

ORTO

V E N E Z I A

*...parlano di noi...*



## INDICE

MAGAZINE	pag. 4
BEST AGER	pag. 5
CAPITAL	pag. 8
DECANTER	pag. 10
IL SOMMELIER	pag. 12
L'EXPANSION	pag. 15
MONSIEUR	pag. 16
REYERZINE	pag. 18
SAVEURS	pag. 20

...il racconto continua in rete...

LE POINT.fr  
LE FIGARO  
LE MONDE  
IL GAZZETTINO  
TERRENI LENTI  
VIA MICHELIN  
le JDD.fr  
NOUVEL OBSERVATEUR  
IL GIORNALE.it  
THE NEW YORK TIMES  
MERIDIANA  
UNIVERSITA' DI PADOVA  
L'AMATEUR DE BORDEAUX  
LE POINT

[www.ortodivenezia.com](http://www.ortodivenezia.com)

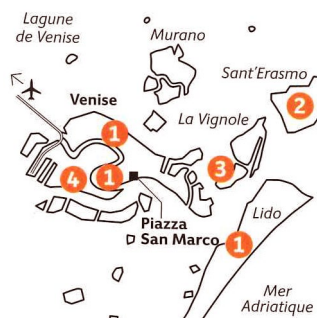


## 2. Orto

**LE SEUL ET UNIQUE**  
**VIN** de Venise réintroduit dans la lagune sur l'île de Sant'Erasmus par Michel Thoulouze, un homme d'affaires français. A déguster avec la délicieuse cuisine vénitienne. A la carte de différents restaurants, comme la Locanda Cipriani (Torcello) ou l'Hotel Metropole.

The one and only Venetian wine, reintroduced on Sant'Erasmus by French businessman Michel Thoulouze. Best enjoyed with the local cuisine. Available at different restaurants such as Locanda Cipriani (Torcello) and the Metropole Hotel.

**Commande sur**  
**[orto@ortodivenezia.com](mailto:orto@ortodivenezia.com)**  
**[www.ortodivenezia.com](http://www.ortodivenezia.com)**





## PERSÖNLICH

Aufbauen aus dem Nichts – das kann er. Mehr als 75 Fernseh-Kanäle hat der Franzose Michel Thoulouze bisher auf der ganzen Welt gegründet. Nun baut er Weinstöcke in Venedig an.

# Vom TV zum Vino

## Der Winzerkönig von Venedig

In der dörflichen Welt der Lagune (links: Murano) wurde aus dem Großstadtmenschen Michel Thoulouze ein überzeugter Insulaner.





Venedig-Domizil zwischen Ufer und Weinreben: das Bauernhaus auf San Erasmo.

Zuletzt verhalf der TV-Manager der autonomen Region Kurdistan im Norden des Irak zu einem Fernseh-Programm. Doch dass er nun als 66-Jähriger sein Land bestellt wie die Bauern ringsum auf der Insel, dass er seine Pariser Freunde mit dem dreirädrigen Kleintransporter von der Vaporetto-Schiffshaltestelle abholt und den Gästen als Sitzplätze für die Fahrt umgedrehte Plastikbehälter auf der Ladefläche anbietet – das hätte der drahtige kleine Mann mit dem verschmitzten Lächeln doch nicht gedacht: „Den Traum, ein Winzer zu werden in Venedig, den hatte ich niemals“, erklärt er. „Vielleicht habe ich es genau deshalb so gut getroffen auf San Erasmo.“

#### San Erasmo

700 Einwohner, viele Felder – die größte Insel der venezianischen Lagune ist die Gemüseproduzentin für Venedig. Die pittoreske Vitaminpracht des Rialto-Markts stammt zum Teil von hier. Touristen gehen in San Erasmo eher selten an Land. Auch Michel Thoulouze kannte die Insel nur vom Wasser aus: Wie viele seiner Landsleute liebte er Venedig, wie manche

Privilegierte leistete er sich ein Appartement im Centro Storico. Aber er war der Einzige, der auf einer Taxifahrt zum Flughafen Feuer fing für eine Ruine, die direkt am Ufer der Lagune lag.

Drei Jahre musste er verhandeln, bis der Kauf des verfallenen Bauernhofs mit einem verwilderten 11.000 Quadratmeter-Grundstück perfekt war: „Damals gab es noch keinen Immobilienmarkt auf der Insel, wir hatten gar keine Vergleichspreise.“ Das hat sich geändert. Seit der französische Star-Designer Philippe Starck die Insel Burano als Rückzugsort gewählt hat und dort mehrere der kleinen bunten Häuser für sich renovieren ließ, ist die nördliche Lagune auch bei Italienern in Mode gekommen.

#### Vom Manager zum Winzer

Michel Thoulouze, zuletzt bei der Pay-TV-Gruppe Canal+ als Direktor fürs Auslandsgeschäft verantwortlich, hatte seinem idyllisch gelegenen Steinhaus mit Blick hinüber auf die Klosterinsel San Francesco del Deserto zunächst die Rolle eines Feriendomizils zugeordnet. Doch 2001 beendet er seine Managerkarriere.

## REISE-TIPPS FÜR DIE LAGUNEN-INSELN VENEDIGS

Von ländlich bis luxuriös – die Lagunen-Inseln, alle auf dem Wasserweg per Vaporetto mit Venedigs historischem Zentrum verbunden, bieten interessante Alternativen zu den Hotels rund um San Marco

### SAN ERASMO

Auf San Erasmo gibt es das Landhotel „Il Lato Azzurro“, das für seine Gäste auch Fahrräder zur Inselerkundung bereitstellt.

Kontakt: [www.latoazzurro.it](http://www.latoazzurro.it) (deutsch, italienisch, englisch)

Größeren Familien und Freundesgruppen (acht Personen) bietet Michel Thoulouze direkt am Vaporetto-Stop sein privates Gästehaus mit Küche, vier Schlafzimmern, Bädern und einem großen Saal unterm Dach, vor allem aber mit spektakulären Aussichten aus 14 Fenstern auf Venedig, auf den Lido und auf die Lagune. Es liegt direkt neben der Vaporetto-Station und kostet pro Woche 2.500 Euro, Fahrräder stehen auch hier bereit.

Kontakt über: [www.ortodivenezia.com](http://www.ortodivenezia.com) (italienisch, englisch, französisch)

### MAZZORBO

Auf der Insel Mazzorbo, 2 Minuten von der Vaporetto-Anlegestelle entfernt, liegen Hotel und Restaurant Venissa im historischen, von einer hohen Mauer umgebenen Weingarten, der von der Prosecco-Familie Bisol wiederbelebt wurde.

Kontakt: [www.venissa.it](http://www.venissa.it) (deutsch, italienisch, englisch)

### TORCELLO

Wie zu Hemingways Zeiten immer noch eine Reise wert ist die Locanda Cipriani auf der Insel Torcello.

Kontakt: [www.locandacipriani.com](http://www.locandacipriani.com) (italienisch, englisch)

### CERTOSA

Direkt gegenüber von Venedigs Sestiere Castello liegt die faszinierende Insel Certosa mit Hotel und Restaurant zwischen dem Yachthafen und einem großen Park.

Kontakt: [www.venicecertosahotel.com](http://www.venicecertosahotel.com) (italienisch, englisch)

### BOOTS-AUSFLÜGE

Ausflüge durch die Lagune bietet Mauro Stoppa auf seinem historischen Segelboot Bragozzo, dem typischen venezianischen Zweimaster.

Kontakt: [www.cruisingvenice.com](http://www.cruisingvenice.com) (italienisch, englisch)

Er verarbeitet in dem Roman „Le Masque d'Argent“ sein Unbehagen über eine Entwicklung, die den internationalen Großbanken die Kontrolle über die Macher und Unternehmer einräumt. Ab nun folgt Thoulouze lieber dem sanften Druck seiner Nachbarn auf San Erasmo. Kaum ist das Haus von einem heimischen Bauunternehmer, dessen Großvater den Arbeitern die alten Techniken erklärte, renoviert, wollen die Bauern ringsum wissen, was denn nun mit dem Terrain geschieht: „Michel, ist Dir klar, dass Du das beste Stück Land gekauft hast?“, fragen sie. „Was willst Du damit machen?“ Die Antwort hat er auf einer historischen Landkarte gefunden. ‚Vitigno del nobiluomo‘ steht da als Eintrag über seinem Terrain. Vor Jahrhunderten lag hier ein Weingarten. Warum also nicht als Erster wieder mit dem professionellen Weinanbau in der Lagune beginnen?

#### Kreativität und Know-how

„Etwas zu kreieren, das gefällt mir“, schwärmt Thoulouze heute inmitten seiner langen Rebstock-Reihen. „Es galt, hier eine neue Domaine zu schaffen.“ So wie er sein Team zusammenstellt, wenn er in ein fernes Land gerufen wird, um einen neuen Fernsehkanal auf den Weg zu bringen, holt er sich Fachleute. Die langjährigen Freunde Lydia und Claude Bourguignon, Experten für mikrobiologische Bodenanalyse, und Alain Graillet, Spitzenwinzer im Rhône-Gebiet Crozes-Hermitage, unterstützen Thoulouze von Anfang an. Regelmäßig kommen die Praktiker auf sein Gut. „Der Standort Venedig ist in diesem Punkt sehr nützlich“, weiß Thoulouze und schmunzelt. „Hier kommt man gerne her.“

Jahrelang haben sie die Erde vorbereitet. Haben mit Malvasia Istriana, Vermentino und Fiano drei weiße Rebsorten gewählt, die die Salzluft mögen. Haben schließlich die Pflanzen direkt gesetzt, ohne amerikanische reblaus-resistente Unterlagsreben. „Wir sind überzeugt, dass man den Wein nicht in der Kelter macht mit technischen Feinissen, sondern draußen auf dem Feld“, erklärt Thoulouze. „Deshalb haben wir alles dafür getan, einen guten Wein zu produzieren. Aber die Natur hat uns überrascht und uns sogar einen sehr guten Wein beschert.“

Vier Jahrgänge seines ‚Orto di Venezia‘, der zu Fisch und Meeresfrüchten ebenso gut passt wie zu Spargelmenüs, hat Thoulouze bisher abgefüllt. Immer noch



Ob Fisch, Gemüse oder Wein: Was auf der Terrasse der Domaine Orto di Venezia gegessen und getrunken wird, stammt vom Ort selbst. Zum Genuss gehört immer der Weitblick über Wasser und Land.

