouze, the ex-president of Tele+, decided to retire to Sant'Erasmus, the island famous for being the "garden of the Doges", where he bought an abandoned farm with a wonderful view over the Lagoon. As he made friends with the island's inhabitants he discovered that he had bought the best farmland of the locality and looking at ancient maps, he found that his farm was famous as the "Vigna del Nobil Uomo" ("Vineyard of a Nobleman"). There were vineyards here once, so there could be again. Thoulouze knew who to ask for advice: his French friends, the famous consultant agronomist Bourguignon and Alain Graillet, who is well-known for his Crozes-Hermitage wines made in the Côtes du Rhône. «I planted ancient vine types on ungrafted rootstock in 2004, and in 2007 I started making "Orto". With their true spirit of place, the inhabitants of Sant'Erasmus help me in the*

*vineyards and in the winery, which is the only one recorded in the Lagoon itself.»*

*The defence of tradition provides the strength to confront the future. And the future comes from the roots of culture and the values of the past that have forged civilisation itself. The key theme of the Masi Prize emerges here, with all its conscious modernity.*



**Flavio Franceschet  
assieme a 50 soci  
ha costituito  
"La laguna nel bicchiere"  
Flavio Franceschet  
founded "La laguna  
nel bicchiere"  
with 50 associates**

Alessandra Piubello, giornalista e scrittrice veronese, esperta degustatrice di vino e birra, si dedica a reportage enogastronomici in Italia e all'estero. Dirige alcune testate giornalistiche, collabora con "Spirito di Vino", "Artù", "Cook\_inc", "Euposia", e con le guide de "L'Espresso" e "Slow Wine".  
Scrive anche di ristorazione e ospitalità.



*Alessandra Piubello, is a journalist and writer from Verona. She is also an expert wine and beer taster and writes on food and wine subjects in Italy and abroad. She manages various journalistic publications and contributes to "Spirito di Vino", "Artù", "Cook\_inc", "Euposia", and the "L'Espresso" and "Slow Wine guides".*