

Il Grapariol di Barbaran

Una straordinaria riscoperta in terra trevigiana

Giampiero Rorato



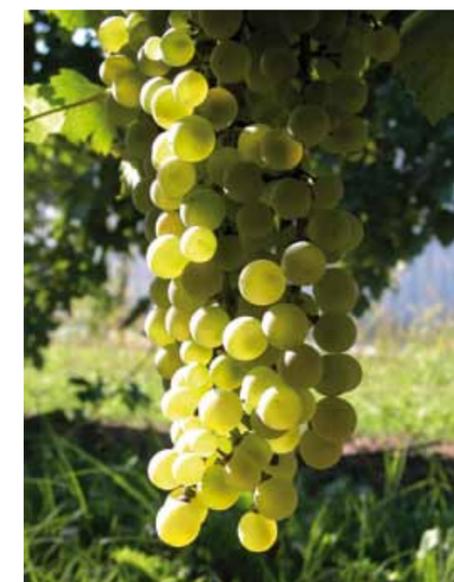
La Marca Trevigiana conserva ancora, fortunatamente, antichi vitigni autoctoni che l'irruente ingresso, soprattutto dalla metà del secolo scorso, di alcune varietà transalpine aveva gettato velocemente nel dimenticatoio. "Il Merlot è più richiesto del Raboso", si diceva e chi voleva rinnovare le proprie vigne piantando barbatelle di Raboso e chiedeva un prestito alle banche non era neppure ascoltato. Ma l'amore per il patrimonio trasmesso dalle generazioni, pur molto ridottosi nella seconda metà del secolo scorso, ha permesso di conservare alcuni antichi vitigni autoctoni che, pur in tempi diversi, stanno conoscendo una nuova primavera. Ed ecco allora riprendere vita il Raboso del Piave, il Raboso Veronese, il Verdiso, il Verduzzo Trevigiano, il Verduzzo Motta e il Marzemino di Refrontolo. E ci sono altri vitigni in attesa di essere rilanciati, come la Bianchetta, la Perera, la Marzemina bianca, la Boschera e la Rabosina bianca, il cui vino è noto col nome di Grapariol.

IL GRAPARIOL

Come ci ricordano due ben noti studiosi di antichi vitigni veneti Severina Cancellier ed Enzo Michelet, l'origine del Grapariol è molto antica, infatti già nel Seicento Jacopo Agostinetti nella sua opera ormai famosa dal titolo Cento e dieci ricordi che fanno il buon fattor di villa afferma che venivano coltivate nel Trevigiano delle varietà bianche denominate Rabosa, tra le quali la Rabosina e la Rabosazza. Anche nell'Ampelografia trevigiana del 1870 vengono descritti due vitigni con questo nome: la Rabosina bianca e la Rabosa bianca. La prima "offrendo un vino ricco di tannino e assai serbevole, e riuscendo bene nella pianura di Oderzo dovrebbe propagarsi, scrive l'Agostinetti, 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. "Quest'uva è poco coltivata pel poco acido sapore. Si consiglia la propagazione della Rabosina che la vince in merito di vinificazione", conclude il buon fattor di villa vissuto tra Cinque e Seicento.

IL GRAPARIOL BARBARAN

Un bel giorno, nel corso degli anni 90 del secolo scorso, il prof. Simeone Barbaran - la cui famiglia possedeva fin dal XVI secolo una bella azienda agricola produttrice di vino a Zenson di Piave, proprio alle spalle della chiesa, sulla destra del sacro fiume, tra Treviso e San Donà di Piave, - terminata la docenza, si dedicò con passione ed amore alla viticoltura e scoprì, vicino alla sua proprietà, un vecchissimo vigneto che stava per essere sradicato. S'incuriosì e fece analizzare quei vitigni dalla dott.ssa Cancellier, affermata ricercatrice dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano e seppe che si trattava proprio dell'antica Rabosina bianca che stava da tempo cercando seguendo quanto aveva scritto l'Agostinetti. Bloccò per un po' l'eliminazione di quella vigna, innestò le talee raccolte in un suo vigneto, altre le fece moltiplicare da esperti vivaisti e realizzò in una terra di sua proprietà un altro vigneto. Affidatosi agli studi dell'Istituto di Conegliano, quel vitigno che cresceva ormai nella sua proprietà fu classificato come "Grapariol Barbaran" che risultò essere un vitigno a sé stante, distinguibile da quelli allora iscritti al Registro nazionale delle varietà di vite: infatti ai controlli biomolecolari risultò diverso dai vitigni fino ad allora inseriti nella Banca dati del laboratorio di biologia molecolare della Sezione ampelografia e miglioramento genetico dell'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano. Dalla prima prova di vinificazione in bianco, intesa nella procedura più classica, quindi senza contatto con le bucce, fatta nel 2004, con la diretta sorveglianza del dott. Michelet, uno dei massi esperti di enologia, è stato ottenuto un vino abbastanza colorato, con sentori floreali e profumi fruttati. Gustativamente il vino ottenuto risultò fresco, acidulo e sapido, con retroolfatto che ricorda fiori freschi e frutta acerba. In anni recenti l'azienda è guidata da Fabio Barbaran, figlio del professore, il quale, con la consulenza di esperti enologi e dopo diverse prove, ha molto affinato il suo Grapariol e attualmente lo produce nelle tre versioni: tranquillo, frizzante e spumante, con esiti qualche anno fa inimmaginabili. Si tratta, infatti, di un vino di grande e riconosciuta eccellenza, piacevolmente acidulo,



fresco, ricco dei profumi dei prati in fiore a primavera e di frutta bianca non ancora matura. Un gran vino da pesce, stupendo col baccalà mantecato alla veneziana, ma straordinario compagno anche dei risotti primaverili alle erbe spontanee di campo, di tortelli in brodo e dei primi piatti della tradizione veneta. Sposa bene i formaggi freschi, come la Casatella Trevigiana Dop e il Montasio giovane. Il Grapariol Spumante, è stato detto da esperti sommelier, non teme assolutamente il confronto col più conosciuto e celebrato Prosecco, che è, come noto, il vino bianco italiano più richiesto nel mondo. ***

Barbaran Vigne e Vini di Barbaran Fabio e C.

Via Don Giacomini 6
Zenson di Piave (TV)
Tel. 0421 344163
www.barbaran.it
info@barbaran.it

Nell'altra pagina:
Simeone Barbaran.
Qui sopra, da sinistra:
Fabio Barbaran e un grappolo
di Rabosina bianca.