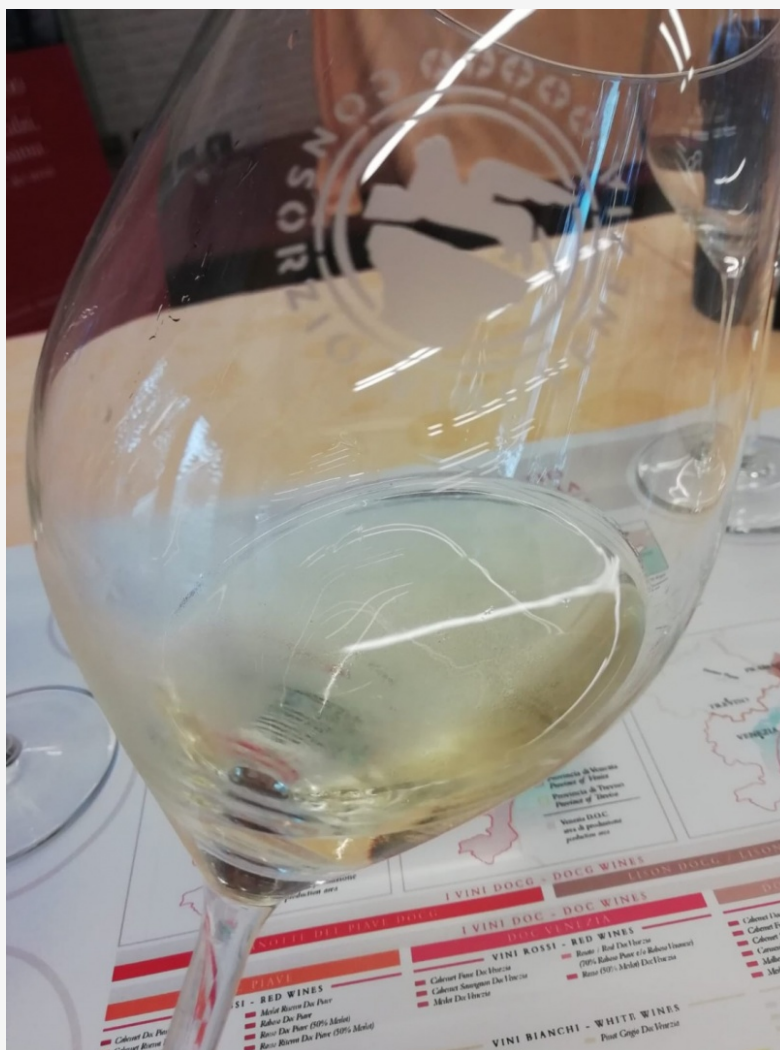




FEEL VENICE, OTTOBRE 2020, E IL CONSORZIO VINI VENEZIA



Solo qualche passo frettoloso separa i binari che lasciano alle spalle Venezia dal resto del mondo.

Qualche gradino ancora per scorgere sul lato sinistro la magnificenza di una delle più importanti chiese barocche veneziane, Santa Maria di Nazaret, o degli Scalzi, è un edificio religioso dei primi del XVIII secolo opera di Baldassarre Longhena e situata nel sestiere di Cannaregio.

La chiesa di Santa Maria di Nazareth deve la sua origine all'insediamento dei **Carmelitani Scalzi** nella città lagunare, l'ordine ottenne dal senato di Venezia, nel 1633, la facoltà di istituire in città un ospizio, ma solo nel 1949 dopo una travagliata ricerca per trovare un luogo ideale si trasferì lungo le rive del canal grande nei pressi della stazione Santa Lucia. I lavori della Chiesa e Convento iniziarono subito affidando i lavori all'Architetto Baldassarre Longhena.

Dal lontano 1949 ad oggi, all'interno del sito dei carmelitani, ritagliato nel caos veneziano, nel 2015 venne inaugurato il giardino mistico che vuol essere un cammino nella natura, un'esperienza di bellezza dei 5 sensi di chi lo visita.

