



1

Simonetta Cancian

Una terra generosa

ZENSON

Quella della famiglia Barbaran di Zenson è una lunga e affascinante storia dalle origini antiche, testimoniate da una mappa della Biblioteca Capitolare di Treviso e da una pergamena rinvenuta tra le macerie del paese alla fine della Grande Guerra. Il cognome stesso richiama la vicina località di S. Andrea di Barbarana, unita a Zenson fino al referendum del 1868 e così chiamata – sembra – per il passaggio dei barbari.

“Sono nato nel 1938” racconta Albino, titolare con i familiari di una consolidata azienda vitivinicola, “ultimo di nove figli, tra i quali uno nato nel 1917 dal precedente matrimonio di mio padre che, allora profugo a Zero Branco, aveva perso la moglie a causa della *spagnola*. Abitavo a Isola di Sotto insieme a otto cugini. Il fratellastro e il maggiore degli altri miei fratelli, nato nel 1923, furono arruolati durante la seconda guerra mondiale e mia mamma ogni sera mi esortava a pregare per loro. Tornarono entrambi, prima Giovanni nel 1944, poi Andrea nel 1946. Ricordo bene quel momento: erano in corso le Rogazzioni presso una famiglia vicina e c’era un piccolo altare sistemato all’aperto. Noi bambini aspettavamo il sacerdote. Intravidi da lontano un uomo in divisa militare che si avvicinava ed entrava in casa mia. Era il mio fratellastro, che mi offrì delle mandorle, fino a quel momento sconosciute, mai assaggiate prima!”.

Affiorano altri aneddoti curiosi, che offrono uno spaccato della vita dell’epoca. “Il N.H. Mora era proprietario di molti terreni qui a Zenson e, quando noi familiari dovevamo recarci a lavorare i campi, attraversavamo un piccolo argine sulla sua terra, situato tra un canale e un’altra proprietà. Questa servitù di passaggio ci costava due galli l’anno. Il canale era per noi bambini fonte di divertimento: d’inverno ghiacciava e allora costruivamo dei pattini di legno con una lama in ferro e via, a scivolare. D’estate davamo la caccia ai rospi,

mentre per il bagno c’era... il Piave”.

Albino, il cui nome è in realtà Simeone, si sofferma ancora sulla sua infanzia. Ne emergono episodi legati alla terra e alla vita familiare, in cui anche i più piccoli erano coinvolti nelle incombenze quotidiane e chiamati a dare il proprio apporto.

“Quando avevo circa dieci anni, mentre tagliavo le cime del mais per il bestiame, mi tranciai la parte superiore del pollice. Un dolore indescrivibile. Passava di là il dottor Manfredi Uzzielli, che subito mi medicò, ma dovetti essere condotto al Pronto Soccorso di San Donà, dove il famoso dottor Girardi mi visitò e mi fece aspettare, perché... doveva recarsi al funerale della mamma di monsignor Saretta. Chiese a mio padre se voleva che la parte di dito amputata mi venisse riattaccata e lui: ‘dottore, se fosse suo figlio, cosa farebbe?’ Il professore non me lo riattaccò, per evitare una seconda operazione. La coltivazione della terra e l’allevamento del bestiame impegnavano tutta la famiglia. Oltre a occuparsi dei lavori agricoli, mio padre e mio zio diventarono commercianti di vino. Mio papà procurava clienti frequentando osterie e mercati, mentre mio zio si occupava del trasporto con i cavalli. Dopo il 1947 i fratelli si divisero e la mia famiglia continuò con l’agricoltura e la cantina. Spesso accompagnavo mio papà alle osterie con un *serét*, una carrozzella con due ruote. Ne avevamo anche una più grande, che chiamavamo *legno*. A volte arrivavano da noi clienti importanti, come Aristide Bovolato, titolare di una trattoria a Oriago di Mira e in seguito fondatore del primo supermercato Cadore. Scendeva dal treno a Fossalta e noi lo accompagnavamo ad assaggiare il vino e in seguito provvedevamo alla consegna. Col carro e i cavalli, per arrivare a Mestre s’impiegavano otto ore, bisognava partire in piena notte, con il pericolo del ghiaccio, soprattutto in certi punti del percorso. Il ponte di Quarto d’Altino

24 era il tratto più ripido. Mio fratello Giovanni allora comprò un camion americano, un Dodge, che purtroppo poi fu rivenduto. Il primo trattore, un Ford Major, arrivò nel 1953. Con quel mezzo potevamo arare anche per altri agricoltori”.

