



LA STORIA albino Barbaran nel suo vigneto di Grapariol a Zenson di Piave. Grazie al suo interessamento a fine degli anni '80 è stato salvato il vitigno che altrimenti sarebbe sparito per sempre

Il “vino leggendario”

«Da un vecchio filare ho salvato il Grapariol»

► L'amore per il territorio, tenacia e tanta passione
«Così ho preservato un vitigno a rischio estinzione»

► Albino Barbaran, perito chimico, classe 1938
racconta come ha fondato la sua azienda agricola

LA STORIA

Quella che stiamo per raccontarvi è una storia di tenacia e di amore profondo per il nostro territorio, che si intreccia con il vino, la Repubblica Serenissima, la tradizione agricola della Marca trevigiana, con la riscoperta e la salvaguardia di un vitigno autoctono, la Rabosina Bianca, oggi conosciuta anche come “Grapariol Barbaran”, che prende il nome dalla famiglia che lo ha preservato. Siamo nel Basso Piave, per la precisione sul lato destro del fiume sacro alla Patria, nel comune di Zenson di Piave. I Barbaran sono una delle famiglie da più lungo tempo residenti in quest'area. «Una planimetria conservata nella biblioteca comunale di Treviso, risalente al XVI secolo – racconta Albino Barbaran, fondatore e oggi titolare con il figlio Fabio e gli altri familiari della società agricola Barbaran di Zenson di Piave, che si occupa di viticoltura e di produzione di vini pregiati – individua una Casa Barbarana vicino al centro del paese, la nostra originaria abitazione di famiglia, circondata da terreni agricoli. Del resto, Barbarana è un toponimo di queste zone, che ritroviamo ad esempio nella denominazione della vicina località di Sant'Andrea di Barbarana, oppure nelle vie provinciali Barbarana e Barbarana nelle campagne di Monastier».

LA FAMIGLIA

Albino Barbaran, classe 1938, è l'ultimo di nove figli. «La mia famiglia possedeva una licenza di trasportatori, mio padre Alberto portava i clienti ad assaggiare e acquistare i vini che i contadini un po'

L'origine del nome

Veniva bevuto in primavera quando si lavorano i campi

(felflo) Il nome “Grapariol” deriverebbe dal veneto “grapar” (termine che significa “erpicare la terra”), poiché si tratta di un vino frizzante e di scarsa gradazione, leggero, che i contadini consumavano in primavera, appunto quando uscivano nei campi ad erpicare. Ma la denominazione potrebbe dipendere anche dalla leggera acidità del Grapariol, che «taglia un po' il palato». E che lo rende particolarmente adatto all'accostamento con il pesce o i salumi, poiché sgrassa la bocca. «Un tempo – raccontano i Barbaran – nelle osterie del Basso Piave si vendeva anche la “mostadura de Grapariol” che era piacevole al palato perché “razente”, ossia frizzante».

Lo storico Emanuele Bellò, in uno scritto in dialetto, descrive il Grapariol come «un vin leggendario». Insomma, il Grapariol, che oggi i Barbaran propongono sia nella versione spumantizzata che frizzante, è un vino interessante, buono, che ha mantenuto intatti i sapori del Basso Piave, terreni notoriamente sabbiosi, genuini e generosi, come sa essere la gente di queste zone.

ovunque producevano qui nei dintorni. Noi stessi avevamo una piccola produzione vitivinicola familiare. Io mi sono diplomato perito chimico a Mestre e per cinque anni ho lavorato in stabilimento a Porto Marghera, facendo il pendolare, ma era forte in me la voglia di tornare alle origini. Così nel 1967 ho preso in affitto a Zenson la cantina allora di proprietà del Conte Montalban di Conegliano e ho iniziato a vinificare; per mantenere la famiglia, dato che nel frattempo mi ero sposato, ho anche trovato lavoro da insegnante: dapprima nelle scuole di agricoltura di Signoressa e Villorba, poi come docente di educazione tecnica alle scuole medie, attività che ho svolto fino al 1982».