E' proprio in questi luoghi che il **Consorzio Vini Venezia** ripete da tre anni l'annuale

appuntamento, **Feel Venice**, che mette in luce le DOC e DOCG appartenenti al territorio di pertinenza.

Un evento che vuole ricordare che le denominazioni in ogni luogo hanno importante valenza, non solo sottolineano la produzione di vini e vitigni, sia essi autoctoni o internazionale, ma la tradizione e cultura di questi luoghi e le loro genti.

Una larga area che insiste nella Venezia centro orientale e la media-bassa trevigiana, dal Mare Adriatico fino al fiume Piave, un susseguirsi di superfici vitate a coronare due areali istituzionalmente unici.

Quel cordone ombelicale che Venezia ha sempre mantenuto con la terra ferma, uno stretto legame tra le famiglie nobiliari della città lagunare e la mezzadria che grazie alle dimore signorili di campagna beneficiava di lavoro e mantenimento da generazione in generazione. Questa la storia di questi luoghi, questa la storia di queste terre dalla fertilità disarmante, dalla capacità esecutiva infinita.

I vini come la cucina e l'arte, dimostrano e rappresentano un sistema tradizionale che nei secoli viene tramandato da generazione in generazione.

Oggi in queste campagne si lavora con lo stesso ritmo di allora, con la stessa passione e rigore, perché l'anima di chi c'era non svanisce.

I banchi di assaggio, le due masterclass lo hanno dimostrato, hanno reso tangibile che i trascorsi in questo particolare territorio veneto hanno lasciato il segno, ancor più, gli avi sono riusciti a trasmettere cosa di più importante questo lembo di Italia orientale riesce ancora a regalare.

In una giornata uggiosa ma affascinante la degustazione ha scaldato gli animi infreddoliti di chi con curiosità si accingeva al chiostro esterno del convento, c'era la possibilità di visitare il giardino mistico e di accedere ai banchi di assaggio, di partecipare previa registrazione alle due degustazioni tenute da AIS Venezia e presenziate dal Direttore del Consorzio Stefano Quaggio.

Avvicinarsi alle due denominazioni più importanti è sempre un'emozione, dietro i vini in assaggio la solidità di una storia che con tenacia vuole essere testimone indiscussa di questi vitigni autoctoni, le uve Tai e il Raboso che da secoli dominano con sacralità le tavole e i calici delle genti, tra risate e affetti, come nel profano, un susseguirsi di bar di paese e i ristoranti caratteristici, con orgoglio stappano bottiglia in bottiglia.

Il **Lison DOCG** ottiene la denominazione nel 2010 da un disciplinare che prevede per l'85% l'impiego delle uve Tai, e che ricade nell'area della Venezia orientale, della bassa trevigiana e in una piccola parte della provincia di Pordenone.

Il **Malanotte** nasce nel 2010 per volontà dei produttori dell'areale Piave spinti dalla necessità di preservare il vitigno Raboso e le sue potenzialità produttive. **Piave Malanotte** **Malanotte del Piave DOCG** prende il nome dal **Borgo Malanotte**, un borgo medievale sito in Tezze di Piave (TV), cuore della produzione di questo vino. Si trova in media-bassa pianura in provincia di Treviso, lungo il fiume Piave. Le uve impiegate consentite per la produzione sono il Raboso del Piave per un minimo impiego del 70% e **Raboso veronese** fino al 30%.

Oggi rimangono due baluardi a cui guardare, questo è ciò che il Consorzio si prodiga di fare, preservarli e difenderli nonostante le mode e i momenti.

Due masterclass condotte con passione e professionalità dalla delegazione AIS Venezia, sei campioni a scelta selezionati dei due vitigni per un totale di dodici vini. Una panoramica senza fine tra profumi, sentori e sapori unici, tipici di queste terre.

E' questa Venezia, e questi sono i vini che la città rappresenta.