

• RECUPERO DI VECCHI VITIGNI DEL VENETO

Il vitigno Grapariol

Sono stati recuperati, sotto lo stesso nome, due genotipi distinti. Quello denominato «Barbaran» ha qualità che lo pongono tra i vitigni a bacca bianca più interessanti per l'ottenimento di vini con varie sfumature, da quella fresca e vivace, a quella più robusta e complessa

di Severina Cancellier,
Enzo Michelet

Questo vitigno è coltivato ancora abbastanza estesamente nella pianura del Piave ai confini tra le province di Treviso e Venezia nel Veneto.

Un po' di storia

La sua origine è antica, infatti già nel Seicento l'Agostinetti nella sua opera ormai famosa dal titolo *Cento e dieci ricordi che fanno il buon fattor di villa* ci fa sapere che venivano coltivate delle varietà bianche denominate Rabosa, tra le quali la Rabosina e la Rabosazza.

Anche nella Ampelografia trevigiana del 1870 vengono descritti due vitigni con questo nome: la Rabosina bianca e la Rabosa bianca.

La prima, di antichissima coltivazione a Oderzo, ha foglia, frastagliata, lobata, pentalobata; grappolo lungo e spargolo e acino piccolo e tondeggiante; sapore acidulo e aspro. Germoglia molto precocemente e matura a fine settembre. Non vengono riportate particolari sensibilità a malattie; ricordiamo che a quel tempo l'oidio era ancora un problema, anzi si specifica che la sua uva è durevole e non ha «nessuna facilità a infracidire». «Questa

varietà, offrendo un vino ricco di tannino e assai serbevole, e riuscendo bene nella pianura di Oderzo... dovrebbe propagarsi in tutte le parti basse della pianura provinciale in surrogazione delle uve Verdiso e Pignolo».

Anche la Rabosa bianca risulta coltivata da tempi assai remoti, ma nella parte più alta della pianura del Piave sotto Conegliano e soprattutto a Vazzola. Questa varietà ha foglia grande, trilobata, assai cotonosa e grappolo medio, discretamente spargolo con acini rotondi. Anche questa germoglia molto precocemente, ma matura a metà di ottobre e «soffre il freddo, la brina e l'oidio». «Quest'uva poco coltivata pel poco acido sapore... Si consiglia la propagazione della Rabosina che la vince in merito di vinificazione».

Nella stessa Ampelografia viene descritta anche la Rabbiosa bianca, raccolta nel distretto di Asolo, dove è indicata di «remota coltivazione», è coltivata tuttora e, come nella zona di Breganze, con questo nome si indica la Durella.

Nei lavori di recupero dei vecchi vitigni veneti sono stati trovati a Zenson di Piave due vitigni diversi a bacca bianca denominati «Grapariol», che, a detta dei viticoltori, corrisponderebbero alla Rabosa e infatti vengano chiamati anche Rabosa bianca. Per distinguerli sono stati

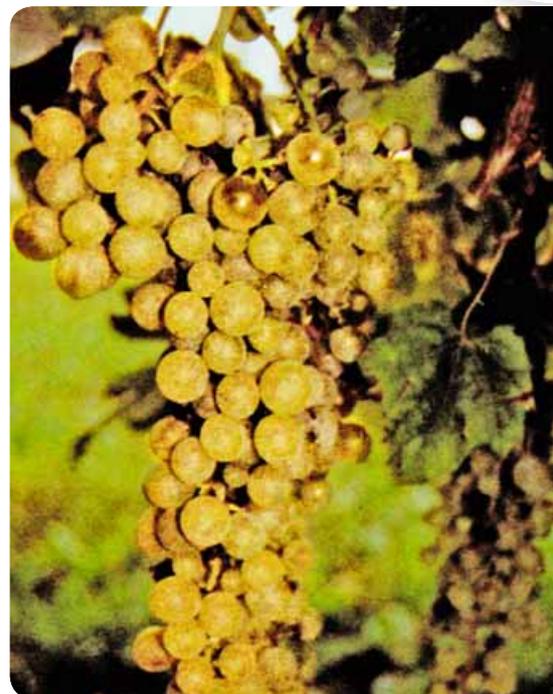


Foto 1 - Il vitigno denominato Grapariol «Barbaran» è quello maggiormente interessante dei due recuperati con questo nome. Nella foto il suo grappolo tipico

chiamati Grapariol «Barbaran» e Grapariol «Mamprin», dal nome delle aziende di coltivazione. Sono due vitigni molto diversi a livello ampelografico sia per le caratteristiche della foglia che del grappolo; diversa anche l'epoca di maturazione delle uve e la loro serbevolezza.

