



Antonio Bonotto ricostruisce la storia recente per “domare” questo prodotto e longevo che è stato inserito nella lista di quelli tutelati dal Consorzio Vini Venezia

Malanotte, il borgo e il raboso del Piave

IL RACCONTO

VAZZOLA Un borgo, un vino, uno spicchio di Piave e una stagione. Bisogna immergersi in quella nebbia umida di fiume e aspettare l'autunno per vendemmiare il Raboso. Con gli occhi all'insù, sotto la Bellussera centenaria, perfetto esempio di ottimizzazione della natura: sopra il vino, sotto gli ortaggi o i cereali. È anche il racconto a guidare l'olfatto e la vista. Questo Veneto rurale che, nel rutilante Novecento ha progressivamente perso importanza, ora è prezioso per la sua silenziosa autenticità. Borgo Malanotte potrebbe essere una piccola città perfetta: in estate si anima di idee e persone, in inverno ha un destino abitativo e agricolo. Il nome però si lega a una delle note Docg del Veneto, in ogni stagione. Terra in passato di dominio della nobile famiglia dei Malenotti, ha visto nel secolo scorso la nascita di una nuova interpretazione del Raboso. «Ci chiamavano i Piave boys, forse anche con un'ironia all'inizio».

LA SFIDA

Antonio Bonotto prova a ricostruire la sfida recente per “domare” il Raboso, vino terrigno e longevo, un po' antico. «Il Raboso è una delle varietà autoctone della zona, caratterizzato da un elevato livello di acidità e tanni-

cià che, a un primo assaggio, lo rende pungente, che ti invita a dedicargli del tempo, a cercare di capirlo. Forse è per questa spiccata caratteristica che una delle due ipotesi sulla sua etimologia lo associa al termine dialettale “rabioso”, cioè rabbioso, spigoloso, che ben rende quindi questa sua peculiarità». È che per le sue bucce non teme il generale inverno: il Raboso

era una risorsa. Ultimo vino a maturare e a essere vendemmiato ancora a novembre, comodamente in pianta. Basterebbe lo spettacolo: nebbie, terre e piante spoglie, e lui ancora là a completare la maturazione per regalarci un vino dalle note calde. Lì, vigile, dall'alto della Bellussera, quel paesaggio di gelsi e viti sopraelevate che ha caratterizzato per lungo tempo le sponde del medio Piave. Un borgo, un vino.

LA PECULIARITÀ

Il Malanotte del Piave invecchia nelle cantine dei produttori almeno tre anni, di cui dodici mesi in botte e quattro in bottiglia, per giungere al caratteristico colore rosso granato con riflessi violacei. E ai margini del borgo una trattoria, osteria al Cortivo, che fa venir voglia di spostare indietro le lancette di almeno trent'anni. Fumo dal camino, larin acceso e carne che ti entra sottopelle se sposata al vino. Passeggiare nel borgo e quasi risentirne la storia: i Malanot-





te con la caduta della Repubblica di Venezia, nel 1797, vissero anni estremamente difficili. Gli ultimi bagliori di mondanità si devono alla pittoresca personalità di Camilla Malanotte, ultima abitante della villa tra il 1861 e il 1895. Una Paris Hilton in salsa veneta, con codazzo di gossip

e pettegolezzi. Tuttavia, la famiglia accumulò molti debiti a seguito di spese ingenti e di profitti ridotti, creando le condizioni affinché l'intera proprietà del borgo, già ipotecata, fosse posta sotto sequestro dal Tribunale. Dopo circa 200 anni i Malanotte persero così tutti i loro terreni e la Villa di Tezze. Nel 1895 le loro proprietà, compreso il borgo e la villa, vennero acquistate dalla famiglia Zacchi di Pordecone, che ne manterrà il possesso fino alla divisione tra gli eredi nel 1977. La villa e le adiacenze passarono nelle mani dell'attuale proprietario, Rossi De Rubeis, mentre le abitazioni del borgo furono cedute ai vecchi coloni rimasti e in parte vendute. Ma il borgo durante la Grande guerra fu un avamposto dell'esercito austro-ungarico e la trincea, tuttora esistente e degnamente conservata, ne dà conferma. La liberazione delle terre del Piave avvenne proprio dopo una fondamentale battaglia al borgo. Il vino, diventato Malanotte Docg e inserito nella lista dei vini tutelati e valorizzati dal Consorzio Vini Venezia, intreccia passato e presente ed è la testimonianza viva nei secoli di una civiltà di terra in costante dialogo con Venezia e il mare.

Elena Filini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**LA PRODUZIONE PREVEDE
UN INVECCHIAMENTO
DU TRE ANNI DI CUI
DODICI MESI ALL'INTERNO**

DI UNA BOTTE E ALTRI QUATTRO IN BOTTIGLIA





► 1 novembre 2022 - Edizione Treviso



BORGO MALANOTTE Il raboso docg è stato inserito nella lista dei vini tutelati e valorizzati dal Consorzio Vini Venezia

