

# MIARCA

GIOIOSA & AMOROSA

NASTRIFICIO DI SIGNORESSA  
CREATORE DI EMOZIONI

NUM  
11

PEOPLE & LIFESTYLE

SETTEMBRE 2024



WINE



# VINO RARO E PREZIOSO: IL GRAPARIOL

---

*L'azienda Barbaran di Zenson di Piave ha recuperato uno dei vitigni tipici trevigiani, la Rabosa Bianca. Oggi con il nome Grapariol commercializza un vino che trova grande riscontro di estimatori soprattutto spumantizzato.*

---

di Gianpiero Rorato



**G**ià nell'800 alcuni autori includono fra gli oltre 50 vitigni coltivati nel trevigiano anche la "Rabosa bianca" in verità in quel tempo e fino alla metà del secolo scorso non c'era in questa provincia una gran cultura viticola tanto è vero che, come sanno i nostri vecchi fin quasi dopo l'ultima guerra le uve bianche venivano vendemmiate e pigiate assieme e così quelle a bacca rossa.

In verità i vitigni più importanti della pianura trevigiana erano i due rabosi, come abbiamo già scritto nei mesi precedenti, il Verduzzo e ma solo in epoca più recente il Tocai arrivato tra Livenza e Tagliamento solo nella seconda metà dell'800.

La Rabosa bianca era destinata ad essere trascurata considerando di maggior valore il Verduzzo trevigiano, anche nella variante Motta e il Tocai che stava occupando sempre più spazio nei vigneti della nostra pianura.

Dopo un primo rinnovamento viticolo avvenuto attorno agli anni '20 con l'arrivo dei vitigni francesi, la grande rivoluzione viticola è avvenuta nei primi decenni della seconda metà del secolo scorso.

In collina ha preso via via il sopravvento il vitigno Prosecco (oggi rinominato Glera) e in pianura lo Chardonnay, il Tocai (fino ai primi anni di questo secolo), i Pinot Bianco e Grigio, il Sauvignon relegando in secondo piano i precedenti vitigni.

### **La scoperta di Simeone Barbaran**

Tra la fine degli anni '60 e l'inizio del decennio successivo, grazie anche alle sapienti ricerche della Ampeologa Severina Cancellier, autrice di numerose scoperte di antichi nobili vitigni, il giovane professor Simeone Barbaran contitolare con la moglie di un appezzamento di terra a Zenson di Piave scoprì vicino casa sua una vecchia vigna semi abbandonata dalle foglie e grappoli sconosciuti. Chiese al proprietario, che stava per estirpare quelle vecchie viti, delle gemme che poi innestò in alcune sue viti. La nuova uva gli piacque e ne moltiplicò le viti e a quel punto ebbe inizio, grazie all'interessamento della dottoressa Cancellier, uno stretto rapporto

Paola, Simeone e Paolo Barbaran





con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano.

Si scoprì così che quei vitigni appartenevano ad una varietà che, pur citata dagli studiosi fin dal 1600 (Jacopo Agostinetti), si riteneva scomparsa. Era la famosa "Rabosa Bianca" attraverso delle prove di microvinificazione si scoprì che il vino prodotto era di qualità eccellente, per cui il prof Simeone Barbaran decise di aumentare ulteriormente nella sua azienda le viti di tale varietà.

Da studi approfonditi si scoprì che c'erano due sottospecie di Rabosa Bianca: la "Rabosina e la Rabosazza". I nomi stessi ci fanno capire le principali caratteristiche dei due vini ottenuti.

Dalla "Rabosina" un vino delicato e gentile; dalla "Rabosazza" un vino più asprigno.

Da ricerche di Simeone Barbaran risultò che il vino ottenuto dalla Rabosina era chiamato "Grapariol" e così cominciò a

chiamare il vino che andava producendo, studiando le caratteristiche e le esigenze sia in campagna che in fase di vinificazione, sempre assistito dai tecnici dell'Istituto Sperimentale di Conegliano.

### **Uno studio interessante**

Nel 2007 uno studente della Scuola Enologica di Conegliano, ha effettuato alcuni controlli sui due vitigni coltivati in due vigneti ubicati in zone vicine. Nella sede di Conegliano di Veneto Agricoltura ha eseguito anche le microvinificazioni separate delle uve. L'elaborato finale è stato predisposto per una tesina da presentare all'esame di Stato.

La Rabosina era osservata nella azienda Barbaran a Zenson di Piave (Treviso) e la Rabosa nella azienda Pattaro a Fossalta di Piave (Venezia). Quest'ultimo vigneto è stato gravemente dan-

neggiato in agosto da una grandinata, ragion per cui le uve per la vinificazione sono state prelevate dall'azienda Mamprin a Zenson di Piave. In questa azienda le viti, vecchissime, erano ancora allevate con il vecchio sistema a cassone, mentre nella azienda Barbaran si adotta un più moderno Sylvoz.

### **Caratteristiche enologiche**

Dai risultati emersi nel lavoro di recupero fatto dal Centro Regionale per la Viticoltura, l'enologia e la grappa di Conegliano, il CREA nella persona della dr.ssa Severina Cancellier, e dall'enoologo Enzo Michelet, il Grapariol si dimostra un vitigno con qualità viticole ed enologiche che lo pongono tra i più interessanti di quelli a bacca bianca da loro "recuperati" e poi studiati, specialmente per la sua capacità di dare vini con varie sfumature, da





quella fresca e vivace, a quella robusta e complessa. La vinificazione della Rabosina ma anche della Rabosazza come riporta Agostinetti nei suoi appunti era quella dedicata ai vini bianchi ordinari di pianura ottenuti da uve tardive: le uve venivano vendemmiate a fine ottobre perché di natura acida e, come era costume in quei poveri anni, subito aggiunte del 30% di acqua ed a fine fermentazione, nei giorni di San Martino, attorno all'11 novembre, i vini subivano il primo travaso, seguito da un secondo solo in tarda primavera, mentre il consumo avveniva in estate.

Le vinificazioni in assenza di contatto tra mosto e bucce, intesa come classica procedura di vinificazione in bianco, ha generato un vino giallo paglierino abbastanza colorato, con sentori florali e ricordi fruttati di mela fresca. Al gusto il vino è fresco, acidulo e sapido, con retrolfatto che ricorda i fiori freschi e la frutta acerba.

### **Il Grapariol eccellenza trevigiana**

L'azienda vitivinicola Barbaran, gestita dal professor Simeone con i figli Fabio e Paola, ha notevolmente aumentato e migliorato in questi ultimi due decenni la produzione del Grapariol arrivando a quasi 20 ettari di vigneto specializzato, in particolare la varietà spumante, che sta dimostrandosi una vera eccellenza enologica trevigiana sempre più richiesto dai consumatori. Ne abbiamo raccontato in sintesi la bella storia che nasce negli scorsi anni '70 intessuta di ricerche, studi, prove produttive per ottenere il meglio da questo antico e riscoperto vitigno trevigiano. Nei prossimi anni ne sentiremo parlare ancora di più.

