



## Malanotte, la Docg veneziana-trevigiana

Il Consorzio Vini Venezia, guidato dal direttore Stefano Quaggio, ha celebrato il Malanotte in una degustazione tutta in rosso. Il Consorzio nasce nel 2011 e raduna ben 5 denominazioni di cui 2 Docg, Lison e Malanotte. La produzione di quest'ultimo vino interessa ben 34 comuni differenti, tra Treviso e Venezia, gli stessi che possono produrre anche Raboso del Piave Doc. I suoli sono progressivamente più ricchi in scheletro, ghiaia e infine limo. L'uva protagonista è una sola, il raboso del Piave, che, per definizione degli stessi produttori, è rossa, autoctona e rabbiosa. Dal grappolo nero, compatto, lungo e con la coda di rondine. Con bacche dalla buccia spessa e pruinosa, ricche in resveratrolo. Un vitigno caratterizzato da maturazione tardiva, con vendemmia a novembre, e alta, che dico, altissima acidità.

In passato trova la sua vocazione in una forma di allevamento maritata e a potatura lunga, è scarsa infatti la fertilità basale. Prende il nome di Bellussera, da Bellussi suo ideatore; questo sistema vede le piante di vite gemellate ai gelsi (tutore vivo), in vigneti dall'interfila ampio (fino a 14 metri) e dai capo a frutto molto alti rispetto al suolo. Questo sistema nasceva per ottimizzare le risorse di un unico appezzamento di terra. Le piante di gelso servivano per nutrire i bachi da seta e lo spazio, tra un filare e l'altro, era terreno fertile per il foraggio, le uve inoltre ben sollevate dal suolo si dimostravano piuttosto indifferenti a marciumi e malattie indesiderate.

La Bellussera, sebbene faccia parte del patrimonio storico e culturale di questo territorio, negli anni ha subito una sorta d'estinzione. Antieconomica perché non meccanizzabile e desiderosa di molta manodopera è stata man a mano sostituita da sistemi a spalliera più diffusi e, se vogliamo, più moderni. Presto però si è preso coscienza che passare a sylvoz e guyot non era affatto semplice e scontato; questa evoluzione è stata possibile solo dopo 20 anni di studio e selezione su cloni e portinnesti, come mi racconta il fottor Diego Tomasi, primo ricercatore presso Crea Conegliano. La Bellussera è comunque ancora presente, e difesa a spada tratta da chi la coltiva.

Quindi, in questo panorama spaccato quasi in due, la vera domanda è: nel calice di

Malanotte, 100% raboso di cui circa il 30% subisce appassimento, si sentirà la differenza del sistema di allevamento?

Recentemente ho potuto mettere a confronto i vini di cinque produttori diversi: Bonotto delle Tezze, (Giorgio) Cecchetto, De Stefani, Ca' di Rajo e Antonio Facchin. Alcuni di loro ancora difendono la Bellussera, altri stanno investendo studio e fatica nei sistemi a spalliera. Quello che dalla mia esperienza è emerso è che guyot e sylvoz conferiscono alle uve e al vino senza dubbio maggiori potenza, concentrazione e frutto rosso. I Malanotte da sistema tradizionale stupiscono invece per sentori floreali e note più vivaci e verticali di scorza di agrume e erbe balsamiche.

Interpretazioni quindi diverse dello stesso vino, che però non manca di farsi riconoscere sempre grazie a questa acidità sferzante e persistente che basta provare una sola volta per non dimenticarsela mai.

Raboso del Piave 2017 Cecchetto

90/100 - € 20

NB. la 2017 è stata un'annata anomala per il Malanotte Gelsaia di Cecchetto, per questo inserisco il Raboso del Piave.

Da uve raboso del Piave. Matura per il 30% in barrique, la restante parte botte da 30 hl. Rosso intenso con vivi riflessi viola. Il naso è dolce, con ricordi alla viola, alle more e alle fragole. In bocca emergono anche note di tostatura riconducibili al caffè e al cacao. Il frutto rosso è ancora ben presente, cremoso e fresco sul finale. Leggermente balsamico il congedo dove riemergono sensazioni legnose che asciugano e riequilibrano la freschezza.

Malanotte del Piave 2015 De Stefani

88/100 - € 35

Da uve raboso del Piave appassite per il 30%. Il 70% vinifica in cemento, matura in barrique per 36 mesi. Rubino intenso con riflessi viola. Al naso è piuttosto fresco e balsamico, complesso con note che vanno dal cuoio alla ciliegia croccante. In bocca pecca un po' in gioventù, il tannino è piuttosto graffiante con note di liquirizia e torrefazione. Si mantiene comunque viva la sensazione di frutto rosso e di importanti freschezza e acidità.

