



La Strada dei Vini del Piave

– Itinerario Sinistra Piave –

Le terre attraversate dal Piave, che conservano ancora molti toccanti ricordi della Grande Guerra, costituiscono un complesso e affascinante sistema culturale profondamente segnato da una cura millenaria ed appassionata del suo paesaggio: in tale zona la vocazione rurale ha condizionato la Storia insediando valori e culture, tradizioni e vigneti.



La Strada dei Vini del Piave si offre ai turisti più attenti ed esigenti valorizzando il territorio della Doc Piave ed i suoi vini, intesi non solo come tali, ma come frutto di una felice combinazione di terreni, tradizioni, competenze, passioni ed idee che solo una bottiglia di vino può riuscire a contenere e a raccontare.

Questi vini si sposano con i numerosi prodotti tipici di una terra straordinaria che offre non solo una solida tradizione vinicola, ma anche gastronomica (solo per nominarne alcuni: il celebre radicchio di Treviso, gli asparagi bianchi, il pesce di fiume e gli insaccati *de casada*, come si dice da queste parti).

La Strada dei Vini del Piave – Itinerario Sinistra Piave – si snoda sulla sponda sinistra del fiume, sforzandosi di toccare la maggior parte – e sono davvero tante – delle località, delle aziende produttrici e della ristorazione degna di nota di questo angolo di Veneto ancora parzialmente da scoprire.

Due sono i percorsi su cui puntare, con lo scopo di capire i vari momenti insediativi e le tradizioni diverse e, da non dimenticare, per degustare vini e prodotti tipici d'eccellenza.

1° percorso – LE VIGNE DEI DOGI

da Oderzo a Ponte di Piave

Il primo tratto vede protagonisti i vigneti che appartennero alla Serenissima Repubblica di Venezia: si snoda in un percorso che inizia dall'elegante Oderzo, da sempre punto nevralgico di questo territorio, tra antiche vestigia (I secolo a.C.) e moderne valorizzazioni fino a Ponte di Piave, attraverso una serie di tranquille cittadine, antichi borghi e vigneti, da sempre parte integrante del paesaggio, alternati a boschi e ad altre coltivazioni.



Sono molte le suggestioni e le peculiarità di questo tratto che attraversa la Marca trevigiana orientale e penetra nella provincia di Venezia. È un territorio ricco di risorgive e di corsi d'acqua minori dove è ancora possibile trovare qualche antico bosco planiziale che delimita colture cerealicole accostate a vitigni, oppure grandi estensioni a prato. Un terra ingentilita per lunghi tratti da una rigogliosa vegetazione, porta di accesso all'entroterra per gli antichi veneziani e vigneto prediletto dai nobili della Serenissima.

Al grande interesse paesaggistico di queste aree si aggiungono centri di particolare interesse storico ed architettonico. Oderzo è sicuramente il più importante, con il suo bel Duomo ed il suo importante Museo archeologico che custodisce preziosi documenti della romana *Opitergium*, ritrovabili anche tra i rinascimentali palazzi affrescati del suo elegante centro storico.

Altro centro di rilievo è quello di Motta di Livenza, col suo Duomo rinascimentale e il Santuario della Madonna dei Miracoli decorato dal Sansovino. A Cessalto e a Chiarano, inoltre, due ville singolari e splendide: Villa Emo-Giacomini, del XVI secolo, e Villa Zenò, costruita nel 1565 su disegno di Andrea Palladio.

Vini D.O.C.

- Rossi: *Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot e Pinot Nero*
- Bianchi: *Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Tai e Verduzzo.*

2° percorso – LE TERRE DEL RABOSO PIAVE

da San Polo di Piave a Oderzo

Il secondo tratto è quello che da San Polo di Piave riporta a Oderzo e si estende nel comprensorio del Raboso Piave, l'unico vitigno autoctono trevigiano a bacca nera che, dopo anni d'oblio a causa del suo carattere troppo deciso, ha trovato nuove interpretazioni – e conseguenti grandi successi – grazie ai vignaioli locali, che hanno saputo piegare il carattere un po' "ruvido" delle sue uve e dare vita a vini sempre più apprezzati e ricercati. Anche in questa zona non mancano le ville, ma quello che più colpisce è l'atmosfera di questa "Sinistra Piave" con le sue tradizioni antiche, gli scorci che lasciano intravedere il fiume, le chiesette isolate che nascondono preziosi affreschi e le cittadine gioiello come Portobuffolè.

