

Lungo le rive del Piave stiamo assistendo ad una sorta di miracolo vitivinicolo: un vitigno che era praticamente scomparso, nonostante fosse sopravvissuto in passato anche alla fillossera e alla Grande Guerra. Grazie alla perseveranza di alcuni produttori che lo hanno coccolato e preservato, sta vivendo una sorta di rinascita e di apprezzamento nei consumatori e non solo di alcuni appassionati che, strenuamente, in questi anni hanno continuato a consumarlo e cercarlo.

Il Grapariol è proprio un vino figlio del Piave: iscritto al Registro Nazionale nel 2007 ha trovato nei terreni alluvionali del fiume sacro alla Patria, sassosi e argillosi, il terreno fertile per esprimersi come vino dalla distintiva acidità e quindi freschezza di beva; è poi la capacità del produttore e del cantiniere a mettere mano per creare versioni anche più particolari, come il Grapariol rifermentato in bottiglia sui suoi lieviti che ne sviluppano complessità e durata nel tempo.

Ma procediamo con ordine: le prime tracce di questo vitigno risalgono al 1600, quando Giacomo Agostinetti (fattore di villa per quarantacinque anni, in varie tenute venete) cita nel volume "Cento e dieci ricordi che formano il buon fattore di villa" varietà bianche denominate Rabosa, Rabosina e Rabosazza. Nell'Ampelografia trevigiana del 1870 invece vengono descritte la Rabosina bianca e la Rabosa bianca (Cancellier et al., 2005); la Rabosina bianca, coltivata ad Oderzo e la Rabosa bianca, coltivata a Vazzola, sempre nella provincia di Treviso. Con il nome di "Grapariol" si sono trovati due diversi vitigni corrispondenti alle Rabose bianche dell'800; quello iscritto, recuperato a Zenson di Piave grazie allo studio e passione di Simeone Barbaran, sembra corrispondere alla descrizione riportata per la Rabosina bianca. Ha foglia tondeggianti, leggermente bollosa con setole lungo le nervature, grappolo cilindrico dal peduncolo particolarmente allungato che tende a lignificare facilmente; la pianta si presenta dalla buona vigoria, elevata gradazione zuccherina, poco sensibile alle principali crittogame.

Fu autore di questa rinascita Albino Barbaran, anzi Simeone, classe 1938, di Zenson di Piave, persona simpaticissima e colta che ho avuto il piacere di incontrare, assieme alla figlia Paola, per farmi raccontare questa vicenda. Il professor Albino, memore di un vino che da piccolo veniva consumato nella sua famiglia, fermò il tentato "omicidio" di un vecchio vigneto di proprietà di un vicino di casa che voleva sradicarlo e lo fece analizzare dall'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, in particolare con il contributo di due tecnici, la dottoressa Cancellier e il dottor Costacurta, che lo riconobbero come "Rabosina bianca". Da quel momento è iniziato un viaggio quasi a ritroso nel tempo: le prime barbatelle prodotte da alcune gemme, un nuovo vigneto nelle sue terre, tanto che il vitigno fu classificato come "Grapariol Barbaran", per riconoscerne il merito, e distinguerlo dal-



# Il ritorno del Grapariol!

Patrizia Loiola



*Vigneti Grapariol a Zenson di Piave Barbaran*

*Vigneti Grapariol Terre Grosse*

l'altro chiamato Rabosa Bianca con il sinonimo Grapariol Mambrin che è il luogo dove è stato recuperato.

Seguono poi le prime vinificazioni a partire dal 2004, con il supporto del famoso enologo Michielet: il Grapariol ha delle caratteristiche ben specifiche, che sono quelle per cui fu, ad un certo punto, abbandonato a favore dei vitigni internazionali, dal gusto più morbido: il Grapariol ha una notevole forza acida e un pH basso che oggi, causa il cambiamento climatico lo fanno diventare molto interessante. Anche l'evoluzione della tecnica ha portato a migliorare la qualità e le tipologie di vinificazione, rendendo il Grapariol un prodotto sempre più complesso, con una schiera di appassionati che si va ampliando.

Ma come è questo Grapariol a parte la sua distintiva acidità? I suoi grappoli sviluppano acini succosi di medie dimensioni, dalla buccia spessa e dal colore giallo dorato; il loro sapore è abbastanza dolce ma soprattutto ricco di acidità. Il vino si presenta con un giallo paglierino

tenui nella versione frizzante, più intenso in quella sui lieviti e con la sua caratteristica velatura, i profumi sono freschi di frutta quasi acerba, distintiva la nota di mela verde, ma anche di melone bianco, la pesca bianca, qualche sentore di erbe aromatiche, e a volte un agrumato piacevole che ritorna al sorso. Non manca in alcune versioni anche la nota floreale di gelsomino o di fiori bianchi, ma è meno frequente.

Il gusto è schietto, freschissimo ma non tagliente quando fatto dalle migliori uve raccolte a giusta maturazione, gradevole, stuzzicante. Nella versione sui lieviti acquista complessità, arrivano sentori di speziatura bianca, frutta più matura, melone giallo e qualche nota fumè.

Oggi il Grapariol è complessivamente allevato in circa 10 ettari a livello regionale e viene proposto in diverse versioni frizzante, spumante anche sui lieviti, e i Barbaran hanno anche avviato un progetto per farne un Metodo Classico. Zenson di Piave è un po' il cuore di questa avventura ma altre cantine si sono innamorate di questo vino e ne stanno avviando la produzione.

Ad esempio, un'altra cantina storica, quella di Terre Grosse (le terre grosse sono proprio quelle del Piave ricche di argilla, così tanta che se si va in vigna ci si affonda), ha un Grapariol, interpretato nella versione "sur lie" di cui si diceva, ma soprattutto, di recente ha voluto dare vita a un unicum per ora, un vino passito dove la Rabosina bianca ha completato un blend di Verduzzo friulano e Sauvignon bianco dando il suo contributo in acidità, rendendolo più piacevole alla beva, perfetto con la Colomba Pasquale o la focaccia delle imminenti festività, per i primi pic nic di primavera lungo il Piave!