

GIANLUCA BISOL, IN UN GIARDINO HA TROVATO L'ORO

Gianluca Bisol è conosciuto per essere uno degli imprenditori che più ha contribuito alla reputazione della Valdobbiadene nel mondo. È un comunicatore nato e la sua famiglia ha praticamente inventato la viticoltura in Valdobbiadene. Pensate che la famiglia Bisol risulta censita in un documento della Repubblica Veneta che risale al 1542, come proprietaria di 40 campi (l'equivalente di 20 ettari) di Chartice (il nome originario della collina di Cartizze) e vi sono testimonianze documentali a partire dal 1875 di tal Eliseo Bisol (bisnonno di Gianluca) che commercializzava vino in botti nelle province di Treviso, Belluno, Vicenza e Padova. Quindi, facendo due rapidi calcoli, i Bisol sono viticoltori da più di cinque secoli e producono prosecco da almeno 150 anni.

Ma questa storia non ha nulla a che vedere con le bollicine italiane più famose al mondo (il Prosecco è il vino in assoluto più venduto negli Stati Uniti).

Anche se sono state proprio le bollicine a farci incontrare per la prima volta a San Francisco. Ricordo ancora perfettamente le circostanze. Difficile dimenticare una figura come quella di Bisol: signore distinto, elegante come un lord inglese, completamente calvo, con dei baffi che paiono disegnati nella forma di giovani tralci di vite, quelli teneri che si arricciano all'insù in primavera. Gianluca è un'icona di classe e stile, in perfetta sintonia con l'immagine del suo brand e con i suoi proseccchi d'autore. Il caso (o forse il destino) volle che ci ritrovammo entrambi nello stesso ristorante di San Francisco, A16, che deve il suo nome proprio all'Autostrada 16, anche se i fondatori non sono italiani, l'idea è stata di Shelley Lindgren, nota sommelier californiana che nel 2004 ha deciso di dedicare alla cucina e al vino italiano il suo esordio nella ristorazione, in pochi anni A16 è diventato uno dei locali di riferimento per gli amanti del vino della città. In una sala privata io stavo tenendo una degustazione guidata di Franciacorta per giornalisti e influencer locali, nella sala principale Gianluca stava cenando con il distributore locale e alcuni clienti. Eravamo nello stesso ristorante a migliaia di chilometri dall'Italia a promuovere due concetti di bollicina diversi e in competizione sullo stesso mercato: Franciacorta e Prosecco, già spiegare le differenze agli italiani è complicato, figuriamoci agli americani. Negli Stati Uniti ormai prosecco è diventato sinonimo di vino spumante, indistintamente (chiamano prosecco qualsiasi vino con le bollicine) e in questo i veneti sono stati davvero bravi a scalzare i francesi e il loro champagne, che pur rimane sempre sinonimo di festa e di lusso. Due tavoli più in là, sempre nello stesso ristorante, sempre quella stessa sera, c'era Antonio Benanti con il suo importatore a descrivere i suoi vini spettacolari dell'Etna, Lombardia, Veneto e Sicilia sulla A16, interessanti congiunture geografiche che solo attraverso il vino in California potevano succedere! Io conclusi il mio evento, uscii dalla sala privata e mi fermai a chiacchierare con Benanti e il suo importatore. Fu quest'ultimo, Christian, a dirmi: "Ehi, Miss Franciacorta, (mi prendeva in giro), c'è qui il re del Prosecco, lo sai? Vieni che te lo presento". Lo fece quasi per gioco, per ridere del mio essere ambasciatrice del Franciacorta e tenere un

evento proprio mentre il re del prosecco cenava nell'altra sala. Per stare al gioco seguì Christian tra i tavoli. E fu così che nella confusione di un locale affollato e chiassoso a pochi passi dal Golden Gate conobbi Gianluca Bisol.

Mi tese la mano, mi guardò con quel guizzo attento che lo caratterizza, la scintilla negli occhi di chi è curioso e aperto al mondo. Dopo i vari “piacere”, “di che cosa ti occupi, ah sì, il Franciacorta, davvero?”, non erano passati neanche 5 minuti che mi disse “vieni a trovarmi a Venezia, al Venissa, ho un vigneto unico di Dorona”. E io: “Ma non produci prosecco? Dorona? Da dove spunta questo vitigno?”, e lui: “è una lunga storia, se vieni a vedere lo scoprirai”. E mi allungò il biglietto da visita raccomandandosi di mandargli una email presto. Prima ancora che potessi aprire bocca, in un batti baleno il suo distributore lo aveva agguantato sotto braccio e trascinato via per un'altra tappa del loro marketing tour. Misi il biglietto in borsa, ma ricordo bene di aver pensato che Bisol era davvero un personaggio strano: mi conosceva da tre minuti, sapeva che ero una giornalista, che mi occupavo di promozione del vino italiano negli Usa (per di più di Franciacorta) e anziché parlarmi della sua azienda o dei suoi prodotti di punta, o del mercato dei vini sparkling in Usa, mi aveva invitata in cantina, ma non in Valdobbiadene, a Venezia a scoprire la storia di questo Dorona. Che poi, da quando si fa il vino a Venezia?