Viele weitere Fotos finden Sie im Internet unter: [bestager.ratgeber.de](http://bestager.ratgeber.de)



#### PERSÖNLICH



Ohne den Dreirad-Transporter läuft nichts auf San Erasmo. Auch Lotus-Fan Michel Thoulouze ist als Weinbauer nun Ape-Fahrer.

ist er der einzige Profi-Winzer mit eigener Kelter in der Lagune. Einer, der selbst anpackt – bei der Wein-ernte ebenso wie beim Rebschnitt und bei der Abfüllung. Und wettergegerbt, mit schwierigen Händen genießt, dass er nicht mehr repräsentieren muss, sondern seine Managerqualitäten nun fürs eigene Geschäft ausspielen kann. Von seiner Produktion, die aktuell bei 12.000 Flaschen liegt und bis auf 20.000 Flaschen gesteigert werden soll, verkauft Thoulouze viel in sein Heimatland Frankreich. Doch auch in italienischen Sterne-Restaurants, in England und in Australien weiß man den venezianischen Wein zu schätzen. Am besten freilich trinkt man ihn vor Ort – in Venedigs Restaurants wie der Osteria alle Testiere, der Osteria da Fiore, Il Ridotto oder der Locanda Cipriani auf der Insel Torcello.

#### Insulaner-König

Mit dem Wein ist auf San Erasmo inzwischen auch ein überzeugter Insulaner gereift. „Es ist schon alles sehr gut organisiert hier“, rühmt Thoulouze. „Die Vaporetto-Linie 13 verkehrt die ganze Nacht. So einen Service hat man auf dem Festland nicht. Und wenn ich nach Paris fliegen will, kann ich das adhoc ent-

scheiden. Auf dem Wasserweg gibt's ja keinen Stau zum Flughafen.“

Dass er in vielen verschiedenen Ländern gearbeitet hat, keine Schwierigkeiten hat, sich an eine andere Mentalität anzupassen und dass er natürlich auch gut Italienisch spricht, hat ihm das Eingewöhnen erleichtert. Zu seinem Metropolen-Leben gehört eine Kollektion von Lotus Oldtimer, mit denen Thoulouze auch Rennen wie Le Mans Classic fährt. Doch auf San Erasmo ist er wie alle anderen mit seinem Dreirad-Transporter Ape oder mit dem Fahrrad unterwegs. Hier zählt, dass er nun eingeladen ist, mit einem eigenen Stand seinen Wein auf dem berühmten Artischocken-Fest der Insel zu präsentieren. Und dass in letzter Zeit auf San Erasmo der Mädchename Mathilde en vogue wird – so heißt die 14-jährige Tochter von Michel Thoulouze, die ihren Vater in den Ferien besucht.

„Wir sind inzwischen richtig gut integriert“, versichert der Winzer-König von Venedig. Nur den Umgang mit seiner Topeta müsse er noch lernen: Den typischen Transportkahn für die venezianischen Kanäle, den habe er noch nicht hundert-prozentig im Griff. ■

Text: Ruth Händler, Fotos: Günter Dürr

# Neue Aqua-Kultur

Reise. Vergessen Sie Rialto-Brücke und Dogenpalast. Nur wenige Bootsminuten vor der Altstadt Venedigs erblüht die Lagune wieder. Millionäre pappeln Klöster, Bauernhäuser und Weingüter auf



Text: Ruth Händler

Der Franzose verstand so gar nicht, was diese Einheimischen meinten, als sie sagten: „Du hast den besten Boden gekauft.“ Was interessierte ihn schon der Boden? „Für den Blick hatte ich das Geld hingelegt.“ Michel Thoulouze, 65 Jahre alt, früher einer der profiliertesten TV-Macher Frankreichs. Sein Vermögen hat er mit der Entwicklung und Produktion von Fernsehshows gemacht, lange war er Chef der Pay-TV-Gruppe Canal Plus. So einer entscheidet nach der Optik.

Vor der Terrasse seines Hauses auf der Laguneninsel Sant'Erasmus eine Kulisse aus leicht gekräuseltem Wasser, dahinter der Zypressensaum der Klosterinsel San Francesco del Deserto, die Insel Burano mit ihren bunten Häusern, der quadratische Glockenturm von Torcello. Über allem bei klarem Wetter die weißen Gipfel der Dolomiten. Und Venedig nur eine kurze Bootsfahrt entfernt. Das reichte Thoulouze. Vorerst.

Irgendwann ließ er mal ab vom Panorama und beschäftigte sich genauer mit seinem Besitz, sah alte Karten durch und

fand: Auf seinem Grundstück lag früher ein Weingarten des venezianischen Adels. Das also hatten die Einheimischen gemeint. Bester Boden? In Thoulouze flackerte der Unternehmer wieder auf. Er fing an, Wein zu produzieren, zwei Jahre ist das her.

## Venedig ist den Reichen zu voll, zu laut und zu dreckig

Michel Thoulouze, Venedigs erster Winzer der Moderne. Michel Thoulouze, Vorerster einer ganzen Reihe wohlhabender Unternehmer aus ganz Europa, die derzeit die Lagune entdecken. Venedig selbst ist ihnen schon lang zu laut, zu voll, zu dreckig geworden. Sie ziehen auf die vielen kleineren Inseln, die verstreut in der Lagune nördlich der Stadt liegen. Häuser zu kaufen und auf ihren Terrassen mit Pool und Panorama Drinks zu schlürfen reicht den Herren nicht. Sie wollen mehr. Man investiert und entwickelt. Zieht Weinbau und Glasfabriken hoch, Luxusresorts und Jachthäfen.

Ein neuer Geldadel inmitten von Tristesse und Verfall. Jahrzehntlang hatten

die Venedig-Trabanten weitgehend unbeachtet vor sich hin gedämmert, hat es Touristen und Investoren ausschließlich in die Innenstadt gezogen. „Vor zehn Jahren gab es nicht einmal einen Immobilienmarkt für die Inseln“, erinnert sich Thoulouze an die Zeit seines Hauskaufs, „da wollte keiner hin.“

Jetzt fliegt ein Philippe Starck, französischer Stardesigner, regelmäßig mit dem Privatjet ein und werkelt an seinen vier Häusern auf Burano. „Ich liebe es hier, umgeben von Wasser“, schwärmte er in der „Sunday Times“. „Genau richtig für unser modernes Leben, denn das ist auch immer im Fluss.“ Eine Rushhour gebe es nicht, und in fünf Bootsminuten sei er am Flughafen. Ein Vorteil gegenüber der Toskana oder Südfrankreich.

Ein Luigi Monti gab seinen Topmanagerposten bei Fiat auf, kaufte eine alteingesessene Glasfabrik auf Murano und machte sie fit für den Weltmarkt.

Und ein Gianluca Bisol, renommierter Prosecco-Produzent aus Venetien, hat die Wiederentdeckung der Inselwelt zwischen Flughafen und Centro Storico sogar zum Großprojekt erklärt: „Die Lagu-

na Nord soll nicht nur als eine der Peripherien Venedigs verstanden werden. Sie soll ihre Identität zurückerhalten.“

Der 44-Jährige träumt von einem Klub der 100 Millionäre, der die Ruinen der amphibischen Landschaft in blühende Resorts verwandelt. Ehemalige Bauernhäuser, verlassene Klöster und bröselnde Seefestungen auf den Inseln, so sein ehrgeiziger Plan, sollen mit Privatmitteln renoviert werden. Nicht einfach so, sondern auf dem Niveau der Luxus-hotels von Venedig: „Wir bieten einen zentralen Concierge-Dienst für alle Gästehäuser an. Der kümmert sich um alles. Ums Motorboot ebenso wie um die Premierenkarten fürs La Fenice.“

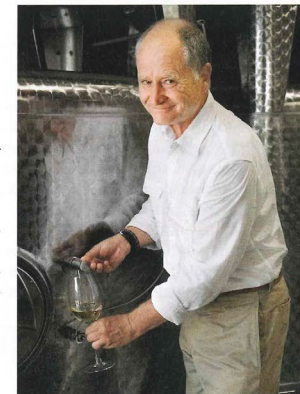
Bisol erfindet den Venedig-Tourismus neu: tagsüber die kulturellen Highlights der Stadt, abends ländliche Entspannung zwischen glucksenden Wellen, Feldern – und neuerdings auch Weingärten.

Der Mann hat ein Auge für Trauben. Eigentlich liegt sein Wirkungsfeld an den Steilhängen bei Valdobbiadene, eineinhalb Autostunden landeinwärts, wo das Familienunternehmen seit dem 16. Jahrhundert Wein anbaut. Bei einem Lagu-

nen-Insel-Hopping mit Kunden waren dem Winzer vereinzelte Rebstöcke aufgefallen: Überreste der Weinkultur Venedigs, die wie vieles aus der Glanzzeit der Stadt nach dem Ende der Republik langsam verschwand. Heimische Trauben existierten nur noch auf Selbstversorger-niveau in Gemüse- und Schrebergärten.

Ein Blick in die historischen Dokumente: Selbst am Markusplatz spross um

Canal-Winzer: Ex-TV-Manager Michel Thoulouze verkostet seinen Venedig-Wein



das Jahr 1000 Weinlaub auf einer riesigen Grünfläche, ganz zu schweigen von Anbaugebieten auf der Giudecca, auf dem Lido und anderen Inseln, wo die Rebstöcke von Mönchen gepflegt wurden. Hohe Mauern schützten die Gärten gegen die kalten Böen des Tramontana. Gedüngt wurde biologisch korrekt mit Haushaltsabfällen aus Venedig.

Bisol las über die Dorona, die einheitliche goldene Traube, aus der angeblich auch der Wein für die Dogen gekeltert wurde. Sie war so gut wie ausgestorben, ihre DNA konnte Bisol gerade noch retten, bevor auch die letzten Weinstöcke eingingen.

Etwa 100 Setzlinge sammelte er bei Hobbywinzern in der Lagune ein. Jahrelang experimentierte er herum, bis Dorona, die Amphibie unter den Trauben, wieder zum Leben erweckt war. „Die Pflanze muss sich auspendeln zwischen Brackwasser und Erde“, erklärt Desiderio Bisol, technischer Direktor des Familienunternehmens. „Aber das ist gut. So entsteht ein Maximum an Qualität.“

Im vergangenen Sommer reifte der erste Jahrgang auf einer angemes-

Capital 11  
LEBENSVERSICHERUNG  
Was vom einstigen Bestseller noch übrig ist  
GOOGLES SIEGESZUG  
Wie Android-Handys Apple den Rang ablaufen



## NEUSTART nach dem Rausschmiss

Wie sich Topmanager wieder nach oben kämpfen – und was Sie daraus für Ihre Karriere lernen können

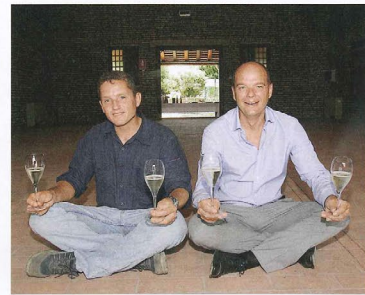


48. Jahrgang Printed in Germany  
Gedruckt auf 100% Recyclingpapier  
4 190205 927000 11





**Back to the Roots:** Auf dem Gut Venissa (o.l.) wächst heute wieder die Traube Dorona. Sie war fast ausgestorben. Die Unternehmer Alberto Sonino (l.) und Gianluca Bisol retteten ihre DNA und bauen sie auf der Insel Mazzorbo an, die durch eine Brücke mit Burano (o.r.) verbunden ist



senen venezianischen Bühne, auf dem historischen Weingut der Insel Mazzorbo, die durch eine Brücke mit dem Starck-Wohnsitz Burano verbunden ist. Bis der Dorona-Wein Körper bekommt, dauert es noch. Es bleibt Zeit genug, um auf der Glasbläserinsel Murano Ausschau zu halten nach einer Firma, die Flaschen liefert für die limitierte Edition des Dogenweins.