L'ATTIVITÀ DI VITICOLTORI

Agli albori della loro attività di viticoltori, a fine anni Sessanta, la fortuna dei Barbaran fu l'utilizzo dei cosiddetti “sacchetti olandesi” per filtrare i vini, un sistema antico, che toglieva lieviti ai mosti, consentendo una fermentazione più lenta dei vini e una bella limpidezza del prodotto finale, per un risultato di qualità superiore. «Questo ci consentì di monetizzare e di fare i primi investimenti importanti nell'acquisto di terreni». Oggi l'azienda Barbaran, che negli anni si è evoluta facendosi conoscere per la qualità delle produzioni, lavora a vigneto circa 18 ettari di terreno, vendemmia completamente a mano, vinifica e ha una produzione media annua di 120mila bottiglie, vende in prevalenza nel territorio italiano, ha a catalogo tutti i vini tradizionali del Piave: dai bianchi (Prosecco Treviso Doc, Chardonnay, Manzoni Bianco,

Sauvignon, Verduzzo, Barbarello rosato), fino ai rossi (Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot, Raboso Piave doc, Raboso Veronese).

L'ECCELLENZA

Fra i bianchi della cantina Barbaran, un'eccellenza e una particolarità è senza dubbio rappresentata dal Grapariol, un vitigno antico risalente al 1600, una rarissima versione del Raboso. «A fine anni Ottanta – racconta ancora Albino Barbaran – sapevo che un zensonese, Martino Ferrari, coltivava un vecchissimo filare di Grapariol, una pianta di almeno 60-70 anni di Rabosina bianca, che si vendemmiava a metà ottobre. Mi interessai per salvarne le gemme, si trattava di un vitigno che altrimenti sarebbe scomparso per sempre; secondo me se ne ricavava un vino buono e interessante, che poteva incontrare il gusto del consumatore contemporaneo. Ne feci recitare tre bottiglie all'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano. In seguito, ottenemmo dalla Regione Veneto l'autorizzazione per coltivare un vigneto sperimentale di 2mila metri. Furono necessari alcuni anni, l'iter è abbastanza lungo, ma alla fine il vitigno Grapariol di Rabosina bianca selezionato dalla nostra azienda, e appunto conosciuto come “Grapariol Barbaran” (un altro vitigno salvato sempre a Zenson è una versione di Rabosa bianca, denominata “Grapariol Mamprin”, dalla proprietà in cui fu rinvenuto), fu iscritto al Registro nazionale della varietà di vite nel 2007». Come mai una pianta di vite sarebbe resistita così a lungo? «La varietà Rabosa è più resistente di altre, è più sana, marcisce meno facilmente, per questo molte piante si salvarono dalla terribile epidemia di Fillossera proveniente dall'America a metà '800». Infine, una curiosità. «Il vino Raboso, da millenni coltivato nelle nostre pianure, un tempo era conosciuto anche come “vin da mar”, l'unica tipologia di vino che per secoli la Serenissima riuscì ad esportare anche in Oriente grazie alla presenza di tannini e alla naturale acidità che lo conservava a lungo, rendendolo resistente a muffe e peronospera». Oggi il Grapariol viene coltivato e prodotto anche da altre cantine di Zenson di Piave, tanto che l'amministrazione comunale Dalla Nese ha fatto scrivere sotto i cartelli di ingresso in paese “Benvenuti nella terra del vino Grapariol”; inoltre, da qualche mese il comune è stato inserito fra le Città del Vino. Una bella soddisfazione per i viticoltori di questa zona del Basso Piave, da sempre rinomata per i suoi vini, bianchi e rossi.

Federica Florian



«È STATO ISCRITTO AL REGISTRO NAZIONALE DELLE VARIETÀ DI VITE NEL 2007. È CONOSCIUTO ANCHE COME VIN DA MAR: LO ESPORTAVA VENEZIA»