Dopo un mese e mezzo esatto da quell'incontro in California ero su una patana, una di quelle piccole barche di legno motorizzate tipiche della laguna di Venezia, diretta all'isola di Mazzorbo, in compagnia del figlio di Gianluca, Matteo Bisol che mi fece scoprire Venissa. Il richiamo giornalistico ha avuto la meglio: in soli tre minuti Gianluca mi aveva talmente incuriosita con questa storia del Dorona e del vino di Venezia che sono dovuta andare al più presto, in persona, a vedere. Quando vi dico che lui è un comunicatore nato, è questo che intendo: saperti incuriosire ed agganciare con due frasi. Una qualità preziosa per l'imprenditore del vino moderno, che diventa ambasciatore di cultura. Era novembre, il mese non certo ideale per una gita in laguna, ma la nebbia e l'umidità hanno giocato il loro ruolo regalando forse ancor più fascino al luogo e alla storia. Non vi tengo ulteriormente sulle spine, eccola la favola del Dorona.

Un giorno, Gianluca Bisol, durante una visita alla basilica di Santa Maria Assunta, la più antica di Venezia, risalente al 639 D.C., sull'isola di Torcello, in un giardino privato, nota qualcosa che non aveva catturato la sua attenzione nelle precedenti visite alla basilica. Il suo sguardo cade distrattamente su una pianta di vite. Un vigneto? Qui? Nella laguna? Rimane stupito da questa scoperta, a tal punto da appoggiarsi al cancello per qualche minuto ad osservare attentamente quelle poche piante di vite che non aveva mai notato prima di quel giorno, nonostante fosse stato diverse volte alla basilica di Torcello con amici e clienti durante il giro turistico di Venezia che spesso Gianluca offre a chi si reca in cantina per completare il senso del territorio e offrire un assaggio anche della grande ricchezza artistica veneta. Gianluca non è un agronomo, né un enologo, ha studiato Ragioneria prima e poi Economia aziendale, si occupa della parte

commerciale e di comunicazione dell'azienda. La sua è una vocazione precoce: ha condiviso con me un aneddoto della sua infanzia che è emblematico per capire il personaggio: quando aveva sei anni e doveva iniziare le elementari, andò con la mamma in un negozio del paese, uno di quei negozietti che purtroppo ora sono quasi del tutto scomparsi, ma che vendevano un po' di tutto, dal latte agli accendini (dalle mie parti si chiamavano gli Alimentari, anche se ci potevi ogni sorta di cose, non solo cibo), e la proprietaria del negozio fece la faticosa domanda, quella che finché continuano a chiedertela vuol dire che sei ancora giovane: "che cosa farai da grande?" E anche se un bimbo di sei anni avrebbe avuto tutto il diritto di rispondere non lo so, oppure una professione di quelle fantasmagoriche, come l'astronauta o il supereroe, Gianluca disse: "Andrò in giro per il mondo a vendere il vino di mio papà". Avere le idee chiare in prima elementare è davvero raro. Io volevo fare la scrittrice e la gelataia, contemporaneamente. E vendere i mie libri nella mia gelateria (un concept che potrei effettivamente riesumare adesso, no?).

Notare che Gianluca non voleva produrre vino, o coltivare la vite, ma desiderava viaggiare e comunicare il proprio vino, esserne ambasciatore, a testimonianza che questa sua indole curiosa e aperta al mondo è stata una carta vincente nella sua vita e ha giocato un ruolo fondamentale anche nella favola del Dorona.