Das Anwesen Venissa, die neue Heimat der Dorona-Traube, ist etwa zwei Hektar groß und eine Blaupause für das, was sich Bisol überall in der Lagune wünscht. Hinter einer hohen Backsteinmauer blüht ein grünes Idyll, mit einem Restaurant und einem kleinen Hotel in den früheren Wirtschaftsgebäuden.

Im Schutz eines charakteristischen venezianischen Glockenturms liegen die Rebflächen, Gemüse- und Obstgärten. Und genießt deren Ertrag schon am Mittag oder Abend des gleichen Tages: Die Rohstoffe für Suppen, Salate, Desserts und für den Kräutertrunk, der zum Fritto

misto gereicht wird, wachsen direkt vor der Terrasse des Restaurants.

Küchenchefin Paola Budel stellt ihr täglich wechselndes Angebot aus frischen Zutaten zusammen. Selbst die fächerartigen Menükarten und Weinkarten folgen der Philosophie, dass im Umkreis von ein paar Kilometern alles zu finden ist, was man braucht. Das Designpapier wird zum Teil aus venezianischen Algen gemacht.

#### Auf Mazzorbo paulte der Nachwuchs der Oberschicht

Angenehm unaufgeregt lebt es sich auf den kleinen Schwesterinseln des Touristenmolochs Venedig. Mazzorbo etwa ist geprägt von Normalität und sozialem Wohnungsbau, den der Architekt Giancarlo De Carlo hier in Gestalt pastellfarbener Häuser hochzog und die den Burano-Kolorit von gegenüber widerspiegeln. Hier gibt es auf den ersten Blick nichts, was Touristengruppen dazu verleiten könnte, vom Vaporetto zu springen und die Kameras durchzuladen. So bleibt zwischen Kanälen und gepflegten Hausgärten immer Platz für Spaziergänger

und für die wenigen Jogger, die dieses Eiland des Understatements umrunden.

Dass Mazzorbo eine ehemalige bessere unter den Laguneninseln ist, lässt die eine oder andere Palastfassade am Kanalufer gegenüber ahnen. Wie das nahe Torcello gehörte Mazzorbo nach der Eroberung der oberadriatischen Küstenstädte durch die Hunnen und Langobarden zu den frühen Zufluchtsorten in der Lagune. Lang bevor Venedig entstand, war Mazzorbo schon dicht besiedelt und mit seinem Hafen ein wichtiger Knotenpunkt für den Handel.

Später wurde es zu einem geistlichen Zentrum der Lagune. Seine fünf Klöster dienten auch als Bildungsinstitute für den Nachwuchs der venezianischen Oberschicht. Kein schlechter Nährboden also für das Zukunftsmodell, das Bisol und seinem Partner Alberto Sonino vorschwebt.

Der hat ein paar Bootsminuten entfernt schon seinen eigenen Standort aufgebaut, auf der Insel Certosa. Soninos Businessplan ist der Segelsport. Der ehemalige Tornado-Weltmeister und Olympiateilnehmer von 2004 hat die unbe-

wohnte Insel zwischen Venedigs Stadtteil Castello und dem Lido zu einem Zentrum des Wassersports gemacht: mit einem Jachthafen, einer Schiffswerft, einer Segelschule und einem Hotel. Für die erfolgreiche Revitalisierung wurde der gerade mal 33 Jahre alte Jungunternehmer zum „Venezianer des Jahres 2009“ gekürt.

Sonino startet nun die zweite Ausbauphase. Der Jachthafen wird wachsen, und den Rest der Insel wird er vorsichtig erschließen. „Als hier vom 15. bis 18. Jahrhundert Kartäusermönche lebten, gab es mehr als fünf Hektar landwirtschaftliche Flächen.“ Platz genug für ausgedehnte Weinfelder, für Gärten und für eine Kelter. Sonino will den grünen Dschungel im Norden der Insel erhalten. Dort hoppeln Wildkaninchen zwischen efeumklammerten Silberpappeln, eine Ziegenherde zieht umher.

Außerdem will Sonino ein neues Strandbad nach dem Vorbild des schwimmenden Spree-Pools in Berlin bauen, auf der dem Lido zugewandten Seite. Kreuzfahrtschiffe werden den Planschenden neidvoll zuschauen und wissen wollen, welche Insel das wohl sei. Dass der Lagunehype an Fahrt gewinnt, ist längst klar.

Dem Wahlinsulaner Thoulouze macht das allerdings keine Sorgen. „Klar, es kommt in Mode, Wein in der Lagune zu produzieren. Alle suchen Grundstücke“, sagt er und schmunzelt vergnügt. „Mir kann’s nur recht sein, wenn man mehr über den venezianischen Wein spricht.“ Noch ist der Franzose der Einzige, der den venezianischen Tropfen verkauft. Der Wein der Urtraube Dorona braucht noch zwei Jahre.

Thoulouze griff, unterstützt vom französischen Önologen Alain Graillot, auf die traditionellen Rebsorten Malvasia Istriana, Vermentino und Fiano zurück. Sein Weißwein Orto di Venezia hat es schon auf die Karte der venezianischen Kultlocation Harry’s Bar geschafft. Dieses Jahr hat er 9000 Flaschen abgefüllt.

Ums große Geld im Weingeschäft geht es dem früheren TV-Produzenten garnicht mal. Viel wichtiger: Die Arbeit als Winzer hat ihn erst richtig ankommen lassen auf Sant’Erasmo. Seither ist er zu Lande mit der dreirädrigen Ape und zu Wasser mit dem Topeta, dem typischen venezianischen Lastkahn, unterwegs. Wie ein venezianischer Einheimischer. Einer mit Bodenhaftung eben. ■

### Lagune Venedigs Robinson-Inseln

Okay, ganz allein ist man nie auf Mazzorbo, Sant’Erasmo, Certosa und Burano. Aber vielleicht trifft man Philippe Starck beim Bootvertäuen



- 1 Venissa Weingut (Traube Dorona) und Gasthaus auf der Insel Mazzorbo. DZ ab 110 Euro, [www.venissa.it](http://www.venissa.it) (November bis Februar geschlossen)
- 2 Certosa Hotel und Restaurant, nahe der vom Olympioniken Alberto Sonino betriebenen Marina. DZ ab 110 Euro, [www.venicecertosahotel.com](http://www.venicecertosahotel.com)
- 3 Orto di Venezia Weingut von Michel Thoulouze auf Sant’Erasmo. Auch privates Gästehaus (2000 Euro/Woche), [www.ortodivenezia.com](http://www.ortodivenezia.com)
- 4 Anreise: Flug nach Venedig-Marco Polo oder Zugreise bis Venedig-Santa Lucia, weiter per Vaporetto, Fahrplan unter [www.actv.it](http://www.actv.it)



**Erstens: Echtes Gold ganz einfach kaufen. Bestens: Bis zu 3,1% Tagesgeldzinsen sichern!**

Gold – die sogenannte Krisenwährung – wird bei Anlegern immer beliebter. Bei der DAB bank können Sie ab sofort unterschiedliche Barrengößen ganz einfach über ein DAB Depot kaufen und verkaufen. Die Lagerung übernimmt eine renommierte Schweizer Großbank.

#### Unser Aktionsangebot für Neukunden:<sup>1</sup>

- ▶ Kostenloses DAB Wertpapierdepot und Girokonto
- ▶ Bis zu 3,1% Tagesgeldzinsen p. a.

**Investieren Sie nicht beim Erstbesten. Sondern beim Ersten und Besten!<sup>2</sup>**

Weitere Informationen und Depotöffnung unter:

**089 8895-6000**

[www.dab-bank.de/gold](http://www.dab-bank.de/gold)

**DAB bank**

Die Direkt Anlage Bank

<sup>1</sup>Das Aktionsangebot gilt für Depotöffnungen bis 15.02.11, lautend auf geschäftsfähige natürliche Personen, die in den letzten 6 Monaten kein Depot bei der DAB bank hatten; ausgenommen sind professionelle Finanzdienstleister und von diesen betreute Depots. Sie erhalten 2,1% Tagesgeldzinsen p. a. bis 7.000,- Euro Guthaben, darüber 0,5% p. a., bis 30.06.11. Dieser Zinssatz erhöht sich in einem Quartal, in welchem mind. 3 Wertpapiertransaktionen durchgeführt oder Fondsanteile im Gegenzug von mind. 7.000,- Euro auf dem Depotkonto verwahrt wurden, auf 3,1% p. a. bis 7.000,- Euro Guthaben, darüber 1% p. a., vom 01.10.10 bis 30.06.11. Bemessungszeiträume (Anzahl der Transaktionen) und Stichtage (verwahres Fondsvolumen) sind 04/2010: 15.09.10 bis 15.12.10; Stichtag 15.12.2010; 01/2011: 15.12.10 bis 15.03.11; Stichtag 15.03.2011; 02/2011: 15.03.11 bis 15.06.11; Stichtag 15.06.2011. Nicht bewertet werden jeweils geschlossene Fonds sowie Fondsanteile ohne Preisstellung der Investmentgesellschaft/Börsennotierung. Ab 01.07.11 gelten die Standardkonditionen für Tagesgeld gemäß Preis-Leistungs-Verzeichnis. **Kostenloses DAB Wertpapierdepot:** bedingungslos (gemäß gültigen Preis-Leistungs-Verzeichnis). <sup>2</sup>Erster: Pionier des Online-Brokerage in Deutschland (seit 1994). Bester: 1. Platz „Aktive Trader“ (Euro am Sonntag, 32/2010).

