

# Quàtro Ciàcoe

## Un vin legendario: El Grapariol.

Quando che se pensa ai vini trevisani, la mente la core subito al Proseco par i bianchi e al Marzemìn par i rossi parchi ‘ste do produccion le xe note a l’èstaro da secoli dato che le cronache le tramanda che za nel ‘600 el Proseco el vegnea “esitato nelle contrade d’Alemagna” e el Marzemìn el xe cità da Lorenzo Da Ponte nel “Don Giovanni” de Mozart.

Le vigne de la Marca, però, le ga savuo produr tante altre specialità de vini, come el Saresiolo, el Recandin, el Frontignan o el verdisoto che malauguratamente le xe quasi scomparse causa la fillossera, el peocio de le vide e par finir le distrussion de la grande guerra.

La tenacia dei contadini, però, la xe riussia a tener in vita de le varietà de ue come el Raboso Piave e el Raboso dal pècolo rosso che ne permette ancora unquò de gustare stessi vini che beve i nostri antenati.

El raboso pì raro e pì ricercà per la so storia confusa tra realtà e mitologia contadina el xe el Grapariòl, un raboso bianco ciamà anca rabosin, particolarmente generoso e bon de sposarse coi piati popolari nostrani.

El Raboso el jera noto anca schersosamente come **“vin pagadebiti”** parchè la so ua se la vendemava par ultima, dopo i morti, e a San Martin, in caso de bisogno, la servia a saldar le pendenze del contrato de fitansa agraria, che el pì de le volte el finia in rosso par i coloni.

El nome Grapariòl el xe de origine incèrta: secondo alcuni el xe ciamà cussì parchè se cominçia a bévarlo quando che se grapava la tera co l’èrpepe, secondo altri, invece parchè sora le bote de ‘sto vin se metea ‘na grapa pesante che tegnesse saldo el cocon tegnendo drento el vin ghe ga ‘na forza tremenda. Questo xe fursi l’ipotesi pì probabile anca parchè tanti vignarioli del Piave i usava tegner le bote de grapariòl fora de la càneva, in mezo ai canpi par evitar che s-ciopando el vin el fasesse un desio in casa.

‘Sto particolar el ne fa pensar a le narassion de Strabon, storico e geografo greco, che scrive che i veneti del so tempo (epoca de l’inpero romano) i gavea l’abitudine te tegner el vin in bote enorme, a volta pì grande de le stesse casa, proprio in mezo ai poderi.

In qualche càneva dei paesi drio el Piave se pol védar ancora de le bote co qualche palòtola inpiantada ne le doghe dai tedeschi quando che dopo Caporeto i xe rivài ne la pianura trevisana pieni de fame e de sé, sacheggiando e destruzendo tuto.

Secondo i veci, ansi, xe stà propio el vin che ga fermà l'avansata nemica parchè i cruchi i se ciapava de quele ciòche da no poder pì star in piè e i ghe ga lassà ai nostri el tempo de riorganizarse.

Par fortuna la so produssion, che fin a poco fa la jera limitada e ristreta al consumo de fameja, la xe stada ciapada in man da l'Azienda vinicola Barbaran de Zenson di Piave che la ga incentivà la coltivassion su le tere de sasso de le Grave e la ga svolto co successo 'na attività de promossion del vin par farlo conossar al publico, dimostrando co l'aiuto de osti e ristoratori, che si trata de un vin prestigioso da alta cusina che pol figurar in qualsiasi menù parchè **el futuro el ga un cuor antico.**

Emanuele Bellò.