Mentre si sporge tra le inferriate per guardare meglio, nota che in fondo al giardino una signora sta innaffiando le piante e mosso dalla sua leggendaria irrefrenabile curiosità, attira l'attenzione della donna con un cenno. Nicoletta Piccoli Emmer incrocia lo sguardo di Gianluca che è letteralmente appeso al cancello in ferro battuto per sbirciare dentro, interrompe il suo innaffiare e si avvicina. "Buongiorno, le posso essere d'aiuto?" Gianluca va dritto al sodo e le chiede di poter entrare per dare un'occhiata alla vite. Nicoletta, che nella vita fa l'antiquaria, racconta a Gianluca che suo padre prima e ora lei, si prendono cura di questo giardino per conto dei padroni della villa che è disabitata da anni e che un anziano contadino di Treporti la aiuta con la potatura delle piante di vite rimaste. "Penso che le estirperò a breve, perché quel signore sta diventando troppo anziano e non può più occuparsene, ma venga, entri pure così le mostro la Dorona". La Dorona, che cos'è?. Nota bene: da qui in avanti chiamerò il vitigno al femminile per adeguarmi al costume locale, quindi la Dorona. "È un antico vitigno autoctono della laguna". Gianluca è perplesso, ma da gentiluomo quale è, nasconde questo sentimento per non urtare la sensibilità di Nicoletta e la segue nel vigneto: "In genere mi fido delle persone - mi ha raccontato poi Gianluca - quando Nicoletta mi disse che quello era un vitigno della laguna, anche se mi suonava molto strano, le ho creduto e ho voluto sapere di più per capire se si trattava di una verità o di una leggenda". Una cosa che mi accomuna molto a Gianluca è questa avida curiosità nei confronti di ciò che cattura la nostra attenzione e l'impellente desiderio di non accontentarsi della superficie, ma di voler andare in fondo alle cose. Dalla sua esperienza di ragazzo cresciuto in vigna, Gianluca, di fronte alle piante che Nicoletta gli mostra, riconosce che in effetti le caratteristiche della foglia e dei tralci sono diversi da varietà a lui note. Da piccolo Gianluca ha imparato molto

dallo zio viticoltore: “Mi ha insegnato la potatura, mi piaceva vedere come si entrava in un vigneto disordinato con tutti i tralci a casaccio e poi, attraverso il suo lavoro, tornava l’ordine e la pulizia, come un ricamo. È un’attività che ti calma, all’aria aperta e che ti dà soddisfazione immediata, perché vedi subito il risultato. Molto diverso dal resto del lavoro in cantina”. Esattamente, il vino è fatto di attesa e di sorpresa, i risultati non sono mai immediati o scontati. Comunque quel giorno, osservando quelle piante disordinate, Gianluca capisce al volo che c’è qualcosa di prezioso in quel piccolo vigneto di Torcello che sta per essere estirpato.

E qui scatta qualcosa in lui che va oltre la volontà missionaria, o la curiosità storica, qualcosa che ho capito soltanto dopo aver conosciuto meglio quest’uomo dalla mente brillante e gli occhi vispi. Durante una delle nostre ultime chiacchierate mi ha confidato:

Passavo le estati con mia nonna, che mi raccontava le storie del nonno, che era mancato da qualche anno, mi parlava del vino e della famiglia, e poi mi portava in giro per la cantina nel pomeriggio perché la sua attività preferita era fare i “saving”. Ovvero? “Beh, se trovava una cassetta rotta, da buttare, la prendeva e la riparava e la usava per i fiori o altro, passava in rassegna addirittura i cestini dell’ufficio in cerca di cose da poter riciclare. Una volta ha trovato addirittura due disegni. Aveva un’attenzione particolare al dettaglio e alla ricerca, a non sottovalutare niente”. I bambini sono come spugne, un’affermazione che facciamo spesso, ma che non comprendiamo mai a fondo finché l’evidenza non ci capita esattamente sotto gli occhi. Immaginate il piccolo Bisol, che osservava attentamente la nonna prima nella ricerca di ciò che veniva scartato, dimenticato, accantonato e poi nella trasformazione di quel “rifiuto” in qualcosa di bello, o di utile. La nonna prendeva qualcosa che era dato per spacciato e gli dava una nuova vita. La nonna vedeva qualcosa che gli altri non vedevano: le potenzialità nello scarto, nel rifiuto, nelle scommesse abbandonate.

Capite quindi che cosa rappresenta l’incontro di Gianluca con la signora Nicoletta che vuole “buttare” il vigneto superstite? Rappresenta l’occasione di esercitare quella capacità di visione e di creatività che il piccolo Gianluca ha assorbito dalla nonna, ma in larga scala, non per ridipingere una cassetta rotta, ma per scrivere una nuova pagina di storia per un vitigno dimenticato, inutile.

inizia una fase di ricerca, prima con il test del DNA che conferma l’esistenza di una varietà nativa, la Dorona, e poi un percorso di studi all’indietro nel tempo, coadiuvato dalla storica veneziana Carla Coco, che scartabella per mesi gli archivi di Stato di Venezia in cerca di tracce della viticoltura veneziana e fa scoperte sorprendenti.

