

ONAV



70
anni
di ONAV

Vitigni rari
d'Italia

GRAPARIOL



*La “rabiosa”
bianca
del Basso
Piave*

STORIA E TERRITORIO

Uva a bacca bianca del trevigiano, nota anche col nome di Raboso bianco. 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 Vazzola, che presentavano caratteristiche ampelografiche diverse. Nel lavoro di recupero di vecchi vitigni veneti, negli anni '90 sarebbero stati ritrovati a Zenson di Piave due vitigni riconducibili per caratteristiche a quelle due varietà, dette 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, se non addirittura 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 a 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 rotondeggiante 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 acidità.

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

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.