Dalle 3000 alle 5000 bottiglie all'anno.

Malanotte del Piave Notti di Luna Piena 2013 Ca' di Rajo

91/100 - € 35

Da uve raboso del Piave surmaturate in piante per il 70%, 30% appassiscono in fruttai. Matura in botte da 12hl per 36 mesi e una parte per 24 mesi in barrique. Rubino con riflessi granati. Al naso note di foglia di tabacco e radice di liquirizia. Emerge anche dell'albicocca sotto spirito. Speziato e intrigante. In bocca l'acidità è verticale, il corpo salato. Ottima persistenza con piacevoli sentori di piccoli frutti rossi.

Malanotte del Piave Unno 2010 Antonio Facchin

92 - € 35

Da uve raboso del Piave appassite per il 30%. Matura in rovere per 36 mesi. Rubino intenso dai riflessi scuri ma vivi. Al naso è intenso e denota grande concentrazione, è ancora vivo un sentore verde di erbe officinali. Spezie dolci e frutto rosso ben maturo. Al palato entra deciso, balsamico, fresco sul finale e molto persistente. Equilibrato e corrispondente, regala poi note di cera d'api. Persistono la freschezza e la croccantezza di susine rosse, mature.

2000 bottiglie all'anno.

Malanotte del Piave 2015 Bonotto delle Tezze

92/100 - € 30

Da uve raboso del Piave appassite per il 30%. Matura in rovere di varie dimensioni per circa 3 anni. Rubino intenso con unghia leggermente granata. Al naso si avvertono note di appassimento, frutta secca come noci e mandorle, fiori secchi. Arriva anche un sentore di salamoia. In bocca è già piacevolmente sulla strada dell'equilibrio, dal finale floreale con note di scorza di arancia candita e una buona persistenza rinfrescante.

Prodotti Correlati

Prodotto Produttore Pubblicato il Autore Leggi

Raboso del Piave 2017

–

Cecchetto Giorgio 13/01/21 Sissi Baratella

NB. la 2017 è stata un'annata anomala per il Malanotte Gelsaia di Cecchetto, per questo inserisco il Raboso del Piave. Da uve raboso del Piave. Matura per il 30% in barrique, la...

[Leggi tutto](#)

Malanotte del Piave 2015

Malanotte del Piave

De Stefani 13/01/21 Sissi Baratella

Da uve raboso del Piave appassite per il 30%. Il 70% vinifica in cemento, matura in barrique per 36 mesi. Rubino intenso con riflessi viola. Al naso è piuttosto fresco e balsamico, complesso...

[Leggi tutto](#)

Notti di Luna Piena 2013

Malanotte del Piave

Ca' di Rajo 13/01/21 Sissi Baratella

Da uve raboso del Piave surmaturate in piante per il 70%, 30% appassiscono in fruttai. Matura in botte da 12hl per 36 mesi e una parte per 24 mesi in barrique. Rubino con riflessi granati. Al naso...

[Leggi tutto](#)

Unno 2010

Malanotte del Piave

Antonio Facchin 13/01/21 Sissi Baratella

Da uve raboso del Piave appassite per il 30%. Matura in rovere per 36 mesi. Rubino intenso dai riflessi scuri ma vivi. Al naso è intenso e denota grande concentrazione, è ancora vivo un...

[Leggi tutto](#)

Malanotte del Piave 2015

Malanotte del Piave

Bonotto delle Tezze 13/01/21 Sissi Baratella

Da uve raboso del Piave appassite per il 30%. Matura in rovere di varie dimensioni per circa 3 anni. Rubino intenso con unghia leggermente granata. Al naso si avvertono note di appassimento, frutta...

[Leggi tutto](#)

Cecchetto Giorgio 26/06/12 Redazione

De Stefani 13/01/21 Redazione

Ca' di Rajo 13/01/21 Redazione

Antonio Facchin 13/01/21 Redazione

Bonotto delle Tezze 31/10/17 Redazione

Dal sito del produttore: Almeno seicento anni di storia legano la famiglia Bonotto e il piccolo borgo di Tezze, situato lungo la sponda sinistra del fiume Piave a valle di Conegliano. Ancora oggi la...

[Leggi tutto](#)