Il primo nucleo abitato di Venezia si è insediato tra queste isole, in particolare Mazzorbo, con una storia agricola e vitivinicola che può essere fatta risalire fino a 2.500 anni fa. Piazza San Marco fino al 1.100 era un vigneto: le piazze che oggi si chiamano “Campi” devono il loro nome al fatto che anticamente furono terreni coltivati. In un luogo costituito per l’80% da acqua, quel

20% di terra emersa era considerata cosa sacra e serviva per lo più per la sopravvivenza e l'autosufficienza della repubblica veneziana.

Nel corso dei secoli la città si è poi sviluppata come la conosciamo oggi, mentre Mazzorbo, con le sue venti chiese, divenne un convento, almeno fino all'800 quando le leggi napoleoniche lo chiusero dandolo in affitto a famiglie private.

Le isole della Laguna hanno quindi una loro precisa identità, così come i loro abitanti. Erano (e sono) tanto legate alla natura, quanto Venezia lo era al commercio e alla cultura, ai palazzi e alla nobiltà. Burano, con le sue pittoresche case colorate è un'isola di pescatori, Mazzorbo e Torcello invece sono isole di contadini, con ampi spazi verdi, le abitazioni delle famiglie e gli edifici per il ricovero di attrezzi e animali che convivono insieme ai palazzi in stile veneziano, le dimore estive dei ricchi cittadini. *Si può dire che la Laguna sia stata la campagna di Venezia, prospettiva che nel corso della storia è stata dimenticata, ma quella è la sua vera essenza. E Gianluca era intenzionato a riportarla in vita, a restituire questa identità alle isole della laguna.* Per un secolo e mezzo l'agricoltura a Venezia continuò a fiorire indisturbata fino alla grande acqua alta del 1966 che, in due giorni, distrusse tutte le colture: da quel momento le coltivazioni in laguna sono pressoché scomparse a causa dei terreni impregnati di sale e quindi non più fertili e anche del fatto che nella seconda metà degli anni Sessanta, nessuno ha ritenuto redditizio investire nel ripiantare vigneti o altre colture.

Se non fosse quindi per alcune piante di Dorona, miracolosamente scampate a quella devastazione del 1966, e per la determinazione di Bisol, questo enorme patrimonio culturale e viticolo sarebbe andato perso per sempre. Quando dico che il vino ha del miracoloso, è perché ho le prove. Eccole.

Gianluca quindi, forte della ricerca storica di Carla Coco e dell'analisi del Dna sui primi tralci ritrovati, va a caccia di piantine di Dorona per tutte le isole della laguna: in giardini privati, orti, vecchi conventi, in ogni dove. E ne trova 85, che sommate alle 3 della signora Nicoletta fanno 88. 88 piantine, un piccolo esercito per la battaglia contro l'estinzione della viticoltura autoctona veneziana.

“Certo, mettersi a coltivare una vigna nella laguna di Venezia era un'operazione ad alto rischio - mi racconta Gianluca -, stavo investendo risorse e tempo in un progetto che avrebbe potuto non portare a nulla, anzi essere addirittura distrutto dalla prima acqua alta. Era determinante trovare il luogo giusto per crescere la Dorona e anche il modo per proteggere il vigneto”. Iniziano quindi mesi di ulteriore ricerca che portano alla luce come, nel passato, i coltivatori della laguna si erano ingegnati per ovviare al problema delle inondazioni, attraverso sistemi di scolo, canalizzazioni e opere idrauliche artigianali.

A distanza di 5 anni dal primo incontro tra Gianluca e la Dorona, i Bisol trovano finalmente una casa per il vitigno veneziano.

Si tratta dell'ex Tenuta Scarpa Volo, a Mazzorbo, vicino al convento di Sant'Eufemia, un luogo che dal 1300 era a destinazione agricola e dal 1800 ospitava una famiglia di produttori di vino il cui figlio era stato mandato a Conegliano (ironia della sorte) a studiare alla scuola di Enologia appena fondata; diplomato nel 1901, in pratica il primo viticoltore di questa terra è stato uno dei primi cento enologi in Italia. Anche Tenuta Scarpa Volo è stata vittima dell'Acqua

