

# Dalle Pay-Tv all'Isola di Sant'Erasmus: affascinante miracolo dell'Orto di Venezia di Michel Thoulouze

26/02/2021 - 717 LETTURE

In pochi sanno che la viticoltura nella Laguna veneziana esiste da almeno tremila anni. Con Burano, isola dedicata ai pescatori e le isole Mazzorbo e Torcello coltivate a carciofi, l'isola di Sant'Erasmus per secoli ha fornito frutta e ortaggi alla città di Venezia e vi sono sempre stati i vigneti. Negli orti dell'isola vengono anche oggi coltivati le "castraure", il carciofo violetto di S. Erasmus, famosi in tutta l'Italia e nell'isola, nonché Presidio Slowfood. Per questo motivo, l'Isola di Sant'Erasmus è da sempre conosciuta come "orto di Venezia".

## Orto di Venezia



Siamo all'inizio del 2000, quando Michel Thoulouze – manager televisivo di grande successo e pioniere della PayTv – decide di comprare casa in laguna, nell'Isola di Sant'Erasmus. Un giorno parlando con i contadini locali scopre il vero miracolo: ha comprato la miglior terra dell'isola. 11 ettari di terra che, un documento settecentesco indica come a lungo chiamata "la Vigna del Nobil Uomo". Assieme alla sua famiglia decide di rilanciare nell'isola la produzione del vino, utilizzando i metodi tradizionali degli agricoltori locali e la competenza tecnica di Lydia e Claude Bourguignon, ingegneri agrari, e di Alain Graillet di Crozes Hermitage.



**Un vino di Terroir** *“Non c’è bisogno dell’enologo, perché nulla viene fatto in cantina, ma un grande lavoro è realizzato nelle vigne”* dice Michel. Il vero miracolo di questo vino è infatti la terra, che prende vita tra argilla, calcare e roccia dolomitica. Nessun diserbante, concime chimico, sistema d’irrigazione, ma solo duro lavoro dell’uomo per oltre 5 anni. Prima di impiantare i vigneti, infatti, i terreni sono stati preparati in successione con orzo, ravenello, avena e radice cinese secondo il metodo *“duro su duro”* cioè senza mai arare, seguendo le indicazioni di Claude Bourguignon: *“non vengono ovviamente mai utilizzati concimi, né diserbanti”*.

Vitigno a piede franco, per riscoprire l’antico gusto di antichi vitigni italiani. Le viti sono infatti state piantate direttamente nel terreno senza che le piante venissero innestate nelle radici di vite americana, come invece dopo l’epidemia di fillossera. Questo conferisce a “ORTO” una qualità eccezionale.

Vendemmia rigorosamente a mano, vinificazione più semplice possibile: solo succo d’uva fermentato lentamente. Riposa 10 mesi di botte in acciaio e 2 anni in bottiglia. Per questo motivo, l’annata 2017 è l’ultima in commercio. Vino da Malvasia Istriana in predominanza, con l’aromaticità del Vermentino e un’accorta parte di Fiano di Avellino. Un bianco con corpo, ricco di mineralità data dalle rocce Dolomitiche, acidità naturale, la quale permette al vino di affinarsi in bottiglia per anni, lungo al palato. È un vino adatto a essere bevuto in accompagnamento al cibo.

Il micro-territorio si sente subito al naso, con sentori iodati che crescono, si sente la potenza data dal terreno argilloso, con note di miele e fiori bianchi, mandorla e una struttura fresca e ben sapida.

Le 300/400 Magnum di Orto vengono affinate direttamente sul fondo della Laguna veneziana, una cantina naturale senza ossigeno, senza luce e con una temperatura costante.



Distribuito da RINALDI 1957

Rinaldi oggi ha superato i 61 anni di storia e rappresenta una società di sviluppo di Brand e di distribuzione specializzata nel canale On Trade, a cui si affidano oltre novemila clienti che ricercano qualità e servizio d'eccellenza. Giuseppe Tamburi, Marcello de Vito Piscicelli, Valerio Alzani, Gabriele Rondani sono alla guida della società che, oltre a un ricco portafoglio di distillati e liquori, vanta un ingente portafoglio vini pari al 40% del fatturato.

Tra gli spirits che meglio rappresentano Rinaldi 1957, non mancano autentici leader internazionali d'immagine, quali i rum Don Papa, Centenario; il Brandy spagnolo di lusso Cardenal Mendoza, Porto Taylor's, Cognac Hine, Armagnac Janneau, Calvados Boulard, Whisky Teeling, Glenfarclas, Douglas Laing, Batida de coco Mangaroca. Negli ultimi anni a fianco delle pluripremiate grappe Nannoni e Pilzer, si sono aggiunti il gin Ginepraio, Amaro Formidabile, il Vermouth OSCAR.697 che compongono il "Negroni Formidabile", un intramontabile cocktail rivisitato da Rinaldi. Kamiki, Kura e Kirin Fuji Sonroku, Vodka Imperial Gold (la più venduta in Russia nel segmento premium), Tequila Viviana e Los Tres Tonos, mezcal Tier.

Dal 1999 l'azienda Rinaldi commercializza direttamente un qualificatissimo assortimento di vini italiani e stranieri, di medio-alto profilo ma anche di grande bevibilità, capaci di rappresentare il loro territorio, tra cui lo Champagne Jacquart, gli Spumanti Franciacorta La Montina e il Prosecco Valdobbiadene e DOC "Serre di Pederiva" e un ricco portafoglio di prodotti italiani d'eccellenza, tra cui si possono trovare i vini dell'azienda H.Lun, la più antica cantina privata dell'Alto Adige, i vini del cuore del Chianti di Castello Vicchiomaggio, il Verdicchio di Matelica della cantina Belisario, o il Barolo Monvigliero della cantina di Pietro Rinaldi. Questi sono solo alcuni dei preziosi prodotti distribuiti in Italia da questa importante realtà e se ne possono trovare molti altri consultando la parte dedicata del sito web dell'azienda: Concilio, Branko, Valpantena, Gaggioli, Villa di Corlo, Celli, Le Lupinaie, Poggio Rubino, Casa di Terra, Contesa, Marianna, Poderi Parpinello e le birre artigianali Apec.