



Garantito IGP | Malanotte del Piave “Barbarossa” – Cantina Pizzolato. In degustazione un vino a Docg dal nome curioso

di Lorenzo Colombo Iniziamo dal curioso nome, che in realtà non è altro che quello del Borgo Malanotte, borgo medievale la cui esistenza è attestata sin dal 1400, situato a Tezze di Piave, frazione del comune di Vazzola, in provincia di Treviso (TV), cuore della produzione del vino.

Il riconoscimento della Docg al vino Piave Malanotte è del dicembre 2010, la zona di produzione è molto ampia e situata lungo il fiume Piave, comprende numerosi comuni della provincia di Treviso ed alcuni in quella di Venezia.

Le uve utilizzabili sono il Raboso Piave (min.70%) ed il Raboso veronese (max.30%), parte di queste uve (min.15% e max.30%) debbono obbligatoriamente essere sottoposte ad appassimento.

La messa in commercio non può essere effettuata prima dei trentasei mesi dalla vendemmia.

Il Raboso Piave era un vitigno molto diffuso nel passato (oltre 7.000 ettari secondo il censimento agricolo del 1970) che però nel corso degli anni ha visto sempre più contrarsi la sua superficie vitata, tanto che, quarant'anni dopo (censimento del 2010) ne rimanevano poco più di 700 ettari, confinati in alcune province del Veneto orientale ed in provincia di Pordenone, in Friuli.

Oltre che per la produzione del Piave Malanotte il vitigno entra a far parte di un altro vino a Docg (Bagnoli Friularo), di sette vini a Doc e di otto ad Igt.

Anche il Raboso Veronese (comunque non utilizzato nel vino frutto della nostra degustazione) ha subito un'analoga –se non peggiore- sorte, i poco meno di 6.000 ettari del 1970, s'erano ridotti nel 2010 (ultimo censimento agricolo) a meno di 300 ettari e questo nonostante la sua teorica area di produzione sia nettamente più vasta, potendo essere coltivato anche in altre regioni (Lombardia ed Emilia Romagna).

Il Raboso e l'appassimento delle uve

L'appassimento delle uve Raboso non è una trovata dei nostri tempi, ma una pratica già in uso sin dal '700, con lo scopo di smussare la tannicità e l'acidità dei vini derivati da questo vitigno, caratteristiche che comunque ne facevano un vino longevo.

Una simpatica descrizione di un vino prodotto con uve Raboso – in questo caso si tratta del Friularo di Bagnoli, ci viene data da Ludovico Pastò -medico e poeta dialettale veneziano- nel suo ditirambo “ El vin friulano de Bagnoli”.

Abbandonata nel corso degli anni la pratica di fare appassire, seppur parzialmente quest'uva, viene ripresa negli anni '90 e da qui nasce l'attuale Malanotte del Piave (risulta interessantissima a tal proposito la lettura del libro “Il Vino nella storia di Venezia – Vigneti e cantine nelle terre dei Dogi tra XIII e XXI secolo).

Il vino

Il vino che andiamo a degustare è il Malanotte del Piave Docg “Barbarossa” della Cantina Pizzolato, l'annata è la 2015.

Il “Barbarossa” viene prodotto con uve Raboso Piave provenienti da vigneti situati a nord di Treviso, il 30% delle uve subisce un appassimento in cassetta per circa tre mesi, dopo la fermentazione alcolica il vino s'affina per ventiquattro mesi in botti e barriques, seguono ulteriori sei mesi di bottiglia prima della messa in commercio.

L'etichetta riporta il ritratto di Settimo Pizzolato, autore del vino, che è certificato Biologico e Vegan.

Alla vista su presenta granato profondo con ricordi color prugna sull'unghia.

Intenso, con ampio spettro olfattivo, si colgono note surmature, sentori di prugne secche, confettura di prugne e marasche, note speziate di vaniglia e cannella, sottobosco, radici, liquirizia, accenni di salamoia.

Strutturato, con tannini decisi ma vellutati, bella vena acida, liquirizia forte, prugne secche, confettura di marasche, accenni di spezie piccanti (pepe), tornano le note di salamoia su una lunga persistenza.