

VANITY FAIR

CIBO E VIAGGI

Orto, il vino della laguna veneziana

Sapevate che anche nella laguna veneziana c'è qualcuno che produce vino? A cinque minuti di navigazione da Piazza San Marco, in quello che era (ed è) definito l'«orto di Venezia», un viveur francese innamorato dell'Italia coltiva le sue uve e imbottiglia l'essenza di un luogo unico

DI GIOVANNI ANGELUCCI

2 SETTEMBRE 2023



VANITY FAIR

Un vero **gaudente** sa cosa vuole, soprattutto quando raggiunge l'età matura. **Michel Thoulouze**, francese di Pézenas classe '45, dopo aver lavorato una vita nel mondo della televisione come manager di successo degli anni '80 e '90, iniziò a pensare a quale sarebbe potuto essere il suo buen retiro. Ma la passione, l'amore per la moglie di quel periodo (ne ha avute tre) e anche un po' la fortuna, hanno fatto sì che la scelta del riposo si tramutasse in una seconda vita (anche di lavoro) dedicata al vino. Badate bene, non un vino qualunque. Michelle produce un meraviglioso bianco nella **laguna veneziana**.

«È meglio un gran terroir che un grande enologo per un grande vino», esordisce con la sua perenne Gitanes senza filtro in bocca. Siamo a **Sant'Erasmus**, isoletta che ancora oggi accoglie solo 700 abitanti e che da sempre è stata il primo fornitore di ortaggi e frutta per Venezia, in particolare con le «castraure», i carciofi violetti Presidio Slowfood che l'hanno portata ad essere soprannominata «[l'Orto di Venezia](#)» o «l'Orto dei Dogi», da cui il nome della cantina.

VANITY FAIR

È qui che Michel decise, spinto dalle volontà della ex moglie, di acquistare 11 ettari di terra ma mai avrebbe pensato di coltivare la vite. Invece il matrimonio terminò e la produzione cominciò, spinta anche dal ritrovamento di una vecchia mappa settecentesca che definiva quella terra come il «**Vitigno del Nobil Uomo**»; la fece analizzare attentamente e, contrariamente a quanto gli avevano suggerito alcuni amici esperti del settore, decise di lanciarsi nell'impresa di volerlo riqualificare, per ricreare **un grande terroir per il vino**.

Aiutato da grandi consiglieri come Lydia e Claude Bourguignon (agronomi di **Romanée Conti**), e Alain Graillot (è il papà del famoso Crozes Hermitage in Côte du Rhône), iniziò questo processo che richiese cinque anni di lavoro prima di impiantare 4,5 ettari di vigneti (tutte le viti sono **a piede franco** e non hanno mai visto l'ombra di diserbanti o fertilizzanti chimici, né tantomeno della figura di un enologo). Furono preparati secondo il metodo tradizionale "duro su duro" (cioè senza mai arare) seminando in successione orzo, sorgo, avena, ravanello e radice cinese.





VANITY FAIR

Viene coltivata in prevalenza la tipica **Malvasia Istriana**, insieme al Vermentino e al Fiano di Avellino. Vendemmia rigorosamente a mano, vinificazione essenziale con fermentazioni naturali e affinamento di 10 mesi in botti d'acciaio più 2 anni in bottiglia. Una chicca è invece dedicata alle magnum: vengono **affondate** in un sandolo (tradizionale barca veneziana) in un punto segreto della laguna così da non avere né ossigeno né luce, e non essere soggette a vibrazioni ma con temperatura

Orto è un vino di grande eleganza ma soprattutto di spiccata **longevità**, nonostante la prima vendemmia risalga al 2008, assaggiando le prime annate ci si rende conto di quanto lontano possa arrivare ogni bottiglia di questo bianco da invecchiamento, l'unico italiano a comparire nel ristorante parigino di Alain Ducasse all'**Hotel Plaza Athénée**. costante.

VANITY FAIR

E poi c'è il suo profilo gusto-olfattivo che regala una piacevolezza di beva davvero degna di nota. Il **naso minerale** alterna le note di frutta tropicale a quelle delicate di miele e zafferano, i fiori bianchi fanno da contraltare ai cenni salmastri e iodati. In bocca è avvolgente, pieno, armonico e molto persistente, il sorso invoglia sempre il successivo e dona a questo vino una tale versatilità da essere perfetto solo o in abbinamento, soprattutto con le tipiche **moeche** della laguna o i formaggi molto stagionati.

La cantina è stata ristrutturata mantenendo il sapore e il fascino originario ed è divenuta meta imprescindibile per le visite di molti turisti stranieri; si giunge in questo vecchio casale posto su una piccola isola con barca o vaporetto. Arrivare qui oggi porta il visitatore ad una **dimensione surreale** perché mai penserebbe di trovare dei vigneti e una piccola cantina per la vinificazione a due passi dall'acqua, alle porte dell'antica ed affascinante **Venezia**. Il valore aggiunto (ça va sans dire) proviene dalla figura di Michel, che stappando una delle bottiglie non parlerà di vino ma saranno i suoi racconti ad inebriare l'amico di turno che ha scelto di fargli visita condividendo la **meravigliosa luce sulla laguna al tramonto**.