Granda nel 1966 e da allora è rimasta abbandonata, di proprietà del Comune. Fino al giorno in cui Gianluca Bisol non ha deciso di farla diventare la nuova culla della Dorona. Con il suo team, dopo anni di micro-vinificazioni e studi geologici, Bisol ha acquistato la tenuta, e ha piantato un ettaro di Dorona generato da quelle 88 piantine ritrovate (0.8 ettari a Mazzorbo e 0.2 ettari a Torcello, dove la signora Nicoletta gli aveva fatto incontrare la vite nativa per la prima volta). Ha intitolato la sua tenuta Venissa, che è il nome dialettale di Venezia, un omaggio al poeta trevigiano Andrea Zanzotto. Insieme a Burano e Torcello, Mazzorbo costituisce infatti il nucleo originale dei primi insediamenti dei veneziani nella laguna, risalenti a più di 1500 anni fa. Il vigneto di Mazzorbo, a Venissa, è uno spettacolo: l'ho visto per la prima volta emergere dalla nebbia, mentre arrivavo in barca dalla laguna, in una fredda mattina di Novembre. Il campanile trecentesco di Sant'Eufemia svetta sulla vite come un angelo custode. Ero emozionata nel calpestare il terreno dell'unico ettaro al mondo di Dorona e lo ero ancora di più al pensiero di assaggiare un vino che esiste solo in 3000 esemplari all'anno. Se penso a quante ne ha passate la Dorona nei millenni, mi sembra un miracolo che oggi si possa degustare un vino così denso di storia e di tradizione, che risveglia in me un grande senso di appartenenza e di orgoglio italiano. Sarò eternamente grata a Gianluca Bisol per quella pelle d'oca che non scorderò mai, al primo assaggio di Venissa, il suo vino gioiello.

Ma andiamo per gradi, mancano ancora alcuni tasselli del mosaico.

Trovato il luogo e installato il vigneto bisognava pensare a come proteggerlo dall'acqua alta che colpisce Venezia e le isole della laguna di frequente. Non si può certo rischiare che l'acqua salmastra resti a lungo a contatto con le piante, bruciandone le radici e rimettendo la Dorona sulla via d'estinzione. Il team di agronomi e geologi messo in pista da Gianluca trova presto il modo di ovviare al problema attraverso canali scolmatori a pendenza e tecniche di viticoltura e orticoltura tradizionali, imparate dai vecchi contadini rimasti in laguna: il risultato è che, non solo il vigneto viene drenato in tempi rapidi in caso di inondazione, ma tutto quel salmastro e quel sale nel terreno si trasformano in ciò che rende il vino un'ulteriore rarità. Pensate che l'intera area viene inondata dall'acqua salmastra ogni due anni in media, una condizione unica al mondo per una vigna, che è il suo fattore più alto di rischio, ma anche il suo più grande punto di forza.

Gianluca mi racconta che anche la scelta di come vinificare il Dorona non è affatto scontata: “Volevo rispettare la tradizione, ci siamo confrontati con i contadini locali, in particolare uno, Gastone Vio, che produce ancora il suo vino artigianale per consumo personale in laguna, a Sant'Erasmo. Gastone ci ha raccontato che si ricorda di come addirittura il suo bisnonno vinificava la Dorona, con il grappolo intero e lasciata a macerare più del dovuto”.

La macerazione qui ha molto senso, perché a Venezia per ovvie ragioni non si può costruire una cantina sotterranea per cercare di gestire la temperatura. Il vino doveva essere più forte e più resistente e la macerazione era una delle poche strade percorribili per conservare gli aromi e dare struttura al vino. Il rischio della lunga macerazione, soprattutto per i bianchi è di estrarre troppi aromi e ritrovarsi con sentori amari inattesi. “A seconda di come va l'annata, spiega Gianluca, assaggiamo giorno dopo giorno per capire quand'è il momento giusto, stiamo molto attenti che

non venga estratta la parte amara, quindi più o meno la macerazione dura tra i 25 e i 40 giorni. Gastone ci aveva fatto assaggiare bottiglie di 30 anni fatte da lui che erano ancora buone; c'era quindi la possibilità di ottenere vini che durassero a lungo". Una macerazione di quasi un mese e mezzo è davvero tanto (in generale) e per un vino bianco è ardita: per i profani che stanno leggendo questo libro, vi basti pensare che in genere, la maggior parte dei vini bianchi non fa alcuna macerazione sulle bucce, ma il mosto viene lavorato subito, a basse temperature dopo la pressatura soffice. Quindi anche la scelta della tecnica produttiva del vino Venissa è audace: da un lato si vuole rispettare la tradizione, secondo quanto descritto anche da Gastone, che ne ha memoria storica, dall'altro è un modo per sperimentare e percorrere la via dei vini ambrati, tracciata da leggende della viticoltura come Gravner .