The world's best wine magazine  
**Decanter**

**ITALY 2011**

From north to south - the names to know this year

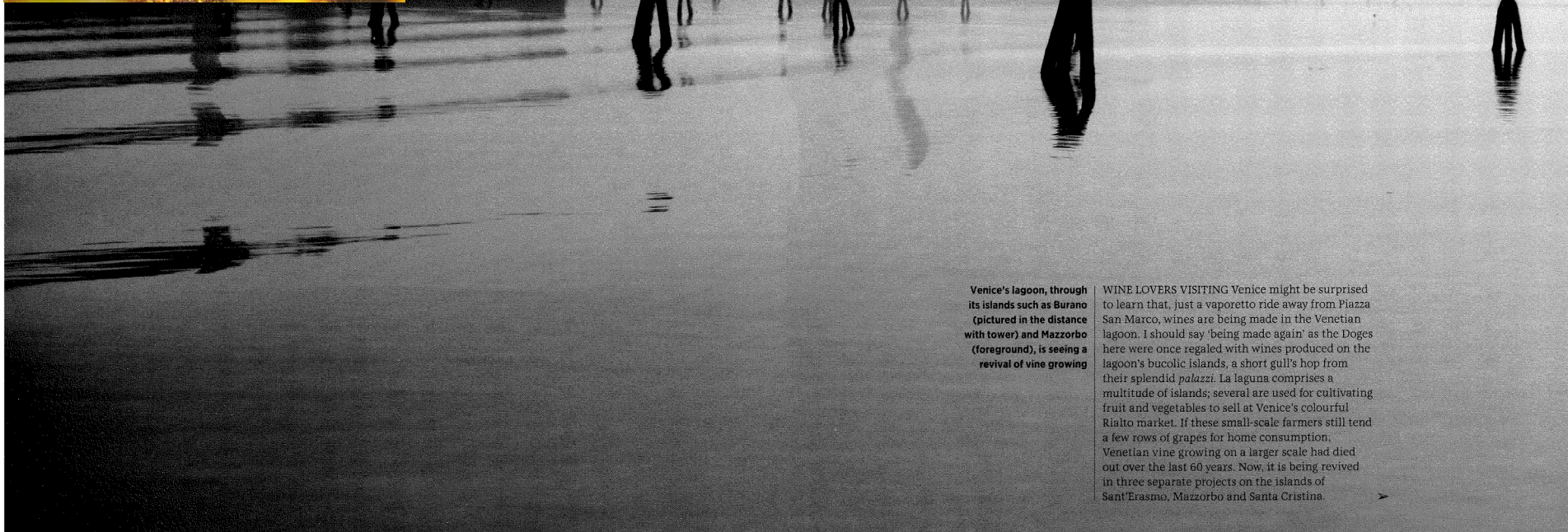


**Italian whites:  
a land of discovery**  
Why the country's diverse  
array is better than ever

**Meet the mavericks**  
The personalities behind  
Italy's most daring wines

# Making wine and waves in Venice

A century ago, there would have been vineyards dotted all around the islands on Venice's lagoon. Today, local winemakers are reviving the tradition. By Carla Capalbo



**Venice's lagoon, through its islands such as Burano (pictured in the distance with tower) and Mazzorbo (foreground), is seeing a revival of vine growing**

WINE LOVERS VISITING Venice might be surprised to learn that, just a vaporetto ride away from Piazza San Marco, wines are being made in the Venetian lagoon. I should say 'being made again' as the Doges here were once regaled with wines produced on the lagoon's bucolic islands, a short gull's hop from their splendid *palazzi*. La laguna comprises a multitude of islands; several are used for cultivating fruit and vegetables to sell at Venice's colourful Rialto market. If these small-scale farmers still tend a few rows of grapes for home consumption, Venetian vine growing on a larger scale had died out over the last 60 years. Now, it is being revived in three separate projects on the islands of Sant'Erasmo, Mazzorbo and Santa Cristina. ➤



## Orto

TEN YEARS AGO, Michel Thoulouze, a successful French TV producer, fell in love with a villa on the shore of Sant'Erasmo, an island almost as big as Venice, famous for its small, expensive Castraure artichokes. The house had unobstructed views across the lagoon to Burano (the fishermen's island known for its colourful houses), but needed rebuilding. 'Shortly after I arrived, an island elder came to see me,' recounts Thoulouze. 'He said: "your villa is surrounded by the best agricultural land on Sant'Erasmo. What do you intend to do with it?"' Thoulouze was a city man and had merely wanted a summer home. The idea of growing anything there was daunting: the small fields that flanked the villa were head-high in canes, reeds and weeds, and interspersed by canals of stagnant water: nothing had been planted for over 50 years. Thoulouze rose to the challenge. 'I'd always been interested in wine, so I contacted a winemaking friend.'

The friend was Alain Graillot, the Rhône producer. He was intrigued by the project but sceptical when he saw the state of the land. He suggested calling two people who would be able to tell whether it was worth investing in: Claude and Lydia Bourguignon. This Burgundian couple are famous for their work on the microbiology of soil, and experts at analysing the health and character of agricultural land.

The Bourguignons began by boring deep holes around the property. 'We had to establish whether the soil was suitable for vines,' explains Claude. 'The results were promising,' continues Lydia. 'We even found very old traces of copper, which suggested the land had been used to cultivate vines in the past. But there was one enormous problem: the soil's salinity.'

Salt water is lethal to plants. To remove salt from the soil is a huge challenge: in the Netherlands it has taken incredible feats of engineering to chase the salt from the soil. Like the rest of the Venice lagoon, these flat fields are vulnerable to flooding by sea water whenever the famous *acqua alte* (unusually high tides) sweep in from the Adriatic. Sant'Erasmo

has a 3m wall built around it to prevent regular daily tides from reaching the fields. And it has a labyrinth of drainage canals running through it.

'The canals had not been cleaned or used properly for decades,' says Claude Bourguignon. 'We studied how the locals had used them in the past, and decided to refurbish them.' It took over a year to re-dig the canals and remove the build-up of salty silt. The 18th-century locks were made to work again, and a special key obtained from Venice's 'water magistrate' allowing Thoulouze to open them twice daily at low tide, to drain any accumulated water.

To reduce the salt levels and allow the soil to aerate, the Bourguignons used gypsum applications, cereal crops, long-rooted grasses and mulches. 'Soil's most important components are contained in its top centimetres and we didn't want to kill them by ploughing,' explains Lydia. 'Indeed, in 2003 the first of 4.5 hectares of vineyards were planted without having been turned, much to the surprise of the local farmers.' Seven years on, the vines are strong and healthy. A plant barrier is being grown between the vines and the lagoon's scorching salt winds; fruit trees line the canals for added biodiversity.

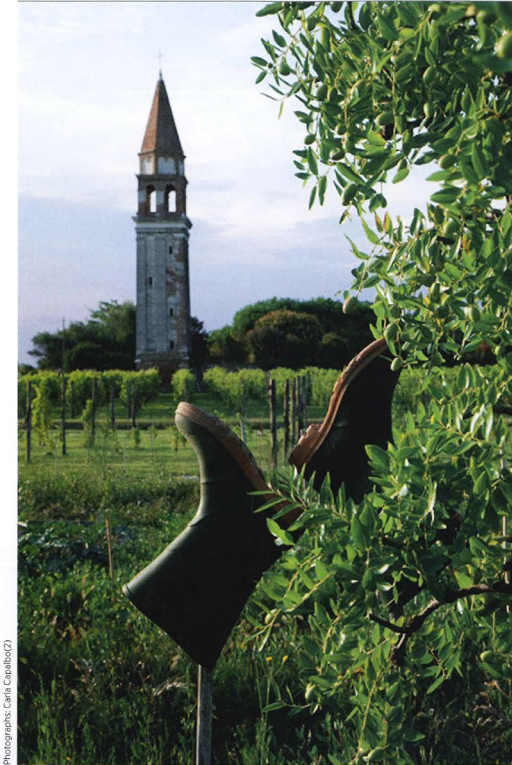
Michel Thoulouze named his single-wine project Orto, the Italian for vegetable garden. Alain Graillot helped select the grape varieties. After tasting

*'It took over a year to re-dig the canals and remove the build-up of salty silt'*

**Below: Michel Thoulouze (centre) bought his Sant'Erasmo villa to be a summer home, but with the help of Claude and Lydia Bourguignon has now created his first wine there. Top: the local canals caused huge problems**



## CENTRAL: VENICE



**Above, left and right: at Venissa on Mazzorbo Island, Gianluca Bisol is drawing on old Venetian traditions to create his collectors' wine**

*'The wine will be bottled in handmade glass bottles with gold leaf pressed into the glass'*

their way through wines vinified from dozens of white varieties at Rauscedo, a nearby vine nursery, they decided on an unusual blend: Malvasia Istriana (50%), Vermentino (40%) and Fiano (10%). 'Malvasia Istriana is successfully grown along the nearby Istrian coast, and Vermentino does well by the sea in Tuscany and Sardinia,' says Thoulouze. Fiano is a more surprising choice, as it usually stars in Fiano di Avellino DOCG from the mountains of Campania, but recently it's performed well at sea level in Sicily. Graillot and the Bourguignons also decided to plant the vines ungrafted. 'The soil is rich here so to reduce the vines' vigour, native rootstocks are best,' says Claude. 'Besides, the saline environment and island geography protect from the risk of phylloxera.'

Orto's first bottled vintage was in 2007; it's worked exclusively in steel. What's striking about it is its freshness, depth of flavour, length and minerality. 'We've been surprised that Orto improves with age,' he says. 'Our intention was to make an easygoing young wine to go with seafood. But Orto is more complex than that and needs time to mature.'

Thoulouze adds, 'Recently I found a 17th-century map of Sant'Erasmo. On it, where my vineyards are, is written "il vitigno del nobiluomo" (the nobleman's vineyard). Maybe not such a madcap idea after all.' [www.ortodivenezia.com](http://www.ortodivenezia.com)



veneto

# Il Sommelier

Periodico informativo dell'Associazione Italiana Sommelier del Veneto • www.aisveneto.it

01/12

## Professione *vino*

Dal viticoltore all'enologo, dall'uomo di marketing al consulente produttivo. Nel settore del vino gli spazi per trovare occupazione ci sono. Merito di un mercato che tiene molto bene, ma anche di un sistema formativo indubbiamente avanzato. Ce lo spiegano i relatori del convegno "Professione Vino" all'ultimo "Veneto al 300x100"

**GUIDA "300x100"**  
I vini veneti di qualità nella prima Guida di Ais Veneto

**MIGLIOR SOMMELIER**  
E' Silvia Brunello la vincitrice del concorso 2012

**ANTEPRIMA AMARONE**  
Presentata l'annata 2008, tutta freschezza ed equilibrio

Anno 14 - Numero 1 - Marzo 2012 - Periodico Trimestrale - Poste Italiane S.p.A./Sped. A.P. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) - art.1 comma1 - DCB PD - Contiene I.P. - Prezzo di copertina € 2,5

# Una chicca enologica a Sant'Erasmus

di Luciano Boldrin

Sant'Erasmus, l'isola della Laguna Veneziana fondata poco prima del Mille, non ha mai subito fenomeni di erosione o di interrimenti e ha mantenuto pressoché intatte, nel corso dei secoli, la sua forma e le sue caratteristiche agricole, ortaggi, in particolare modo carciofi, alberi da frutto, vigneti. Un'esperienza nuova e un'emozione accoglie il visitatore tra il verde della terra e il blu della laguna. Se fino a ieri mi avessero chiesto quale fosse il prodotto più qualitativamente rappresentativo dell'Isola di Sant'Erasmus, avrei sicuramente risposto le castrae e il carciofo violetto. Ebbene da oggi alla mia risposta aggiungerei anche il vino. Sicuramente interessante e per certi aspetti sor-

**Visita all'azienda guidata con una filosofia molto particolare dal francese Michel Thoulouze, dove produce l'Orto, un vino elegante che è stato una vera sorpresa**

prendente la visita che ci ha portato alla tenuta Orto di Venezia a Sant'Erasmus. Monsieur Michel Thoulouze, patron dell'azienda, ci ha accolto nella sua proprietà raccontandoci della sua filosofia di produzione ed è stato un vero piacere conoscerlo ed ascoltarlo. Quattro ettari e mezzo a cordone speronato, circa 4500 ceppi per ettaro a piede franco con bassa resa di 30 Hl/Ha, per una produzione totale di circa 18000 bottiglie. Inerbimento naturale, nessun trattamento chimico di sintesi, ripristino in vigneto degli antichi canali di scolo e regolati da un sistema di chiuse che assicurano il perfetto drenaggio del terreno argilloso-sabbioso con notevoli concentrazioni in profondità di conchiglie e fossili.