Queste caratteristiche ci hanno fatto supporre che potrebbero corrispondere rispettivamente alla Rabosina bianca (Grapariol Barbaran) e alla Rabosa bianca (Grapariol Mamprin). I controlli in corso potranno definirlo.

Caratteristiche ampelografiche

Grapariol «Barbaran». È il più interessante dei due. È un vitigno a sé stante, distinguibile da quelli attualmente iscritti al Registro nazionale delle varietà di vite: infatti ai controlli biomolecolari risulta diverso dalla Banca dati del laboratorio di biologia molecolare della Sezione ampelografia e miglioramento genetico dell'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano (Isv). Di seguito si riportano le caratteristiche ampelografiche del Gra-

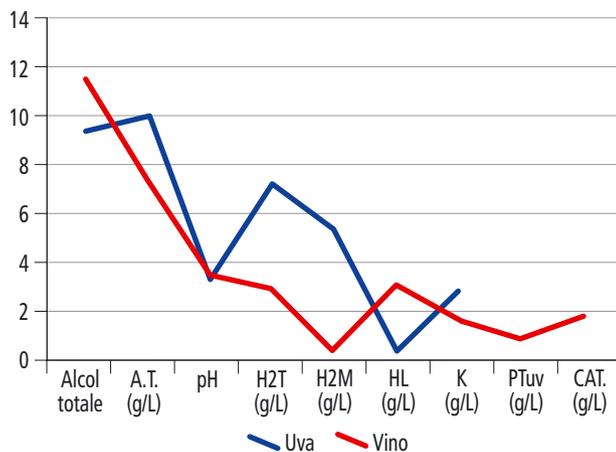


GRAFICO 1 - Macrocaratteristiche chimiche di uva e vino di Grapariol

Nonostante l'alto contenuto di K nel mosto, insufficiente però a mascherare la rilevante acidità totale, si è ottenuto un vino con una sensazione acida molto più equilibrata rispetto all'aspettativa derivante dai contenuti analitici.

pariol Barbaran e poi le differenze presentate dal Grapariol Mamprin.

Germoglio. L'apice è di colore biancastro, con orlo leggermente carminato. Le foglioline spiegate sono di colore verde-giallastro. Il portamento della vegetazione è eretto.

Foglia adulta. È di medie dimensioni, tondeggianti o pentagonale, pentalobata, di colore verde medio, bollosa, un po' a coppa. Il seno peziolare sembra chiuso, ma a foglia stesa su un piano diventa aperto e ha la base a «V». I denti sono lunghi, concavo-convessi, a base stretta. La pagina superiore è glabra, mentre quella inferiore presenta delle setole sulle nervature (foto 1).

Grappolo. È di media grandezza, allungato, cilindrico, spesso alato, abbastanza spargolo e termina generalmente a punta doppia, come il Raboso del Piave. Il peduncolo è lungo e parzialmente lignificato. L'acino è di medie dimensioni, arrotondato, di grossezza uniforme. La buccia, spessa e punteggiata, è di colore giallo dorato nella parte rivolta verso la luce. La polpa è molle, succosa di sapore molto dolce e insieme acidulo, non aromatico.

Grapariol Mamprin. Morfologicamente differisce dal Grapariol Barbaran per la foglia tondeggianti trilobata o quasi intera, con pagina inferiore cotonosa; per il grappolo allungato, cilindrico-piramidale; per l'epoca di maturazione più tardiva, a fine ottobre, e per la facilità a marcire.

Caratteristiche e attitudini culturali

Il Grapariol è un vitigno a germogliamento abbastanza precoce e a maturazione medio-tardiva; la raccolta infatti avviene tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. È di buona vigoria e di buona e regolare produzione. Presenta un'elevata gradazione zuccherina (19-20 %) e buoni contenuti acidi delle bacche (8,0-8,8).

Nella zona classica di coltivazione veniva allevato tradizionalmente a cassone, che nei nuovi impianti è stato sostituito dal

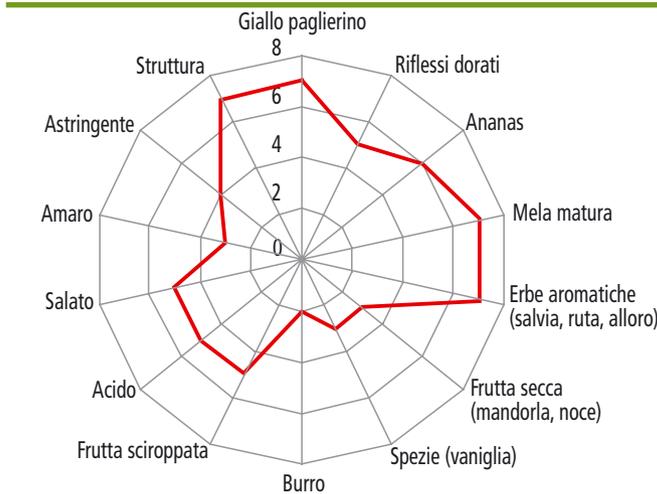


GRAFICO 2 - Caratteristiche sensoriali del vino ottenuto nel 2005 con macerazione delle bucce