Intanto, per Albino c'era stata la scuola: prima le elementari, poi l'avviamento professionale all'Istituto Berna di Mestre, dove le sorelle per un periodo gestirono una trattoria, quindi l'Istituto Pacinotti, con il conseguimento del diploma di perito chimico. Nel frattempo aveva continuato a dare una mano in casa, ma la cura delle bestie proprio non gli andava: richiedeva tanto tempo tutti i santi giorni, compresa la domenica! Ancora non lo sapeva, ma il suo futuro sarebbe stato legato indissolubilmente alla terra e all'attività di famiglia incentrata sulla vinificazione. Dopo aver lavorato alla Montedison di Porto



2

Marghera, a Milano e inoltre come insegnante (nelle scuole di agricoltura e alla scuola media), per Albino arrivò la svolta. Era il 1967, l'anno del matrimonio e, grazie alla collaborazione della moglie, decise di dedicarsi a tempo pieno all'attività vitivinicola, avviando la sua azienda e ampliandola nel corso degli anni, grazie a felici intuizioni capaci di coniugare sapientemente le conoscenze antiche e i mezzi moderni.

“Avevo imparato dai miei fratelli a filtrare il vino usando i sacchetti olandesi, cioè dei sacchi in lino con una superficie filtrante ampia, che venivano attaccati, due o tre, alla parte superiore di una botte tagliata a metà. Quando era in corso la fermentazione, filtravamo il mosto ancora torbido, rendendolo via via più limpido, quindi lo mettevamo in una botte separata. Il sapore a quel punto risultava amabile e si otteneva un frizzantino che, imbottigliato in bottiglie da mezzo litro, veniva servito fresco e i clienti ne andavano matti! Usavamo uva chiamata *sciampagna*, in realtà Marzemina bianca, e Riesling, con un buon grado zuccherino”.

Il procedimento, molto impegnativo, dava risultati di alto livello. Questa prima eccellente intuizione consentì all'azienda un grande salto di qualità. Ma la scoperta più importante sarebbe arrivata in seguito, anche stavolta frutto di una felice scelta coniugata a indelebili memorie familiari.

“Ricordavo di aver assaggiato da bambino, a cinque, sei anni, un vino che tagliava il palato, *razente*, si diceva allora, cioè frizzante. In osteria veniva chiamato *mostadura de grapariol*. Si trattava di un Raboso bianco, la cui uva veniva vendemmiata tardi, a metà ottobre. Il mosto veniva messo a fermentare in un contenitore chiuso ermeticamente, perché creava una forte pressione. Col tempo, quel tipo di uva, la Rabosina bianca, era stata quasi dimenticata ma, a fine anni Ottanta, un mio vicino, Martino Ferrari, coltivava ancora quel vitigno, in un vigneto a fine vita che voleva estirpare. Sarebbe stato un vero peccato se fosse scomparso per sempre. Portai tre bottiglie all'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano per avere un parere autorevole,



3

salvai delle gemme e le portai a Rauscedo a un vivaio dove vennero ricavate delle barbatelle e in seguito ottenni dalla Regione Veneto l'autorizzazione a coltivare un vigneto sperimentale. Dopo diversi anni di studi, il vitigno selezionato dalla nostra azienda è stato iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite e ora chiunque può coltivarlo. Antichissimo e molto resistente, risale al 1600, un tempo il vino ottenuto, così come il Raboso, veniva chiamato *vin da mar* ed esportato in Oriente dalla Serenissima, perché si conservava a lungo”.

Anche il nome *grapariol* ha una sua origine. Probabilmente deriva da “grapar”, cioè epicare la terra: essendo un vino amabile e di scarsa gradazione alcolica, si pensa venisse bevuto dai contadini durante i lavori agricoli. Attualmente, invece, si accompagna con il pesce, i risotti e altri piatti della tradizione veneta. In qualunque versione lo si presenti, tranquillo, frizzante, spumante, è un successo sicuro.

“L'attaccamento alla terra” conclude Albino, “è qualcosa che mi porto dentro ed è cresciuto con me. E quella di Zenson, come amava ripetere mio padre, è davvero una terra promessa”.



4

1. Foto di famiglia del 1945. Albino si trova in basso, tra i due genitori

2. Albino nel suo vigneto

3. Il cartello d'ingresso a Zenson

4. Albino e la sua terra

Le foto sono state gentilmente messe a disposizione dalla famiglia Barbaran