Da Ponte di Piave, seguendo le indicazioni per San Polo di Piave (attraversando Negrizia e Roncadelle) ci si inoltra in una delle zone di maggior produzione viticola e, una volta raggiunta San Polo, ecco l'inusuale ed affascinante villa Papadopoli-Giol e, nelle vicinanze, la Torre del Castello di Rai e la Chiesa dei Templari di Ormelle.

E poi, ancora, il suggestivo Borgo Malanotte di Tezze di Piave e infine – senza mancare una visita alla preziosa Portobuffolè, affascinante esempio di cittadella fortificata della Serenissima, piccolo gioiello in gran parte conservato – proseguire verso sud fino a ritornare ad Oderzo.

Il tutto tra vigneti che spesso lambiscono il ciglio della strada, dove regna la coltivazione del Raboso Piave, vitigno che somiglia a questa terra austera e franca, suggestiva e nobilmente unica.

L'AUTOCTONO DEL PIAVE – Il Raboso Piave

Il Raboso Piave è un vino prodotto da uno dei rari vitigni presenti nel Nordest d'Italia già prima del dominio romano, come sostiene Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*, affermando che in quest'area si produceva allora il *Picina omnium nigerrima*, un vino il cui colore è più nero della pece.

Caduto l'impero romano e con esso il culto della vitivinicoltura, occorre attendere che Venezia estenda la sua civiltà in terraferma per ritrovare ricordi di questo vino, molto richiesto sia nei palazzi nobiliari della laguna, sia nelle Ville dell'entroterra.

La grande diffusione del Raboso visse una stagione molto lunga, tanto che, fino al 1949, nell'area della riva sinistra del Piave costituiva i 4/5 della produzione totale di vino rosso. Con il totale rinnovamento degli impianti viticoli avvenuto tra gli anni Cinquanta e Sessanta, gli agricoltori hanno privilegiato le varietà i cui vini erano più richiesti dal mercato ed il Raboso, con il suo carattere forte e deciso, cedette il passo anzitutto ai vitigni internazionali.



Da una ventina d'anni però, sospinto dall'interesse crescente verso i vitigni autoctoni ma, soprattutto, molto sostenuto dalla tenacia e dalla perizia dei vignaioli del Piave, il Raboso sta vivendo una nuova, straordinaria stagione di interessi e di successi. Oltre al determinante ruolo del Consorzio Tutela Vini del Piave, che sta percorrendo l'iter burocratico necessario a fregiare il Raboso Piave della DOCG, questo nobile vino gode anche del sostegno della Confraternita del Raboso Piave, che da oltre dieci anni si occupa della sua promozione e valorizzazione, contribuendo così a farlo divenire oggetto di particolare interesse da parte dei consumatori più attenti ed esigenti.

ASPETTANDO IL MALANOTTE – Raboso Superiore

Il percorso conduce tra i vigneti e le cantine dove nasce il Malanotte, vino DOC Superiore ottenuto con uve Raboso parzialmente appassite in appositi fruttai.

Il nome di questo Raboso d'eccellenza omaggia la famiglia Malanotte che per oltre due secoli (dalla metà del Seicento alla metà dell'Ottocento) ha sostenuto, rinnovato e portato a grandi risultati la viticoltura, come testimonia una guida francese della metà dell'Ottocento, destinata ai primi viaggiatori diretti in Italia, che raccomanda di gustare "le vin rouge Malanotte di Tezze" (*Ernest Foerster, "Manuel de Voyageur en Italie", Munich 1855*).

In molte delle numerose cantine che s'incontrano lungo il tragitto, il Malanotte riposa per tre anni, come previsto dal suo rigido disciplinare di produzione (che gli impone uno degli invecchiamenti più lunghi in Italia). E "aspettando il Malanotte" (la prima annata di produzione, il 2008, sarà disponibile al consumo alla fine del 2011), tra l'antico borgo e la casa popolare dove visse l'omonima famiglia, vicino alla celebri Grave del Piave, tra echi di antica storia romana e testimonianze di culture che qui si incrociarono in ogni epoca, è facile "respirare" la cultura della vite e del vino che ha da sempre condizionato la vita sociale ed economica locale.

Altri prodotti tipici

- Prodotti agroalimentari D.O.P.: *Montasio, Taleggio, Casatella Trevigiana.*
- Prodotti agroalimentari I.G.P.: *Radicchio Rosso di Treviso precoce e tardivo, Radicchio Variegato di Castelfranco, Asparago Bianco di Cimadolmo.*