



Malanotte, il signorotto burbero del Piave che conquista i palati



Alzi la mano chi lo conosce. Da ora però nessuna scusa...

Mille campanili e mille vini, questa è l'Italia delle biodiversità. Spesso primizie di qualità offuscate da bianchi, rosati e rossi dai nomi altolocati, di facile beva e tanto marketing. Viene da chiedersi se il gusto faccia il mercato o il contrario. Così sua maestà Prosecco, vino eccellente per la verità, offusca altri vitigni autoctoni veneti di gran pregio, ma conosciuti da pochi intenditori.

Prendiamo il caso di quelli che nascono sotto il cappello di due Consorzi storici veneti: quello *Volontario tutela Vini doc Lison Pramaggiore* e il *Consorzio tutela Vini del Piave* che coordinano i produttori di cinque denominazioni: le due docg Lison e Malanotte del Piave, e tre doc Venezia, Lison-Pramaggiore e Piave.

Asolo prosecco, il concorrente in casa del Valdobbiadene – [LEGGI](#)

MALANOTTE, IL SIGNOROTTO BURBERO DEL PIAVE – Alzi la mano chi conosce il **Malanotte docg**? È una nicchia, sole 55 mila bottiglie all'anno, per un vino difficile da domare, il vitigno è il **Raboso**. I produttori lottano da secoli con questo vino, tannico, fresco per non dire acidulo (da molto giovane), un vino addomesticato con l'alcol durante i periodi della Serenissima – racconta la leggenda -. Negli anni 60 si provò a mescolarlo con quello prodotto da uve passite in proporzione massima del 30%. Nel mondo degli umani potrebbe essere quell'amico che abbiamo tutti, un po' burbero e scontroso, quello dalla scorza dura ma dal gran cuore. Sì, dategli il tempo e nel bicchiere questo "rabioso" come si dice in veneto, vi darà l'anima.

La Tordera festeggia gli 80 anni di Pietro Vettoretti con un prosecco limited edition – [LEGGI](#)

LA DANNAZIONE DEI VIGNAIOLI – Il nome della docg si lega a *Borgo Malanotte*, un paesino medievale a Tezze di Piave, frazione di Vazzola (Tv), una terra che fu, in passato, dominio della nobile famiglia dei Malenotti. «Il Raboso è il primo a fiorire e l'ultimo a maturare», confessa uno dei produttori dei vini che vi stiamo presentando. Colpa anche di una buccia abbastanza spessa che può protrarre la sua maturazione anche nei mesi più freddi: può essere raccolto perfino a novembre dopo un lento processo di disidratazione naturale in pianta. Immaginate la scena: nebbie, terre e piante spoglie, ma il Raboso è ancora là, tranquillo completa la sua maturazione. Poi il lento fluire del tempo in cantina dove il Malanotte del Piave invecchia almeno 3 anni, di cui almeno 12 mesi in botte e quattro mesi in bottiglia. Ne uscirà sempre con una



forte tannicità e acidità, un colore rubino profondo con riflessi violacei e un intenso e avvolgente profumo di ciliegia marasca matura, di frutti rossi con calde note di tabacco, cacao, vaniglia e spezie. E una mineralità dovuto ai suoli, costituiti da depositi alluvionali dei ghiacciai prima e del fiume Piave poi, che sono caratterizzati da un'alta percentuale di sostanze minerali quali fosforo e magnesio.

Abbinamenti? Se le grigliate potrebbero arroventare il suo carattere acerbo, forse una torta al cioccolato fondente riuscirebbe a domarlo. Un consiglio, prendetelo giovane e dimenticatelo in cantina 10 anni, quando lo risveglierete, vi abbraccerà con il suo calore.

TRE VERSIONI – I *Malanotte "Il Barbarossa" 2016* della cantina *Pizzolato* (www.lacantinapizzolato.com/) non ha nulla a



che fare con il celebre condottiero. «L'etichetta nasce invece la caratteristica della mia famiglia, da giovani tutti con la barba rossa», racconta Settimo Pizzolato ricordando anche il padre Gino, fondatore nel 1981 della cantina. «Consapevoli della spigolosità di questo vino, stiamo lavorando a una versione più bevibile (Raboso igt con soli 6 mesi di acciaio)». E il Malanotte 2016 docg, che ricordiamo nasce da una agricoltura sostenibile e biologica, già segue questa logica. Prende vita con una vinificazione in rosso del 70% delle uve e aggiunta, per un massimo del 30%, del vino ottenuto vinificando le uve appassite in cassette di legno per

90 giorni. Poi 24 mesi di botti di rovere e barrique e altri mesi in bottiglia. Alla vista il vino si presenta granato con riflessi aranciati, molto consistente, con aromi secondari fruttati di prugna e ciliegia, e terziari di liquirizia e cuoio. L'alcolicità è ben bilanciata dalla freschezza, e i tannini si avverte che si stanno lentamente ammorbidendo. Il finale è molto lungo e amaricante.

Più travagliata la storia della *Bonotto delle Tezze* (www.bonottodelletezze.it/)



), un'azienda storica con 600 anni di vita, che ha recuperato il vitigno negli anni 50. «La raccolta nella terza decade di ottobre per l'uva destinata ad appassimento, nella seconda di novembre per la parte vinificata fresca», racconta l'enologo. «Poi la vinificazione, rigorosamente, separata nelle due fasi di uva fresca e uva appassita. Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni in vinificatori di acciaio». E il Malanotte Del Piave di Bonotto è un vino di struttura rubino con bouquet di frutta di sottobosco e sentori balsamici e speziati che richiamano la liquirizia. La freschezza gli garantisce una lunga vita.





Provatelo con un brasato arricchito di spezie nostrane, vi sorprenderà.

Infine un *Ornella Molon* (www.ornellamolon.it) del 2014 che subisce un processo di vinificazione incredibile, prima un parziale criomacerazione, come avverrebbe per un vino novello, poi la fermentazione in tre tini distinti con tre lieviti differenti (di cui una avviene per i lieviti già presenti sull'acino) e infine l'aggiunta del vino da uve passite. Poi riposa in barrique di secondo e terzo passaggio. Il risultato? Un vino dal cuore profondo con riflessi violacei, di grande struttura e consistenza. Vivace, fresco, caldo con sentori di marasca e lamponi, pepe e liquirizia.

Lunga persistenza e tannini evidenti.
di Emilio Rizzi