Tre le qualità di uva coltivate, scelte anche con l'aiuto degli esperti vivaisti di Rauscedo e perfettamente acclimatatesi al terroir isolano. "Volevo dei cepage tipici italiani", ci ha spiegato Thoulouze con il suo italiano molto "francese", e per questo sono stati scelti Malvasia Istriana, circa il 50% per profumi ed eleganza; Vermentino, circa 40% a donare acidità; Fiano, circa 10% per struttura e sapidità. Le uve raccolte manualmente dopo una soffice pressatura fermentano in acciaio con lieviti selezionati per un periodo di 20 giorni a bassa temperatura.

Il vino, prima di essere messo in commercio,

>>



riposa un anno in acciaio e un anno in bottiglia. Tre le annate degustate. La 2007, prima vera annata messa in commercio, la 2008 e la 2009. Importante struttura e complessità con interessante evoluzione da un'annata all'altra, ma soprattutto vini sorprendentemente diversi tra loro e che rispecchiano l'andamento microclimatico di ogni annata. Netto, preciso, minerale il 2009. Più rotondo il 2008 dove il Fiano cerca di farsi più luce, minerale. Più intenso, rotondo, minerale anche idrocarburi e molto floreale il 2007, lunga la persistenza. Nota comune in tutti e tre i vini degustati pulizia ed eleganza. La vite e il vino traggono profumo e gusto sia per le caratteristiche del suolo che dal clima umido e temperato e da un insieme di venti di montagna e brezze lagunari. Nel complesso un'inaspettata piacevole ed interessante sorpresa: un ottimo vino in una piccola fascia di terra nelle acque della Laguna Veneziana. Commenti positivi da tutti i partecipanti alla visita, con la promessa di ritrovarsi questa volta accompagnati anche da castrae e baccalà per poterli abbinare "all'Orto". Nos compliments et chapeau, Monsieur Thoulouze.

Michel Thoulouze, al centro, con in mano la bottiglia di Orto



# Michel Thoulouze: “un sogno in mezzo alla laguna”

di Franco Jurassich

L'isola di Sant'Erasmo è un grande orto nella laguna veneziana che per secoli ha fornito verdure e ortaggi freschi alla città di Venezia e ancora oggi continua ad offrire delle eccellenze come le “castraure” e il carciofo violetto di Sant'Erasmo, famosi in tutta Italia.

Qui Michel Thoulouze ha realizzato la prima e per ora unica cantina di Venezia e dal 2006 produce e imbottiglia il suo piacevolissimo vino “Orto” che raccoglie tutte le migliori caratteristiche legate a questo speciale territorio della laguna di Venezia.

Michel ha ripreso ad “allevare la vite”, già presente nell'isola nel 1700, utilizzando i metodi tradizionali degli agricoltori locali e la competenza tecnica di Lydia e Claude Bourguignon, “dottori della terra” prima che ingegneri agrari e Alain Graillot produttore di un Crozes Hermitage famoso in tutto il mondo.

Prima di impiantare il vigneto, i terreni sono stati “preparati”

in successione con orzo, ravanello, avena e radice cinese secondo il metodo “duro su duro” cioè senza mai arare, seguendo le indicazioni di Claude Bourguignon “*mai un segno d'aratro, mai naturalmente concimi ne' diserbanti*”. I terreni sono calcarei e argillosi, con notevoli concentrazioni in profondità di conchiglie fossili frantumate. Le viti sono state piantate direttamente in questi terreni a piede franco. È stato rinnovato l'antico sistema di drenaggio, l'acqua piovana viene raccolta entro i canali che passano tra i filari delle vigne e poi fatta fluire in laguna con la bassa marea,

attraverso sistemi idraulici di “chiuse”.

Il vino nasce da un “cultivar” di antichi vitigni italiani dove domina la Malvasia Istriana assieme a Vermentino e Fiano. La Malvasia è un vitigno che i veneziani portarono nel 1300 a Venezia dalla città di Monembasia nel Peloponneso.

Il vino fatto con questa varietà era molto popolare a Venezia, tanto che le osterie erano chiamate “malvase” e ancora oggi sono rimaste molte le calli di Venezia con il nome “calle de la malvasia”.

“Orto” viene vinificato in acciaio, è un vino con alti contenuti



di minerali, che concentra ed esalta i sapori di questa isola della laguna e ben si abbina a tutti i piatti del territorio e della tradizione veneziana.

Come dice Michel “*le cose genuine sono le più difficili da trovare e hanno un prezioso valore a lungo termine che non bisogna abbandonare.*

*Ci sono voluti secoli per avere certi valori e questi oggi fanno la differenza*”. È stato per noi un gran piacere conoscere Michel Thoulouze ed ascoltare le sue parole, seduti all'aperto attorno al tavolo della sua casa, con di fronte a noi l'isola di San Francesco del Deserto, Burano, Torcello, il campanile di Murano e sullo sfondo le Dolomiti degustando il suo



“Orto 2007” un vino non immediato, spesso è proprio questo l'impatto che abbiamo con i “vini naturali”, un vino che non vuole stupire, che ha bisogno di aprirsi lentamente, con dei ritmi che sono propri di questa isola, una finezza di naso molto francese unita alla lunghezza di gusto e alla spidità minerale della laguna

veneziana, un vino di grande piacevolezza, che si fa bere anche con un secondo bicchiere.

“*Le cose semplici hanno un valore che dura nel tempo*” continua Michel e questo “Orto 2007” ha secondo noi, il gusto della semplicità di un sogno in mezzo alla laguna...

Emplois,  
investissements,  
impôts payés  
dans l'Hexagone...

Quels patrons  
croient encore  
à la France ?

# LE PALMARÈS DES ENTREPRISES PATRIOTES



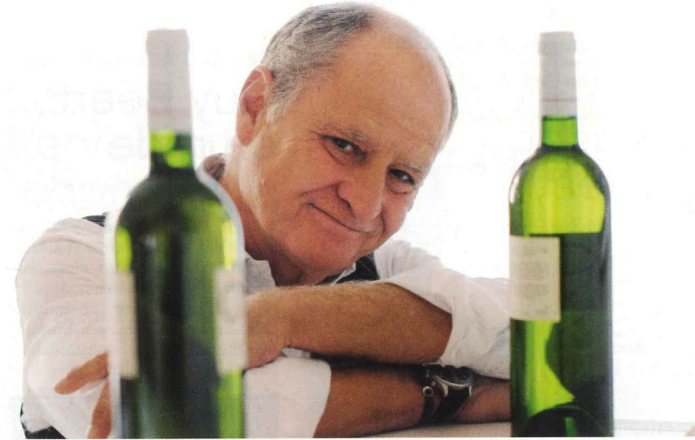
**MARTIN BOUYGUES**  
 PDG de Bouygues  
 a augmenté ses  
 effectifs français  
 de plus de  
 8 000 personnes  
 en trois ans.

EXPRESS / P. CALVERTA

M 01629 - 357 - F 4,50 €



LUXEMBOURG 4,80 € BELGIQUE 4,80 € ALLEMAGNE 4,70 € ITALIE 5,40 € GRÈCE 5,60 € PORTUGAL 5,60 € SUISSE 9 FS MAROC 56 MAD,  
 THAÏLANDE 120,000 BATHS CANADA 6,00 \$ CANADA 6,00 \$ CANADA 6,00 \$



MICHEL THOULOZE

## DE « SEPT SUR SEPT » AUX CEPS VÉNITIENS

Dans une autre vie, il faisait de la télévision. Aujourd'hui, cet historique de Canal + ressuscite les vignes de la lagune et commercialise sa quatrième récolte de blanc.

**L**ONGTEMPS MICHEL THOULOZE a aimé les extrêmes. Ceux du reportage de guerre comme celui de la production télévisuelle. Initiateur de la grande émission politique des années 80, « Sept sur sept », fondateur de Canal Jimmy et membre de la *dream team* qui lança Canal + autour d'André Rousselet et de Pierre Lescure, il a débarqué en Italie pour y organiser la première télévision payante, Telepiù, qu'il quitte avec fracas pour exprimer son désaccord avec Jean-Marie Messier. La page télévision se tournait pour le baroudeur des plateaux dont les initiatives fantasques gripaient les calculettes des technocrates en costume gris.

Ce jour-là, quand il éteint les écrans, il n'est pas pauvre en argent, mais il lui faut trouver de nouvelles fortunes de vie. Il se les invente en posant son barda sur l'île de San Erasmo, l'une des plus grandes de la lagune. C'est le « jardin de Venise », où poussent les tomates, les petits artichauts bleutés et les salades qui colorent le marché du Rialto.

C'est aussi une terre à vigne où, qua-

tre siècles plus tôt, les paysans produisaient un vin qu'on imagine âpre et salé. Et quand Thoulouze achète 11 hectares et fait savoir, en 2002, qu'il veut renouer avec l'histoire du vin de Venise, les îliens le prennent pour un fada, un *pazzo*. Il s'offre les services d'un vigneron d'excellence, Alain Graillot, et d'un couple de microbiologistes, Lydia et Claude Bourguignon,

### 6 dates

**1982.** Directeur de l'information de Pierre Desgraupes sur Antenne 2.

**1991.** Création de Canal Jimmy.

**1997.** Sept d'or avec « Les Nuls ».

**2002.** Achat de 11 hectares à San Erasmo, en Italie.

**2007.** Première vendange commercialisée.

**2009.** Création d'une chaîne de télévision au Kurdistan.

références de l'agriculture biodynamique. La terre n'est pas labourée – inutile de faire remonter le sel de la lagune –, elle est traitée sans engrais mais avec de l'orge, du sorgho et du radis chinois. Trois cépages sont sélectionnés – la *malvasia istriana*, le *fiano di Avellino* et le *vermentino* – et plantés « francs de pied », autrement dit sans greffe, parce que, ici, sur une île, on n'a pas trop peur du phylloxéra. Thoulouze en est à sa quatrième récolte d'un blanc baptisé Orto Venezia (Jardin de Venise), un vin charpenté et si minéral qu'on le croirait presque salé. Un bon coup marketing, mais aussi un bon coup de palais. Bravo l'artiste!