L'intento, con il Venissa, è quello di produrre un vino longevo, espressione della laguna e dalla sua storia millenaria, un obiettivo ambizioso in cui i Bisol hanno creduto fortemente, mettendo in campo le competenze di Desiderio Bisol, enologo della famiglia, esperto di bianchi (e bollicine, ovviamente) e Roberto Cipresso, che si è fatto un nome nell'enologia italiana e internazionale grazie ai suoi rossi d'autore (a Montalcino, con la sua etichetta La Fiorita, ma anche in Argentina con Bodega Achaval-Ferrer di Mendoza). Definire Roberto Cipresso un enologo è riduttivo, lui è un'artista dei rossi e soprattutto un narratore, ha scritto quattro libri, ama raccontare il vino, è forse uno dei pochi enologi italiani che riesce a sintetizzare la scienza e l'estro, la chimica e la magia, la ragione e l'emozione.

Roberto Cipresso ha definito la riscoperta della Dorona un "jurassic park del vino", da un fossile, ha detto, si è arrivati a una bottiglia. La Dorona è un'uva che ha la capacità di tradurre in modo molto fedele le peculiarità del territorio dove viene coltivata, questo per un esperto di terroir come Roberto Cipresso è la condizione ideale per dipingere un capolavoro. Alla domanda: "A quale vini si può paragonare il Venissa", Cipresso ha risposto: "Assomiglia a certi sherry secchi o alla Vernaccia di Oristano, è un bianco austero, ma l'obiettivo non è di farne un vino confrontabile, l'ambizione è piuttosto quella di fare sì che questo vino possa suggestionare al punto di portare chi lo beve in un altro momento storico. L'idea alla base della Dorona, insomma, è bere per ricordare".

E così è stato anche per me, che ho stampato nella memoria, il momento in cui ho annusato questo nettare che sa di laguna, di nebbia, di dolci orientali, di spezie, di mele caramellate. Al naso mi ha stupito per la complessità e la dolcezza, come una nobile dama sofisticata, nel suo vestito damascato e lucente, profumata di cipria e di vaniglia. Ma alla bocca viene fuori tutto il suo carattere: graffiante, indomato, intenso. Quella bella dama veneziana, tutta incensata d'oro, ti fa subito capire che la sua grazia e femminilità sono degno contrasto alla forza e alla potenza del suo animo carismatico. Quella struttura che fa del Venissa un vino longevo e regale, un vino che ben rappresenta da un lato i grandi sfarzi di Venezia e dall'altro i valori più umili e sinceri della sua gente.

“Tutte le difficoltà affrontate in otto anni di ricerca sono state ripagate al primo sorso, dopo la vendemmia 2010 - racconta Gianluca -, una delle più grandi soddisfazioni della mia vita. Quando ho assaggiato per la prima volta il Venissa, ho capito che avevamo fatto qualcosa di importante: avevamo recuperato un pezzo di storia di Venezia. Sarà un vino in grado di sopravvivere, un vino in grado di raccontare un tempo, ma non soltanto a noi, anche ai nostri nipoti”.

Un tempo e una storia che non sono solo nel bicchiere, ma anche sulla bottiglia. È un altro incontro casuale che fa nascere una sinergia artistica e densa di significati, per cucire il giusto abito per la Dorona.

Qualche tempo prima della vendemmia inaugurale, mi dice Gianluca, Incontro casualmente Giovanni Moretti, colui che poi ho scoperto essere uno dei padri del vetro di Murano. Giovanni aveva saputo del mio progetto e della mia battaglia per riportare in vita la Dorona e, chiacchierando, condivide con me un’idea originale”. L’uva si chiama Dorona, ovvero l’uva d’oro di Venezia (deve proprio il suo nome agli acini dorati), perché quindi non creare una foglia d’oro per l’etichetta di questo vino dorato? Ciò che in superficie può sembrare un’idea banale che prende forma dalla semplice assonanza e similitudine di colore, nasconde ben altro.

La foglia d’oro è infatti un’altra centenaria tradizione veneziana. La famiglia Berta Battilora, ancora oggi e da sette secoli batte l’oro a mano nel centro di Venezia. L’antica corporazione dei Battiloro era una delle più importanti a Venezia e contava oltre trecento lavoratori artigiani che battevano l’oro a mano e riuscivano a ricavarne foglie sottilissime, impiegate per ricoprire i monumenti o i decori degli sfarzi della città, come, per esempio, l’angelo sul campanile di San Marco. Di quei oltre trecento artigiani oggi rimane solo una famiglia, quella dei Battiloro che continua questa tradizione. Un’azienda superstite, depositaria di una tradizione che attraversa i secoli, sembra la partnership perfetta per l’uva dorata veneziana sopravvissuta alle devastazioni. “Giovanni Moretti mi disse che poteva applicare questa foglia d’oro sulla bottiglia di Venissa nei suoi forni per il vetro a Murano e quindi oggi la bottiglia che contiene l’uva d’oro di Venezia ha un’etichetta d’oro, battuta a mano e applicata artigianalmente a Murano”.