Il vino ottenuto con parziale macerazione delle bucce ha un'elevata presenza di sostanze tanniche, ma non presenta squilibri gustativi e nel suo complesso è molto interessante per i profumi che ricordano frutta sciroppata e secca, ananas, mela ed erbe aromatiche.

Sylvoz. In ogni caso ha una buona fertilità delle gemme (1,5-1,7), anche basale, per cui può essere ipotizzabile pure una forma di potatura corta. È molto rustico, poco sensibile alla peronospora e alle altre crittogame e non è soggetto a marciume.

Per il vitigno Grapariol selezionato nell'azienda "Barbaran", viste le interessanti qualità viticole ed enologiche, si è recentemente presentata al competente Ministero la richiesta di iscrizione al Registro nazionale delle varietà di vite, onde permetterne la coltivazione.

Caratteristiche enologiche

Dai primi risultati che stanno emergendo sia dalle prove di vinificazione fatte nel 2004 presso il Centro regionale per la viticoltura, l'enologia e la grappa di Conegliano, e nel 2005 dagli Autori, il Grapariol si dimostra un vitigno dalle indubbie qualità viticole ed enologiche che lo pongono tra i vitigni a bacca bianca più interessanti, per la possibilità di ottenere vini con varie sfumature: da quella fresca e vivace a quella più robusta e complessa.

Dalla prima prova di vinificazione in bianco, intesa nella procedura più classica, quindi senza contatto con le bucce, fatta nel 2004, si è ottenuto un vino abbastanza colorato, con sentori floreali, profumi fruttati, specialmen-

te di mela. Gustativamente il vino ottenuto è fresco, acidulo e sapido, con retro olfatto che ricorda fiori freschi e frutta acerba.

Nel 2005, nonostante la pressoché totale mancanza di terpeni nella buccia, si è provato a fare una macerazione durante la fermentazione alcolica fino a 4 gradi alcolici e alla temperatura di 18 °C; inoltre, contrariamente alla vinificazione dell'anno precedente, è stata instaurata la fermentazione malolattica.

Così operando, pur partendo da un mosto con un elevato contenuto di potassio, insufficiente tuttavia a mascherare una rilevante acidità totale, dovuta a un'elevata presenza sia di acido tartarico che malico, si è ottenuto un vino con una sensazione acida sorpren-

dentemente molto più equilibrata rispetto all'aspettativa derivante dai contenuti analitici (grafico 1).

Il vino ottenuto ha evidentemente una elevata presenza di sostanze tanniche derivate dalla semimacerazione in mezzo alcolico (grafico 2); nonostante ciò i giudici del panel non hanno evidenziato grossi squilibri degustativi, anzi nel suo complesso il Grapariol così lavorato è stato definito molto interessante anche e specialmente, per i profumi che ricordano la frutta sciroppata e quella secca, l'ananas, la mela, le erbe aromatiche quali salvia, ruta, alloro. La poca esperienza enologica maturata su questo vitigno rende prematura ogni conclusione, anche se i risultati fino ad ora ottenuti sono tutti positivi e molto lusinghieri e fanno sperare di aggiungerlo alla schiera sempre più numerosa di vecchi vitigni veneti che stanno incuriosendo e interessando il mondo enologico del Veneto.

• **Severina Cancellier**

Cra-Istituto sperimentale per la viticoltura
Conegliano (Treviso)

severina.cancellier@entecra.it

Enzo Michelet

Laboratorio di enologia
Conegliano (Treviso)

Ai vecchi vitigni del Veneto sono stati dedicati altri tre articoli su Turchetta, Marzemina e Corbina, rispettivamente sui numeri 6, 21 e 25/2006 di questa rivista.

La bibliografia sarà consultabile all'indirizzo: www.informatoreagario.it/bancadati

BIBLIOGRAFIA

Agostinetti G. (1679) - *Cento e dieci ricordi che fanno il buon fattor di villa*. Ed. Neri.

Comizio agrario di Conegliano (1870) - *Ampelografia generale della Provincia di Treviso*.

AA.VV. (2005) - *Vecchi vitigni del Veneto*. Veneto Agricoltura, Legnaro (PD).