© BERNARD POULET

JÉRÔME CHATIN - DR



# 33

## IL MONSIEUR DEL MESE

Una vita trascorsa tra i canali, prima nell'etere ora nella laguna veneziana. Il francese Michel Thoulouze, ex presidente e ad di Tele+, progenitrice di Sky, ha preso residenza nell'isola di Sant'Erasmo, dove lavora con passione la terra producendo vino bianco

{ DI STEFANO LORENZETTO }



L'ultima, Kurd1, l'ha fondata nel 2009 a Erbil, nel Kurdistan iracheno. «Ai curdi ho dovuto insegnare tutto, persino a usare i computer: Saddam Hussein li aveva proibiti. Oggi Kurd1 si può vedere via satellite in tutto il mondo». Il francese Michel Thoulouze, 66 anni, per quasi un ventennio macchina da guerra di Canal Plus,

di televisioni ne ha create oltre 60 in giro per il pianeta, da Ciné Cinéma a Planet, compresa la rivoluzionaria Canal Jimmy di *Six feet under* e dei *Sopranos*, che strizzava l'occhio ai gay; fu censurata per volgarità dal Giuri della pubblicità e un giorno sospesa per una settimana le trasmissioni dicendo ai telespettatori: «Fuori c'è bel tempo, uscite». Non esiste Paese, dalla Scandinavia al Maghreb, dalla Bretagna al Caucaso, dove Thoulouze non avrebbe potuto sentirsi a casa propria.

Alla fine però ha preferito prendere la residenza in Italia, dove fu presidente e amministratore delegato di Tele+, progenitrice di Sky e di tutti i canali satellitari a pagamento. Più precisamente a Venezia. Forse era scritto nel destino che proseguisse da pensionato la sua carriera fra i canali d'acqua dopo aver molto praticato quelli dell'etere. Oggi Thoulouze abita a Sant'Erasmo, isola della laguna che conta appena 700 abitanti, famosa da sempre come l'"orto dei dogi", perché fin dai tempi della Repubblica Veneta vi si coltivano le uniche verdure che il mare concede alla terra, a cominciare dal

carciofo violetto di Sant'Erasmo, con quella prelibatezza per intenditori che sono le *castraire*, il germoglio apicale della pianta. Fa il contadino. Ha i calli sulle dita. Gira, come tutti qui, su un'Ape scassata. «Sono diventato uno di loro perché non ho lo yacht. Anche mia figlia Mathilde, come regalo per i suoi 14 anni, ha voluto un'Ape». Oppure naviga con la *zèpeta*,

tipica imbarcazione utilizzata dai veneziani per il trasporto delle merci. Il Berlusconi francese da dieci anni ha cuore, testa, occhi e mani solo per la creatura che più d'ogni altra gli ha rapito l'anima. Si chiama Orto di Venezia, come il luogo dove nasce. È un vino bianco, l'unico che esce dall'unica cantina, aperta da lui, esistente nella città della Serenissima. Appena 15mila bottiglie l'anno. «Una sola terra può dare un solo vino».

Per farlo ha liberato dai rovi 11 ettari e ha messo a dimora i vigneti che erano stati abbandonati dal XVI secolo. «Ho creato il mio paesaggio». Insomma, ha fatto ancora una volta il creativo, il mestiere che gli è riuscito meglio nella vita. Thoulouze è partito da una mappa settecentesca su cui c'era scritto «Vigna del Nobile uomo». Ha speso un patrimonio e chiesto aiuto ai suoi amici Alain Graillet, artefice in Côtes du Rhône del superbo Crozes Hermitage («"Produrre un vino a Venezia? Ma tu sei pazzo!"», è stata la sua prima reazione quando gli ho esposto il mio progetto»), e Claude

SOPRA, MICHEL THOULOZE, 66 ANNI, EX PRESIDENTE E AD DI TELE+, PROGENITRICE DI SKY E DI TUTTI I CANALI SATELLITARI A PAGAMENTO. ORA SI È TRASFERITO A SANT'ERASMO, ISOLA DELLA LAGUNA VENEZIANA CHE CONTA APPENA 700 ABITANTI. QUI, SI SPOSTA CON UN'APE SCASSATA O A BORDO DELLE TIPICHE IMBARCAZIONI.



## { HA IMPARATO I SEGRETI DI BACCO DAI CONTADINI }

Bourguignon, agronomo di Romanée-Conti in Borgogna, che prima di fargli piantare le vigne gli ha ordinato di preparare i terreni seminando per tre anni orzo, sorgo e avena, secondo il metodo «duro su duro» e cioè senza dissodare: «Mai un segno d'aratro, mai fertilizzanti chimici, mai diserbanti».

A Sant'Erasmo lo conoscono tutti e tutti lo chiamano per nome. «Lavoro nella vigna. A primavera tolgo i rami di troppo. Tocchi qua», mi porge l'indice della mano destra, deformato da una callosità vistosa. «Lo faccio solo la sera, quando tutti se ne sono andati, perché non voglio che mi vedano inginocchiato per terra. A volte sono così stanco che mi addormento appoggiato ai filari». La cantina dell'Orto, di un rosso squillante, si trova vicino all'imbarcadero dove attracca il vaporetto. Accanto sorge, un po' malridotta, la Casa Bianca, è così che viene chiamata, e il verbo sorgere pare quello giusto, trattandosi del più alto edificio della laguna di Venezia. Alto si fa per dire: due piani oltre il pianterreno, il secondo dei quali occupato da un'immensa stanza con 14 finestre. Apri gli scuri, le imposte di legno, e lo sguardo spazia a 360 gradi su terra e mare. Da fermare il respiro. Sul primo pianerottolo è incorniciata una lettera autografa di Napoleone Bonaparte, giusto per ricordare dov'è nato il proprietario, che però si dice fiero di pagare le tasse in Italia. «Sono stati i contadini a darmi l'idea: "Ma lo sai, Michel, che hai comprato la più bella terra dell'isola?", mi dicevano. Io manco lo sapevo. Per loro è un crimine vedere anche una sola zolla abbandonata. Fino a ieri gli unici filari di vigna erano quelli appena fuori dalla porta di ogni casa, dai quali gli ortolani ricavano il vino di famiglia. Mi hanno regalato qualche bottiglia, raccomandandomi: "Tienila in frigorifero". Perché?, ho chiesto io. "Altrimenti scoppia"».

L'abitazione di Thoulouze è a cinque minuti di Ape dalla cantina. L'ha ristrutturata sullo stile dei casoni in cui amava appostarsi Ernest Hemingway per la caccia all'anatra. Una porzione del tetto è ancora in canna palustre. Nel salone il terrazzo alla veneziana, tipica pavimentazione che si ottiene da un'unica gettata di graniglia e cocciopesto, è stato levigato con semi



di grano anziché con lo smeriglio. «È una tecnica conosciuta solo dagli artigiani di Sant'Erasmo». Thoulouze li ha mandati a fare la stessa cosa nelle tre case che il suo amico Philippe Starck ha comprato a Burano, dove l'eccentrico designer ha voluto riposarsi per la seconda volta con Yasmine Abdellatif, in replay (in barca) delle nozze celebrate a Parigi nel 2007.

A Sant'Erasmo lo raggiungono spesso per lunghi periodi la moglie Patricia e la figlia Mathilde. L'ex patron di Canal Plus ha avuto una vita sentimentale piuttosto turbolenta. La sua prima compagna è stata Martine Laroche-Joubert, la più nota reporter di guerra di France 2, che gli ha dato Constant, oggi ingegnere chimico. È durata sei anni. Poi è stato per altri sei con l'attrice Kelly McGillis, la protagonista di *Witness - Il testimone* e di *Top Gun*. Infine, a 50 anni, s'è sposato con Patricia Ricard, nipote del defunto Paul Ricard, creatore del

Pastis, l'aperitivo alcolico a base d'anice divenuto uno dei simboli della Francia. La signora ha ereditato, insieme con la figlia avuta da Thoulouze, il gruppo Pernod Ricard, leader mondiale degli alcolici di prestigio che spazia dallo champagne Mumm al whisky Chivas Regal, fino all'amaro Ramazzotti. «Fu Mathilde, quando aveva 6 anni, a piantare il primo vitigno dell'Orto sull'isola di Sant'Erasmo». Buon sangue non mente.

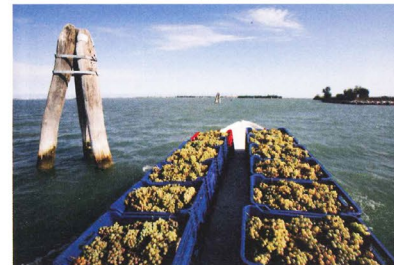
Thoulouze è nato nel 1945 a Pézenas, nel sud della Francia, in Linguadoca. Suo padre André, generale dell'aeronautica, fu addetto diplomatico nelle ambasciate francesi di Roma e di Londra. «In realtà faceva la spia. Pilotava lo stesso aereo, il Morane-Saulnier, di Enrico Mattei. Ce n'erano solo dieci al mondo, di velivoli così. Il presidente dell'Eni finanziava il Fronte di liberazione algerino e mio padre difendeva gli interessi della Francia mitragliando nel Mediterraneo le barche che portavano armi ai guerriglieri. Di qui il sospetto che i servizi segreti parigini nel 1962 avessero organizzato l'incidente nel quale morì Mattei. Tanti anni dopo ne parlai con mio padre, che era stato chiamato a Bascapè, nel Pavese, e esaminare i resti del Morane-Saulnier di Mattei. Mi giurò che lo schianto non fu provocato da un attentato». Alla televisione è arrivato dopo la laurea in economia a Parigi. «Sono stato

SOPRA, THOULOULZE Davanti all'imbarcadero della sua cantina con botti in cemento, dismesse, che nel secolo scorso venivano usate dai contadini dell'isola per lo stoccaggio del vino di casa. In alto, a bordo della sua topeta, imbarcazione utilizzata dai veneziani per il trasporto delle merci.

## { LAVORA NEI CAMPI, SENZA RETTIFICHE IN CANTINA }

inviato di France Télévisions, la Rai francese, e poi capo dei servizi giornalistici. È lì che ho conosciuto Martine Laroche-Joubert». Presto lasciata per Kelly McGillis, con la quale, nel 1987, ebbe uno dei suoi miei primi incontri ravvicinati con Venezia. «Eravamo al Festival del cinema, dov'era in concorso *Accadde in paradiso*, che lei interpretava con Timothy Hutton. All'una di notte decise che doveva fare un bagno nuda in mare. Camminammo per un paio di chilometri sulla spiaggia del Lido. Non appena, completamente spogliata, stava per tuffarsi in acqua, clic, clic, clic, una grandinata di flash: i fotografi ci avevano seguito. Rientrammo di corsa all'hotel Excelsior, lei ancora nuda e io in mutande. Le tenni le mie scarpe davanti alla faccia per impedire ai paparazzi di riprenderla».