Capite che cosa si è mosso intorno a una pianta di vite che stava per essere estirpata dal giardino semi abbandonato di fronte alla basilica di Torcello? Quella piantina ha ispirato la visione e il progetto di Gianluca Bisol, ha portato alla luce una storia viticola dimenticata della laguna, ha stimolato la ricerca, ha riqualificato un’area di grande valore storico in disuso, attraverso un bando pubblico a cui hanno partecipato 13 aziende. A Mazzorbo Bisol, che ha vinto il bando, non ha solo piantato un vigneto di Dorona, ma ha costruito un boutique wine resort con un ristorante stellato e un orto pubblico, coltivato dai cittadini dell’isola di Burano e accessibile a tutti. Ha portato benessere (lavoro e indotto turistico), ha dato il là a una collaborazione artistica con artigiani locali di Murano e di Venezia, ha dato vita a un vino che definire unico è una banalità e in qualche modo riduttivo. Oggi da questo “clos” (vigneto murato, alla francese) nascono 3000 bottiglie l’anno di Venissa, che si è conquistato la palma di uno dei vini più ricercati dagli appassionati, nel 2016 è stato giudicato da VinePair come miglior vino bianco al mondo,

un vino speciale, con una veste dorata e con note salmastre che richiamano la laguna

e i suoi profumi. La vigna murata fa da sfondo al Ristorante Venissa, dieci tavoli dove Francesco Brutto (premiato come miglior giovane chef d'Italia nel 2017) e Chiara Pavan interpretano gli ingredienti della Venezia nativa: il pesce della laguna, le verdure coltivate all'interno della tenuta da nove pensionati locali e le erbe spontanee che crescono tra i filari del vigneto.

I Bisol hanno ristrutturato anche alcuni appartamenti nelle vecchie case colorate sulla vicina isola di Burano e offrono ospitalità con il concetto dell'hotel diffuso, in sette camere di design che si affacciano sui pittoreschi canali di Burano. Ma non solo: hanno coinvolto le associazioni locali per offrire ai propri ospiti esperienze come la pesca in laguna, corsi di cucina tradizionale, uscite con i fotografi locali, corsi di remata e voga sulle gondole. Hanno creato un sistema economico di cui beneficia tutta la comunità locale. Tutto nato da un vitigno dimenticato, che stava per essere estirpato in un vigneto semi abbandonato di Torcello e dalla testardaggine di un imprenditore lungimirante.

Quando Gianluca prese in mano l'azienda di famiglia, questa aveva solo 5 dipendenti e vendeva prosecco a livello locale. Si parla del 1987. Oggi l'azienda fattura più di 20 milioni di euro l'anno, dà lavoro a centinaia di persone ed esporta in tutto il mondo. "Ricordo che all'epoca, inizio degli anni '90, tutti mi dicevano: finora vi è andata bene perché il prosecco vendeva, ma sei arrivato tardi Gianluca, adesso inizia il declino. Ecco, dirmi così 'era esattamente quello che mi serviva, perché ogni volta che mi dicono che qualcosa non funziona, io faccio di tutto per dimostrare il contrario".

Esattamente come quando a nove anni Gianluca implorò il papà di non buttare quei 50 litri di vino rosso rimasti invenduti nella cantina, nonostante lui gli avesse spiegato che in quel momento i clienti volevano i bianchi, volevano il prosecco e quel vino rosso era un fondo di magazzino di cui disfarsi perché non si poteva vendere. "Me lo feci dare, lo imbottigliai da solo, preparai delle etichette artigianali, e mi misi con un banchetto all'ingresso della cantina a far degustare ai visitatori il mio rosso. Pensai che magari non era vero che la gente non voleva i rossi, ma che semplicemente non venivano presentati e proposti nel modo giusto". E vendette tutta la giacenza di vino rosso. A nove anni.

