Raboso del Piave e Malanotte, 2000 anni di storia

scritto da Giovanna Romeo | 5 Aprile 2022





Il Piave Doc è un territorio ricco di storia, forgiato dall'avvicendarsi di Romani, Veneziani e dagli eventi della Grande Guerra. A illustrarci i confini della denominazione è **Stefano Quaggio**, direttore del Consorzio Vini Venezia, che inquadra il Piave Doc in una precisa area vitivinicola che si estende lungo il fiume Piave, dai piedi delle colline di Conegliano fino alla città lagunare di Venezia, Patrimonio dell'Umanità per Unesco.

Il consorzio di cui Quaggio è oggi direttore, nato nel 2011 dalla volontà dei viticoltori del Consorzio Volontario Tutela Vini DOC Lison Pramaggiore e del Consorzio Tutela Vini del Piave DOC di unire le energie per tutelare e valorizzare con più forza le loro produzioni, **promuove e tutela le denominazioni DOC Venezia, DOC Lison-Pramaggiore, DOC Piave e**

le DOCG Lison e Malanotte del Piave, che si estende per i territori tra le provincie di Venezia e Treviso. Parlando nello specifico della DOCG Malanotte del Piave, l'area di produzione inizia dove il fiume Piave sfugge alla stretta delle montagne dolomitiche e si apre alla pianura trevigiana che sconfina poi nell'entroterra veneziano.

La storia

Già Plinio il Vecchio citava il Raboso come un vino più nero della pece, ma **è con la Repubblica di Venezia che il Raboso assume una rilevanza colturale significativa**, dapprima attraverso una fase di espansione in direzione mare, poi verso l'entroterra dove la Serenissima dà vita al cosiddetto "Stato de terra". Il fiume Piave navigato per il trasporto di cibo e bevande, ma soprattutto di vino verso l'Oriente, cambia le sorti di queste aree dove il paesaggio e l'agricoltura assumono nuova vita. Alle dinastie familiari locali si affiancano le **dinastie dei veneziani come i Malanotte,** che realizzarono ville sontuose e tenute agricole che ancora oggi sono parte del patrimonio veneto disponibile per essere ammirato. Malanotte è anche il nome di un piccolo borgo medievale situato a Tezze di Piave (Vazzola) nel trevigiano, cuore della produzione del vino che ne porta il nome.

Il vitigno

Il Raboso Piave è, ed era, un vino caratterizzato da un'importante acidità e da un tannino pronunciato che ben si prestava alle lunghe navigazioni – era chiamato proprio "vin da viajo" – caratteristiche queste che ancora oggi ritroviamo nel Malanotte del Piave DOCG e che lo definiscono inequivocabilmente. Grazie ad alcune felici intuizioni si pensò di ingentilirne la beva, per renderlo un vino piacevole anche da giovane mediante l'utilizzo in vinificazione di una percentuale significativa di uve passite. **Prodotto da sole uve**

Raboso allevate nel territorio del Piave, su suoli costituiti da depositi alluvionali rilasciati dai ghiacciai prima e dall'azione del fiume Piave poi, vede quindi un leggero appassimento per il 15 – 30 percento delle uve raccolte. Solo successivamente avverrà la vinificazione e l'affinamento per almeno 36 mesi, di cui 12 in botti di legno e 4 in bottiglia.

Il Malanotte del Piave DOCG è un vino robusto con una struttura importante, un tannino vellutato ingentilito dall'élevage, una freschezza acida che concede al vino il lusso del tempo. Un vino che ha permesso al territorio di valorizzare una materia prima con 2000 anni di storia, i cui valori tradizionali insieme all'innovazione si giovano della maestria delle aziende e dei viticoltori che lo producono come un tempo: **una denominazione che si esprime al meglio grazie a un'attenta comunicazione.**

Nella degustazione moderata da **Gianpaolo Breda, wine expert e sommelier,** si coglie la personalità, la forte identità e il legame col territorio delle tre espressioni di Malanotte del Piave offerte in degustazione: quella di **Castello di Roncade, di Cantina Sandre e di Cantina di Rechsteine**. Vinificazioni diverse accomunate dalla sapiente combinazione dell'arte dell'appassimento e del tempo di affinamento. Un filo conduttore comune di un vino che meglio si comprende col racconto e l'assaggio. Diventa fondamentale l'esperienza enoturistica, la conoscenza dei luoghi del Raboso, la conoscenza del tradizionale sistema di allevamento – la Bellussera il sistema a raggiera ideato dai fratelli Bellussi per scongiurare le nebbie e le gelate sui filari -, **il racconto del diamante nero del Piave, icona di forte valenza turistica.**

Gli assaggi

Castello di Roncade nasce come Villa Veneta realizzata con scopi agricoli, racconta Claudio Ciani Bassetti, una realtà

vinicola con centodieci ettari vitati (di cui sei a Raboso) caratterizzati da suoli con uno strato di “caranto” (sedimento di origine fluvio- glaciale) e un buon microclima grazie al quale Claudio produce ottimi vini tra cui il Raboso dell’Arnasa, Raboso DOC Piave 2017 (dalle 10.000 alle 12.000 bottiglie prodotte). **Vino morbido e vellutato, profuma di marasca e ciliegia,** una costante del Raboso a cui si aggiunge la gentile speziatura che a tratti si fa piccante di pepe nero. Una lieve nota erbacea di menta ed eucalipto, dona vivacità al sorso che trova in bocca equilibrio, finezza e autenticità.

Cantina Sandre è la cantina di Ylenia e Marco Sandre, azienda agricola di tradizione quasi centenaria. La cantina nasce infatti nel 1926 per volontà del **fondatore, il signor Angelo Sandre già viticoltore in Oderzo**, e oggi riferimento importante per i vini del territorio. A Campodipietra, sede attuale della cantina, la qualità è la missione principale insieme ad un secondo aspetto, che proprio Ylenia definisce importante: l’ospitalità. Qui non manca mai un sorriso e il benvenuto nel segno del Raboso DOC Piave. È forse questo il segreto di Sandre Raboso Piave 2014 (3000 bottiglie prodotte secco austero, armonico, carico di riflessi granati e profumi di marasca polposa, prugna in confettura, caffè e cacao. Un assaggio che racconta un’evoluzione stupenda, un tannino gentile, una piacevole acidità.

Il Barone Florian Von Stepski dirige l’Azienda Agricola Rechsteiner inserita in una Villa Veneta appartenuta ad a una ricca famiglia aristocratica veneziana che la usava come tenuta agricola ancor prima che la proprietà diventasse della famiglia Rechsteiner. A Piavon di Oderzo producono il Dominicale Rosso, Malanotte del Piave DOCG 2015 (3000 bottiglie prodotte). Con l’appassimento del 30% e tre anni in botti di rovere da 25 ettolitri e 4 mesi in bottiglia, mantiene intatti i messaggi originali con la sua identità olfattiva. Il tema dell’appassimento si evince nella

morbidezza che conquista il gusto del consumatore in uno stile di apertura e territorialità. **Sottobosco, frutta sottospirito, marasca, tabacco dolce e cuoio sono i profumi eleganti che assecondano una beva piena e di grande equilibrio.**