Però la successiva decisione di stabilirsi a Venezia avvenne per una circostanza fortuita. «Sul finire degli anni Novanta vivevo tra Milano e Parigi. Mia moglie continuava a rimproverarmi: "Non ne posso più di stare in appartamenti enormi. Voglio una casa piccola con una vista grande". Mentre la portavo a pranzo alla Locanda Cipriani di Torcello, siamo passati in motoscafo qui davanti. È stato un colpo di fulmine. Quattro anni di trattative. Nessuno sapeva fissare il prezzo della tenuta perché a Sant'Erasmo nessuno compra e nessuno vende». Thoulouze ha imparato i segreti della viticoltura dai suoi amici contadini. «Da secoli sfruttano un sistema di drenaggio dei loro terreni molto originale. La bassa marea funziona da pompa naturale: quando il livello del mare si abbassa, ognuno apre la chiavica del proprio canale e così l'acqua piovana di troppo defluisce in laguna. Non le dico l'emozione il giorno in cui il Magistrato alle acque mi ha consegnato le chiavi delle mie due paratoie». Che altro le hanno insegnato gli ortolani di Sant'Erasmo? «Michel, non affidarti agli engologi». Avevano ragione. Il vino è solo uva fermentata. Lenologo ci mette dentro tante cose per giustificare il suo compenso. Ne esce un vino tecnico. L'Orto è lavoro nei campi, non rettifiche in cantina. Sono andato a prendere alcuni antichi vitigni nel più grande vivaio del mondo. Si trova a Raudeo, in Friuli, e nessuno lo sa. Pensi che il primo vivaio della Francia fa 5 milioni di barbatelle e lì ne producono 50 milioni. Una cattedrale della na-

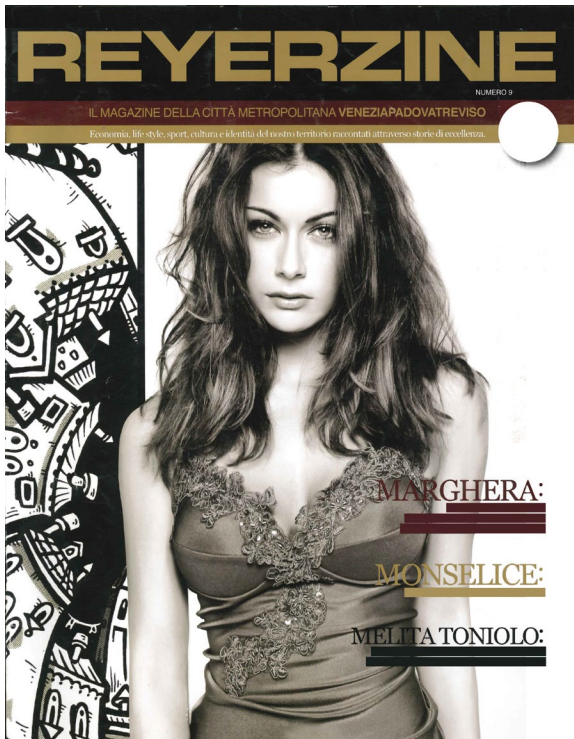


tura. Per fare il mio vino ho scelto 60 per cento di Malvasia istriana della costa dalmata, 30 di Vermentino e 10 di Fiano d'Avellino, un vino molto stretto, non un vino puttana che ti dà tutti gli aromi e poi non ha niente dietro. Adesso l'Orto è conosciuto come la Malvasia del doge».

Sui facili costumi dei vini, e non solo dei vini, Thoulouze la sa lunga. Fu infatti il primo a modificare il comune senso del pudore, introducendo il porno criptato nella pay tv. Però sostiene, a sorpresa, che non avrebbe mai potuto farlo senza il tacito consenso della Chiesa. «È verità. Informai la Conferenza episcopale italiana che Tele+ stava per avviare la programmazione hard. Trovai ad ascoltarmi un paio di vescovi comprensivi, non mi chiesero i nomi perché non li ricordo. Illustrai loro i vantaggi del male minore: meglio se la sera i mariti stavano a casa, magari a rifare con le mogli quello che vedevano in televisione, piuttosto che uscire per andare a prostitute, sfasciando le famiglie. Vada a controllare: non troverà una sola presa di posizione ufficiale da parte della Cei contro i film a luce rossa in Tv. Sa chi fu l'unico che mi telefonò arrabbiatissimo? Antonio Ricci. "È uno scandalo!", urlava. Per forza, rovinavo la piazza alle veline scosciate di *Striscia la notizia*».

L'ex creativo di Canal Plus non s'è mai pentito d'aver lasciato la televisione per il vino. «Non mi piaceva più l'ambiente. Era un delirio collettivo: "Puntiamo su Internet, è il futuro, ci farà ricchi". Abbiamo speso cifre folli per comprare siti, anziché investire in canali e programmi migliori. Nel mio lavoro ho sempre cercato la perfezione. Se tu pensi ai soldi prima di pensare al prodotto, è finita. I soldi vengono dopo. Ormai viviamo in un mondo virtuale, ma io continuo a ritenere che la qualità valga più della quotazione in Borsa. Ho chiesto al cantiere Amadi di Burano una *topeta* unica, dipinta con i colori della Serenissima, rosso e giallo oro. Tre mesi di baruffe, perché sostenevano di non essere capaci di fare il rosso. Alla fine mi hanno detto: "Ne serve qualcosa come campioni". Allora ho capito. Gli ho portato una cassa di vino rosso e ho avuto la mia *topeta*. Adesso tutti in laguna vogliono la barca con i colori di Venezia».

IL VINO BIANCO ORTO DI VENEZIA, CHE PRENDE IL NOME DAL LUOGO IN CUI NASCE, È L'UNICO CHE ESCE DALL'UNICA CANTINA ESISTENTE NELLA CITTÀ DELLA SERENISSIMA, APERTA DA MICHEL THOULOULZE (IN ALTO). VENGONO PRODOTTE APPENA 15MILA BOTTIGLIE L'ANNO. «UNA SOLA TERRA PUÒ DARE UN SOLO VINO». SPIEGA.



# VOGLIO ANDARE A VIVERE IN CAMPAGNA

Lasciare la città per aprire un'azienda vinicola: tre storie singolari a Venezia, Padova e Treviso

DI CHIARA GRANDESSO

**L**a campagna, nel suo significato ambientale, è una superficie di terreno aperto, lontano dai centri urbani o da qualche centro abitato, generalmente costituito da qualche piccola comunità abitata, da terre estese libere che vengono coltivate o lasciate incolte. Campagna fino a qualche decennio fa era il luogo dei vecchi contadini, il luogo da cui fuggire per andare a far fortuna in città. Oggi, però, si sta assistendo a un tendenza inversa.

Accade per esempio che tra le isole della laguna un uomo decida di cambiare radicalmente il proprio stile di vita, scegliendo la strada del contatto con la natura, lontano dalla sua incredibile vita "precedente": 10 anni fa Michel Thoulouze, originario della Francia del sud, una carriera di giornalista alle spalle, creatore di riviste e di canali televisivi, presidente e amministratore delegato di Tele +, decide di acquistare una casa a Sant'Erasmus.

«Ho fatto questa scelta per amore della Laguna, in un periodo in cui nessuno faceva niente per lei ed era poco frequentata anche dagli itinerari turistici - racconta - ho deciso di acquistare una casa, colpito dalla sua vista incredibile, ed un terreno. Poco dopo i miei vicini mi hanno confessato che si trattava della terra migliore di tutta Sant'Erasmus e osservando una mappa del 1700 ho così scoperto che era, effettivamente, la zona in cui si coltivava il cosiddetto "vitigno del nobiluomo"».

Da quel momento in poi decide che quella sarà la sua strada: riportare il buon vino a Venezia. «Abbiamo raccolto una serie di informazioni attraverso mappe e abbiamo scelto di rimettere in funzione il vecchio sistema di drenaggio: i canali che scorrono lungo i terreni accumulano acqua piovana che fluisce poi in laguna nel momento di bassa marea sfruttando il sistema delle "chiuse". Il terreno è stato poi lavorato per due anni con una rotazione di piante per prepararlo ad accogliere perfettamente le viti, senza mai utilizzare l'aratro, secondo il metodo denominato "duro su duro". È stata poi piantata una serie di tralci cosiddetti "a piede franco", priva dell'innesto della vite americana, in modo da poter percepire il vero gusto dell'uva e del terreno che la ospita nella produzione vinicola». In questo modo sono nati l'Azienda e il suo incredibile vino bianco, denominato "Orto", la cui produzione si aggira oggi intorno alle 15000 bottiglie. Cosa significa essere il solo produttore di vino a Venezia? «La mia soddisfazione non è questa ma semplicemente



LA PADOVANA  
CAMILLA ROSSI CHAUVENET

L'AZIENDA TREVIGIANA  
COSTADILÀ

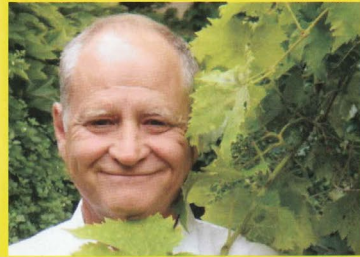


fare del buon vino, che si sposi coi sapori della terra in cui nasce».

Qualche chilometro più in là, una simile filosofia di vita, basata sul rispetto della natura del territorio e della tradizione, è stata applicata da Ernesto Cattel, precedentemente attivo nell'ambito turistico nel litorale veneziano, che ha cambiato vita passando a dedicarsi alla sua Costadilà, azienda sorta nella zona del comune di Tarzo, il limite più estremo della produzione del prosecco dell'alta marca trevigiana.

«Costadilà è un'azienda a ciclo chiuso, un'azienda cioè dove ogni parte del processo produttivo, anche la più piccola, è gestita al suo interno ed è in grado di soddisfare ogni sua esigenza. Un'azienda che si sviluppa in relazione con l'ambiente circostante, in cui tutto è interconnesso in una complessità di relazioni che travalicano gli aspetti puramente causali, seguendo i tempi della natura, con una gestione equilibrata dei terreni: racchiudendo il tutto in una definizione si parla di "agricoltura biodinamica"».

Come nasce una simile realtà? «Costadilè è nata dalle ceneri di una realtà attiva fino agli Sessanta, sostituita poi da una Comunità Hippie. Si è trattato di vedere la terra com'era, con la sua realtà e le sue suddivisioni preesistenti e rispettarle, sfruttando quella sorta di conoscenza istintiva data dalla pura e semplice osservazione che era tipica dei vecchi contadini. Il tutto si sviluppa in 54 ettari di terreno perfettamente diversificati: le viti al sole, il pascolo nei pressi del torrente, un bosco di castagni e un pascolo abbandonato che si sta riattivando con capre e pecore». Da qui si sviluppa il concetto di "articolatura", di cosa si tratta? «È una sorta di fusione dei due concetti di artigianato e agricoltura. In altre parole viene prodotta la materia prima, che viene poi "trasformata" per essere venduta, seguendo le sue caratteristiche e la sua stagionalità. E dal momento che la materia prima cambia di anno in anno per una serie infinita di variabili (ad esempio clima e piovosità) anche il prodotto finito sarà sempre diverso. La difficoltà più grande sta nell'andare a spiegare tutto questo. Abbiamo scelto di creare un'area in cui potremmo



IL VENEZIANO ACQUISITO  
MICHEL THOULOZE



L'AZIENDA ORTO DI VENEZIA  
NELL'ISOLA DI SANT'ERASMO

offrire anche ospitalità a chi desidererà misurarsi con questo modo di vivere l'agricoltura». Un sistema apparentemente complesso che trova il suo mezzo più immediato di comunicazione nella bottiglia di vino. «Il vino è il mezzo più semplice perché è il più immediato. Siamo partiti da una produzione iniziale di 3000 bottiglie per arrivare oggi ad un numero che si aggira tra 50000 e 60000. Il nostro è un vino che definirei immediato nella sua semplicità, un vino che può essere capito più facilmente da persone non mediate da concetti accademici, un vino che viene sapientemente scelto e "provocatoriamente" accompagnato, nella sua descrizione, dalle parole di Mauro Lorenzon, storico gestore della Mascareta a Venezia che sta facendo questo viaggio con noi».