Gianluca è uno che nuota controcorrente, ma non per il gusto di fare il bastian contrario, per amore della verità e per la profonda fiducia nelle capacità umane e nelle relazioni. Negli anni '90 (e aggiungerei, ancora oggi) il prosecco era considerato un vino da consumare entro l'anno, non certo un vino da custodire in cantina in attesa che migliori o si affini. La reputazione del prosecco come un vino facile, semplice, non complesso è indiscussa e pressoché condivisa. O forse era. Perché a Bisol questa affermazione categorica ovviamente non è piaciuta. Si inventa di affinare il suo prosecco un anno e mezzo prima di metterlo sul mercato e nasce il Garnei, il primo prosecco affinato a guadagnarsi i tre bicchieri del Gambero Rosso e il plauso della critica. Facendo un balzo temporale ai giorni nostri, Bisol non ha ceduto nemmeno un millimetro di fronte al canto della sirena del mercato che chiede sempre più quantità, a prezzi più bassi. Il prosecco oggi è il vino più venduto negli Usa, ha superato per numeri di produttività la Champagne con 400 milioni di bottiglie l'anno. È diventato il corrispettivo "cheap" dello champagne, almeno nella "mia" parte del mondo, negli Stati Uniti. Ah sì? Fiumi di prosecco scadente invadono il mondo nella battaglia del prezzo al ribasso? E io, Gianluca Bisol, produco i

‘crùdi prosecco, tratto il mio vino come i francesi della Bourgogne e cerco di spiegare alla gente che la Glera è un vitigno nobile, non ha nulla da invidiare al Pinot Noir, parla del nostro territorio e, se coltivato nei territori vocati, può esprimere complessità, identità e grande finezza. Gianluca è portatore sano di questa malattia di voler valorizzare ciò che in molti sviscerano, di voler dare dignità e risalto a ciò che viene sottovalutato, svenduto o denigrato. È un imprenditore che crede nell’evoluzione culturale più che nel fare cassetto. Sottolineo questo aspetto perché spesso una delle motivazioni più comuni per giustificare l’apatia imprenditoriale che affligge le nuove generazioni è che si è costretti a seguire i trend e il mercato per sopravvivere, perché altrimenti non si guadagna abbastanza. E allora si abbassa la qualità per tenere basso il prezzo, si piantano vitigni internazionali, perché adesso va di moda lo Chardonnay o il Pinot Noir, si producono vini spumanti perché il trend del prosecco va cavalcato. Fare vino sarà sì una passione, ma è un business, quindi i conti a fine mese devono quadrare. Siamo tutti d’accordo, ma gli esempi che vi porto in questo libro (e ce ne sono molti altri) dimostrano che si può e si deve dare una chance alla via più difficile, più salita, più giusta per il territorio e il nostro patrimonio culturale, cuna via che si rivelerà vincente a lungo termine.

Mentre sono ipnotizzata dal colore ambrato, dorato e brillante di questo vino e lo faccio roteare nel bicchiere penso a cosa mi sarei persa se Gianluca Bisol, quel giorno del 2002 non si fosse appeso al cancello di ferro battuto per spiare quella vigna, che se ne è stata silenziosa e invisibile per anni, davanti alla basilica più antica di Venezia, ma che quel giorno aveva in qualche modo trovato la forza di brillare più forte per catturare lo sguardo del suo salvatore.

“Cose come Venissa ce ne sono mille in Italia che aspettano solo che qualcuno ci dedichi attenzione e come un archeologo vada lì con il pennellino a spolverarle e ne tiri fuori la luce”, mi ha detto Gianluca. E ho riflettuto parecchio su questa affermazione, che è poi la tesi di questo libro e il filo rosso che accomuna le storie qui raccontate.

L’Italia può ripartire da quello che c’è sotto questo strato di polvere fatta di mala amministrazione, di bugie e momenti economici difficili. Bisogna solo, come dice Gianluca, armarsi di pennellino, andare a ripulire il bello, tirarlo fuori e farlo brillare di nuovo. Non è vero che siamo in crisi, semplicemente forse abbiamo smesso di credere che la polvere può essere rimossa. Abbiamo smesso di scommettere sulla bellezza.

E ci siamo fatti conquistare dal pessimismo.

Se pensate che Gianluca Bisol, dopo il capolavoro del Venissa, abbia attaccato il “pennellino” da archeologo della bellezza enologica al chiodo, vi sbagliate di grosso. C’è un altro grande progetto in arrivo, un’altra sfida viticola: dal mare della laguna veneta al vigneto più alto d’Italia, a Cortina. Gianluca sta lavorando per il futuro, in tempi di cambiamenti climatici e aumento delle temperature, l’altitudine sarà un tema cruciale per la viticoltura e allora lui, con i suoi occhi curiosi e i suoi baffi come teneri tralci di vite, si porta avanti. Anzi, ci porta avanti. Ma questa è un’altra storia, bisogna aspettare ancora un paio d’anni, mi piace tenervi sulle spine.