

Il Veneto del Malanotte del Piave, storie di borghi antichi, Bellussera e vini eterni

13 Gennaio 2024

di **Serena Leo**



TREVISO - Lo chiamano il Veneto che non ti aspetti ed effettivamente non ci si aspetta calma e silenzio. Siamo nella zona del Malanotte, quella dove il Piave è lì che scorre e tutto intorno il tempo sembra andare a rilento. Siamo in terra di vino certo, e dopo i soliti nomi spunta fuori la curiosa e piccola Docg del Malanotte del Piave. Protagonista di questa storia è il Raboso “rabioso”, un vitigno sinonimo di storia, forza ed eleganza senza tempo al calice. Tra Bellussera e borghi di un tempo, oggi questo vino si racconta vivendo luoghi e storie dei contadini fatte di ingegno e pragmatismo.

Siamo in un territorio dove l’agricoltura ha sempre avuto un ruolo rilevante, così come la

vigna. Il viticoltore che ha sempre un asso nella manica, ha puntato a fare di necessità virtù che qui si traduce con la Bellussera, un sistema di allevamento inedito che, sin dalla fine del Settecento, si è rivelato fonte di sostentamento della civiltà rurale.

Oggi quasi del tutto in disuso, con pochi esemplari centenari a disposizione da visitare, si può comprendere come la fortuna di una terra povera possa anche cambiare. A studiare un sistema fatto di tralci e fil di ferro usato ad arte, sono stati i fratelli Bellussi di Tezze di Piave, frazione di Vazzola (Treviso), verso la fine del Settecento.

Bastava un albero di gelso e la vite da maritarci per creare subito un sistema a raggiera ben ombreggiato ed esteticamente suggestivo. La vite va ad elevarsi di più rispetto a livello del terreno lasciando la possibilità di continuare a fare bachicoltura, pratica molto utilizzata nella zona, e a livello del terreno favorire la coltivazione di ortaggi e seminativi.

La struttura è imponente tanto da guadagnarsi il titolo di “cattedrale” soprattutto se si pensa che con una pianta di gelso, un tralcio d’uva riesca a raggiungere fino a 5 metri di altezza, ovviamente aiutati dall’intreccio col fil di ferro. Ne viene fuori un sistema in grado di proteggere il grappolo dai raggi solari.



Il Raboso è il signore della Bellussera per tradizione e successo passato. Un'uva difficile che germoglia prima e matura tardi, in poche parole "si vendemmia con la prima neve" in tradizione, presente già da fine ottobre ma, attualmente, la vendemmia diventa più che tardiva protraendosi fino a inizio novembre.

Sopravvissuta per almeno due secoli, la Bellussera è stata gradatamente abbandonata perché non proprio pratica poiché richiedeva l'intervento umano per la sua gestione e data la sua elevata produttività, con l'avvento della tecnologia, diventava antieconomica. Questi vigneti sono stati abbandonati fino a ripiegarsi letteralmente su loro stessi. Infatti non è raro vedere qualche esemplare non più produttivo e pronto a cadere.



La Bellussera, vigneto che definiremmo oggi multitasking, favorisce l'ombra, quindi evita la scottatura dei grappoli grazie al fogliame, assicurando ventilazione e protezione dell'uva. Il prodotto è quantitativamente elevato, infatti si parla di una produzione di almeno 500 quintali su soli 4 ettari, ma la qualità, a volte, viene penalizzata e ciò, inevitabilmente, ha portato a delle riflessioni.

Nonostante tutto, durante i secoli scorsi, la bellussera ha varcato i confini nazionali. Infatti non è raro trovare degli esemplari nelle terre di conquista e dove l'immigrazione ha esportato un modo di fare oramai certificato. Se ne trovano addirittura in Brasile realizzate da migranti veneti. Invece per chi è alla ricerca della bellussera in Italia basta recarsi presso il campo della famiglia Roveda a Tezze di Piave. Qui ce ne sono alcune ancora a pieno regime e altre invece, sul viale del tramonto.

Abbiamo parlato di Raboso, il vitigno che regna per potenza in terra di Pinot Grigio, Merlot e Verduzzo. Una chicca del territorio tornata alla ribalta i primi anni del 2000 quando il mercato cercava vini che a tavola sapessero imporsi e per caratteristiche, la partita giocata in casa risultava vincente. Spigoloso, indomabile se non col tempo, del Raboso se ne sono dette tante, ma come sempre è il sapere enologico a mettere un punto sulla faccenda. Protagonista di una rinascita sono pochi produttori che hanno dato vita alla piccola Malanotte Docg nel 2011.

Trenta produttori e una media di 2.500 bottiglie annue per cantina per un totale di 60.000 annue, lasciano intendere che si tratti di una micro produzione in un vasto mercato, ed effettivamente è così. Il disciplinare è rigoroso fa girare tutto intorno all'appassimento tradizionalmente fatto sui graticci e a un affinamento in cantina e bottiglia per un totale di almeno 3 anni prima di arrivare in commercio. Una tecnica già in auge durante gli anni Trenta del Novecento e abbandonata col tempo per i veloci ritmi del commercio.

A testimoniare i documenti recuperati dalla cantina sociale di Tezze di Piave hanno restituito una parte di storia enologica che oggi si distingue per finezza e piacevolezza. Un vino grintoso che si ingentilisce con lentezza e mette alla prova i produttori con esperimenti di affinamento anche lunghi, il tutto a dimostrare di saper domare l'irruenza del Raboso. Ne è un esempio Unno, Malanotte del Piave Docg 2011 di **Antonio Facchin** che viene messo in commercio dopo ben 11 anni di affinamento.

Perché proprio Malanotte del Piave come nome per una Docg? Perché tutto nasce a Borgo Malanotte a Tezze di Piave. Un comprensorio medievale nella campagna trevigiana, dove la pianura domina e per arrivare in laguna veneziana, sotto il livello del mare. La vite qui c'è sempre stata e il vino si è sempre fatto, anche grazie ai nobili veneziani che "giocavano" a produrre qualità, con gli standard dell'epoca, certo.

Nel 1971 il Malanotte si identificava con il Raboso del Piave a tutti gli effetti, con una percentuale di appassimento che, dagli anni Ottanta in poi, è piaciuto anche ai consumatori meno edotti all'argomento vino. Un vino opulento, longevo e robusto che nasce ora, da Raboso Piave e Piave Veronese, con appassimento al massimo del 30%. Si tratta di un vino complesso, certamente da invecchiamento, tanto da essere ribattezzato come il vino della pazienza, visti gli affinamenti creativi e prolungati nel tempo. L'obiettivo dei produttori è gestire la spigolosità che il Raboso sa dare, ma cercando di preservare tutta la fragranza dei profumi e la freschezza caratterizzante di questo vino che affascina i consumatori alla ricerca di un calice "importante" e a tutti gli effetti made in Italy.

