

ANNO XL - NUMERO 20 - 21 - MARZO 2021

# L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA

E LA DIDATTICA DEL VINO

## IL VALORE DEL VINO

RUCHE'

RE MANFREDI

FRASCATI



La “rabiosa”  
bianca  
del Basso  
Piave

# GRAPARIOL

## STORIA E TERRITORIO

Uva a bacca bianca del trevigiano, nota anche col nome di Rabosina bianca. La sua coltivazione nel trevigiano è riportata già nel 1600 dall'Agostinetti, che descrive uve bianche dette Rabosa, tra cui la Rabosina e la Rabosazza. Nella *Ampelografia trevigiana* del 1870 vengono descritte la Rabosina bianca, coltivata a Oderzo, e la Rabosa bianca, coltivata a Vazzol, che presentavano caratteristiche ampelografiche diverse. Nel lavoro di recupero di vecchi vitigni veneti trovati a Zenson di Piave negli anni '90, sarebbero stati ritrovati due vitigni riconducibili per caratteristiche a quelle due varietà, detti Grapariol: dal nome delle aziende che li avevano salvati dall'estinzione, si distinsero quindi il Grapariol Barbaran (varietà Rabosina) e il Grapariol Mamprin (varietà Rabosa). Nel Registro nazionale delle varietà è riportata solo la descrizione della Rabosina. Come per altri “Rabosi” (o “rabiosi”) tipici della zona, il nome potrebbe derivare dal toponimo del torrente Raboso, affluente del Piave, o forse della forte acidità che caratterizza le uve di questa famiglia, rendendole, appunto “rabiose” in dialetto, o poco gradevoli, ipotesi accreditata da Pirona nel suo studio sui sinonimi tra “rabose, rabosine e rabióse”.

## GENIUS LOCI

Pianta rustica, con grappolo tendenzialmente spargolo e acino dalla buccia pruinosa e resistente, che la rendono resistente all'umidità, tipica della sua zona di diffusione nella parte collinare della provincia di Treviso, situata ad occidente del fiume Piave.



## LA PIANTA E IL FRUTTO

La pianta ha tralcio erbaceo con portamento semi-eretto, di colore verde striato di rosso. La foglia ha medie dimensioni e forma roton-



deggiate o pentagonale, pentalobata; la pagina superiore ha colore verde medio ed è glabra, bollosa e un po' a coppa; quella inferiore ha setole sulle nervature; il seno peziolare sembra chiuso, ma a foglia stesa su un piano diventa aperto con base a V; i denti sono lunghi, concavo-convessi, a base stretta. Il grappolo è di media grandezza e forma allungata e cilindrica; spesso alato, è piuttosto spargolo e termina spesso a punta doppia, come il Raboso Piave; il peduncolo è lungo e parzialmente lignificato. L'acino è medio, rotondo, di dimensioni uniformi, con buccia spessa, con pruina medio-elevata, di colore giallo oro e punteggiata; la polpa è succosa, incolore, dal sapore dolce e non aromatico. Pianta a germogliamento abbastanza precoce, fioritura media, invaiatura e raccolta medio-tardive.

#### METODO DI COLTIVAZIONE

Vitigno di buona vigoria e buona produttività, predilige la potatura lunga. Essendo abbastanza rustico, è poco sensibile alle principali ampelopatie. Garantisce produzione regolare e acini con elevata gradazione zuccherina e buoni contenuti acidi.

#### IL VINO E LE DENOMINAZIONI

Usata esclusivamente per la vinificazione, dà vini abbastanza colorati, caratterizzati all'olfatto da sentori vegetali e floreali. Al gusto si presentano leggermente aciduli e abbastanza salati, con retrolfatto di fiori bianchi e frutta acerba. La cultivar è ammessa nelle IGT Alto Livenza, Colli Trevigiani, Conselvano, Trevenezie, Marca Trevigiana, Vallagarina, Veneto, Veneto Orientale, Verona o Provincia di Verona o Veronese.

## Nel bicchiere

VINO SPUMANTE BRUT GRAPARIOL  
2018

11,5% - L.L2519

**Barbaran Vini Ritrovati**

Zenson di Piave TV

barbaran.it



Vino spumante brut giallo paglierino scarico con lance verdoline. Bollicine fini e persistenti. Al naso è fragrante, franco, floreale e fruttato dove spiccano note di mela gialla e pera, acacia, una bella pasticceria da forno e piacevoli note agrumate. Di corpo leggero ma estremamente piacevole, sapido, dotato di discreta persistenza e di un buon retrogusto.



Piacevole per un aperitivo con tartine, rustici o frittate di verdure. Bene anche con primi piatti come crespelle di verdure o zuppe di cereali.