Tradizione nel cuore della laguna di Venezia, articolatura nella marca trevigiana, innovazione invece introdotta da una giovane e caparbia padovana: abbracciata da altissimi cipressi, si affaccia timidamente dall'alto di una collina sulla bellissima vallata veronese di Mezzane, terra del Valpolicella per eccellenza, la tenuta Massimago che Camilla Rossi Chauvenet, 25 anni, originaria di Padova, ha voluto creare come sfida con se stessa. «Si tratta di un'azienda vitivinicola tutta al femminile, è un'idea, un progetto ambizioso carico di aspettative e determinazione. Il sogno era quello di far rivivere un paradiso sgualcito, la vera casa dei nostri profumi, dei nostri ricordi indelebili, delle nostre origini, della nostra storia.- racconta Camilla- Ho quindi deciso di trasformare la casa di campagna a cui la mia famiglia è da sempre legata in un'azienda vitivinicola».

Non deve essere stato facile per una ragazza così giovane trasformarsi, in poco tempo, in un'imprenditrice... «È stata, in realtà, una cosa molto naturale, nata dall'esigenza di avere un'attività volta direttamente al concreto. Nasco da una famiglia teorica, composta da avvocati e dentisti, ho studiato al liceo classico, ma a un certo punto ho sentito un'esigenza di concretezza, di trasformare la teoria che mi circondava in pratica - continua Camilla - ho iniziato a studiare agraria per passione, cosciente di avere una grossa possibilità. Soprattutto ho visto di fronte a me una campagna che non era sfruttata per le sue potenzialità. E in più si è unito il fattore sfida, la voglia di creare qualcosa di mio. In più i miei genitori, appoggiandomi in tutto, mi hanno insegnato a vederla come una scelta imprenditoriale, una sfida da cui trarre nuovi progetti e nuove motivazioni».

Sfida nella sfida: essere una donna in un ambiente, quello del vino, prettamente maschile. «La cosa inizialmente mi ha creato non poche difficoltà: non è stato semplice guadagnare il rispetto e la stima. Resta il fatto che essere donna nel mio mondo ha anche i suoi lati positivi e il più importante è l'istinto materno per l'azienda e i suoi prodotti, possesso misto a responsabilità e sfida, voglia di rivendicare una propria autonomia e forza».

Una produzione di 1000 bottiglie di Amarone, nel 2004, seguito da 1000 bottiglie di Amarone nel 2005, 1000 bottiglie di Esordio (il primo Valpolicella Superiore), fino ad arrivare alle attuali 20000, per la cui produzione vengono utilizzate solo le uve migliori. Una crescita incredibile affiancata da un accurato marketing e da un'attenzione per la comunicazione e per il mondo del web. «Abbiamo una serie di nuovi progetti tra cui "web for food", conoscere il cibo attraverso delle degustazioni in streaming e "Massimago social innovation", una serie di week end di work shop per settori diversi. L'idea è stata quella di collocare in un ambiente informale professionisti di settori diversi, dando loro delle mansioni: è stato sorprendente osservare come abbiano trovato un modo inconsueto per loro di comunicare e di dar vita a nuovi progetti».●

**AVEC CE NUMÉRO**  
L'ANNUAIRE DES ÉCOLES  
ET DES BLOGS DE CUISINE

75 recettes  
de saison

**La folie**  
CHOCOLAT

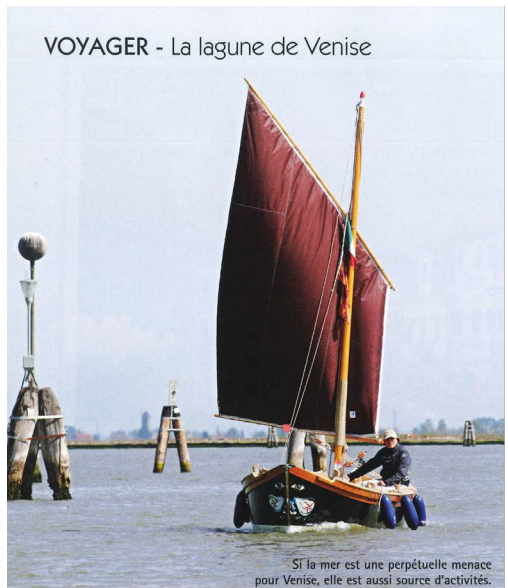
RISOTTOS  
LES TRUCS POUR  
LES RÉUSSIR

**LES RÔTIS**  
La nouvelle tendance

Pyrénées  
BALADES  
ENTRE MER ET  
MONTAGNE

Bombay  
LIVRAISON  
EXPRESS DES  
DÉJEUNERS

Venise  
LA LAGUNE,  
UN ÉCRIN  
D'ÎLES

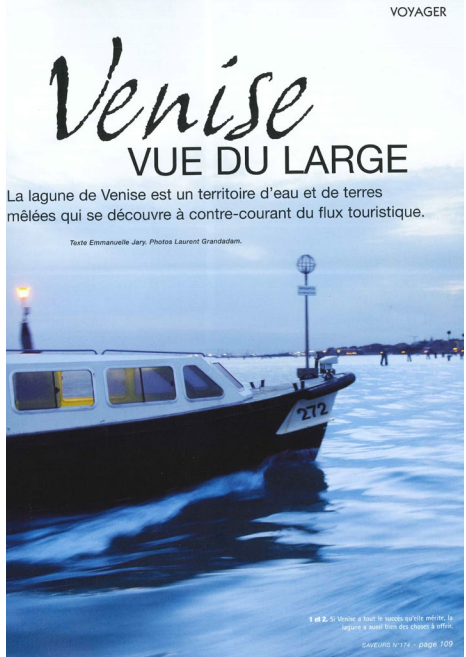



VOYAGER

**Venise**  
VUE DU LARGE

La lagune de Venise est un territoire d'eau et de terres mêlées qui se découvre à contre-courant du flux touristique.

Texte Emmanuelle Jary. Photos Laurent Grandadam.



Tout ce qu'il y a de bien dans le monde se trouve ailleurs. Il suffit d'avoir l'œil des choses à offrir.

SAVEURS N°174 - page 109



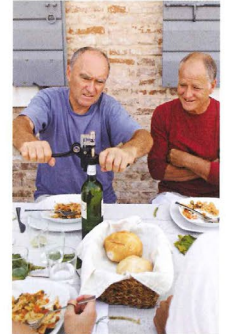
VOYAGER - La lagune de Venise

■ ■ ■ Nuovo où étaient mis en quarantaine, hommes et marchandises, qui arrivaient de l'Orient, à l'époque où la Sérénissime craignait encore la peste, Murano, l'île aux nombreux ateliers de maîtres verriers...

**La convivialité de l'eau**

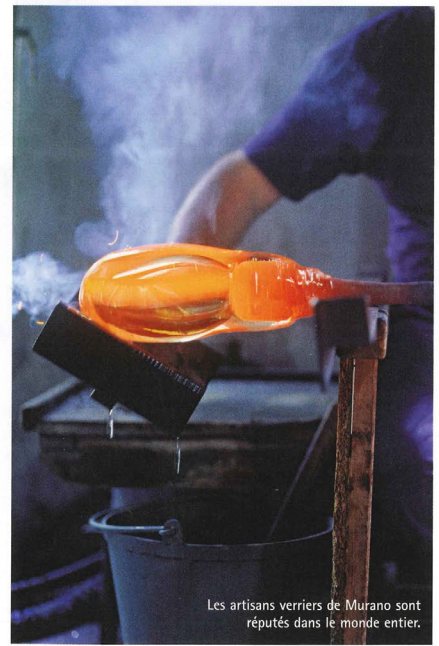
L'activité est permanente dans cette lagune dont les hommes ont su tirer parti. Au large de Chioggia, à l'extrême sud de la lagune, qui accueille un des plus importants marchés aux poissons de la région, dans une *casone*, petite baraque en bois sur pilotis muni d'un grand filet, trois hommes pêchent des seiches et de la petite friture. Ils nous invitent à boire un verre avec eux. Tchîn tchin. C'est aussi cela, le charme de la lagune. On y est tous copains. C'est la convivialité de l'eau par le biais du vin. En croisant les autres bateaux, on se salue. Un ancien vaisseau vénitien ou une belle barque en bois et son élégante voile bayadère. À Venise, on a le chic nautique. Il faut y vivre au gré de l'eau et à contre-courant du flux touristique.

**ORTO DI VENEZIA, LE NOUVEAU JOYAU DE LA LAGUNE**



Michel Thoulouze, homme d'affaires français, a réimplanté la vigne dans la lagune grâce à l'aide des « docteurs de la terre » Lydia et Claude Bourguignon. Orto di Venezia, le seul vin de Venise, est un assemblage de plusieurs cépages avec une dominante de malvoisie istrienne. Ce vin blanc somptueux, élaboré sous le regard attentif d'Alain Graillot, nous a enthousiasmés comme rarement. Il s'accorde à merveille avec les produits de la lagune, artichauts, asperges et vongole. Au-delà de ce qu'il y a dans le verre, c'est une aventure écologique magnifique qui a redonné vie à des terres abandonnées.

Liste des points de vente sur [www.ortodivenezia.com](http://www.ortodivenezia.com).



**SGROPPINO**

Placez 3 c. à soupe de crème liquide, 15 cl de prosecco et 5 cl de vodka au congélateur 30 mn avant. Dans un grand saladier, fouettez ensemble 4 c. à soupe de glace au citron, la crème liquide et le prosecco. Ajoutez ensuite la vodka et fouettez à nouveau. Quand le mélange est bien mousseux, versez-le dans des verres glacés. Servez aussitôt avec des petits gâteaux secs. Pour les enfants vous pouvez réaliser un Virgin Sgroppino, en remplaçant l'alcool par de l'eau gazeuse.



Un vino prodotto a Venezia  
sull'isola di Sant'Erasmus, nella  
tenuta "Orto di Venezia"

Generato "franco di piede" da  
antichi vitigni italiani coltivati nel  
rispetto delle dinamiche naturali, in  
virtù della passione sapiente e  
tenace della famiglia Thoulouze.

Cullato nel cuore della laguna di  
Venezia, come nel 1700 apprezzato  
vino del "Nobil Uomo", apprezzato  
dai Dogi e da Casanova.

L-1

13,5%

contiene solfiti

Vol750ml