



# Venezia, nuova terra di vini

*I vitigni, dal raboso all'ex tocai, non sono piantati in laguna, ma in tenute storiche e aziende familiari delle Venezia orientali. Li sta valorizzando un Consorzio appena nato. Con molte donne che hanno le idee chiare*

TESTO **MIRTA OREGNA**

Venezia non è (solo) una città. È anche un brand che funziona in tutto il mondo, applicabile a qualsiasi soggetto. Anche ai vini. E si chiama per l'appunto Venezia un nuovo Consorzio ([consorziovinivenezia.it](http://consorziovinivenezia.it)) costituito da oltre 160 produttori, tra cui molte donne che hanno da dire la loro. Qualcuno si è chiesto se ora i vigneti nascessero sulla sabbia della laguna... In realtà si tratta di un territorio ben più vasto, nelle Venezia orientali, tra i fiumi Tagliamento, Lemene, Livenza e Piave. “I nobili veneziani”, racconta Carlo Favero, enologo direttore del Consorzio, “navigavano nell'Adriatico alla ricerca di vitigni, per coltivarli poi nelle loro tenute di villeggiatura dell'entroterra veneziano”. Alcune aziende vitivinicole hanno ancora sede in queste tenute storiche, altre sono sorte in anni più recenti, spesso a

**A sinistra**  
Una storica vigna di raboso, uva che viene vinificata in cinque modi diversi, dallo spumante al passito.  
**A destra**  
Uno dei canali di Treviso. Il territorio della città è parte del nuovo Consorzio Vini Venezia.

Foto Arch. Foto Consorzio Vini Venezia



conduzione familiare. Interessanti le quote rosse: donne che hanno fatto del vino e delle cinque Denominazioni in cui è suddiviso il Consorzio ragione di orgoglio personale.

Perché di orgoglio si tratta quando si lavora un vino come il Raboso, detto “rabbioso” per la sua alta carica di acidità, nonostante la vendemmia tardiva, come spiega Ornella Molon dell'omonima azienda ([www.ornellamolon.it](http://www.ornellamolon.it)) passeggiando in quello che fu il “domenicale di campagna” della famiglia veneziana Querini-Stampalia: “Lavorato in maniera moderna, specie se dimenticato in cantina, regala un inconfondibile sentore di marasca”. Il Raboso, pura espressione del territorio e della Doc Piave, se invecchiato risulta perfetto su un arrosto succulento, ma si beve volentieri anche giovane, per dissetarsi, o in versione dolce a fine pasto con piccola pasticceria secca veneziana. Parola di Emanuela Bincoletto di Tessère ([tesse-reonline.it](http://tesse-reonline.it)), “rabosista” convinta che nella sua piccola azienda biologica ne vinifica addirittura quattro tipi: l'Igt Raboso fatto in acciaio, la Doc che passa in botte, il rosato con metodo champenoise e il passito, battezzato Rebecca (dolce ma di carattere).

C'è un quinto modo per lavorare il Raboso: tenendolo a lungo in cantina per produrre la Docg Malanotte. È questa il fiore all'occhiello dell'azienda di Antonio e Vittoria Bonotto della Tenuta Bonotto delle Tezze ([bonottodelletezze.it](http://bonottodelletezze.it)), una famiglia che lavora il vino da fine '700: siamo nell'omonimo borgo sulla sinistra del Piave, dove nasce quel Raboso che, vinificato con una percentuale passita delle sue uve, diventa Malanotte, insignito dal 2010 della Docg. “Un vino che cresciamo

come un figlio”, racconta Vittoria nella cantina che fu dei dogi, “emblematico del nostro territorio, un vino quasi da meditazione (si beve da solo, a fine pasto) ma che ha una piacevolezza senza pari”.

Con il nome di Venezia si chiama anche la più recente delle cinque Denominazioni presenti nel Consorzio: tra le diverse tipologie della Doc Venezia, nata a fine 2010, spicca il Pinot grigio. È questa una delle passioni di Francesca Genovese, proprietaria dell'azienda Mazzolada ([www.mazzolada.it](http://www.mazzolada.it)), che afferma una semplice verità: “Il vino, alla fine, deve piacere!”. Ed è proprio il caso dei suoi Pinot grigio, che sorprendono con una presa sul palato corretta e impeccabile.

Tra i compiti del nuovo Consorzio Vini Venezia c'è stato quello di far rivivere una Denominazione un tempo amatissima, che solo per un pasticcio legislativo (a livello europeo) è scomparsa dal territorio: si tratta dell'ex Tocai (oggi Tai), la cui produzione è inclusa nelle Doc Lison-Pramaggiore e Docg Lison. Si assaggia fra i tanti quello che Adriana Marinatto produce insieme al marito Giuliano in Borgo Stajnbach ([www.borgostajnbach.com](http://www.borgostajnbach.com)), storico borgo *stagnibech*, come recitano gli antichi documenti appesi alle pareti della cantina. Il loro premiato 150 Lison Classico Docg è pura espressione del territorio con uve (ex Tocai) che devono superare l'estate per regalare un bianco minerale (il terreno è ricco di caranto, un'argilla limosa molto compatta), morbido, elegante, dal caratteristico retrogusto di mandorla, disegnata nella filigrana della raffinata etichetta. Un bianco che regge anche l'abbinamento a baccalà e soppresa.

## TAVOLE CON VIGNA

**La Tavernetta del Tocai**  
Proprietà da tre generazioni dei Bellotto, che offrono i vini de La Frassinella, azienda di famiglia, e cuociono le carni sull'antico *fogher*, anche sottovuoto.  
[www.ristorante-tavernettadellocai.it](http://www.ristorante-tavernettadellocai.it)

**Ca' Landello**  
Casa colonica ristrutturata in trattoria moderna e affacciata su vigneti dell'azienda vinicola Sutto. Piatti e prodotti della tradizione locale, dal fegato alla veneziana alla soppresa.  
[www.sutto.it/ca-landello](http://www.sutto.it/ca-landello)

**Gambrinus**  
Storico indirizzo a conduzione familiare (i Zanotto, produttori dell'Elisir Gambrinus) declinato in duplice versione: l'elegante Parco Gambrinus e l'informale Osteria.  
[www.gambrinus.it](http://www.gambrinus.it)

## LE DOC DEL CONSORZIO

**Doc Piave**  
Nella zona del Piave, include una varietà di terreni e presenze varietali. Ne è simbolo il Raboso del Piave, anche passito.

**Docg Malanotte del Piave**  
È frutto di un Disciplinare che prevede la vinificazione del Raboso con il 15%-30% di uve passite.

**Doc Lison-Pramaggiore**  
Nell'estrema parte orientale della provincia di Venezia, si caratterizza per il territorio argilloso.

**Docg Lison**  
Nasce nel 2010 nell'area dell'ex Tocai. È un bianco costituito per almeno l'85% di vitigno tocai.

**Doc Venezia**  
Ultima nata nel territorio delle province di Venezia e Treviso. La produzione si caratterizza per i vitigni internazionali tra cui Pinot grigio.