



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

AGRONOMIA ANIMALI ALIMENTI RISORSE NATURALI E
AMBIENTE

SCIENZE E CULTURA DELLA GASTRONOMIA E
RISTORAZIONE

IL RABOSO PIAVE E IL FRIULARO
DOCG: LA VALORIZZAZIONE DELLA
TRADIZIONE VITIVINICOLA VENETA

Relatore
Prof. Giovanna Lomolino

Laureando
Alberto Rossi

Matricola n.
1201956

ANNO ACCADEMICO 2021 – 2022

*A tutta la mia famiglia e i miei amici,
presenze costanti nella mia vita.*

Sommario

1. INTRODUZIONE.....	9
2. IL RABOSO PIAVE	11
2.1 Cenni storici.....	11
2.2 L'area di produzione	19
2.3 Il vitigno	21
2.3.1 Varietà e cloni di Raboso Piave	25
2.4 Il Raboso negli ultimi anni	29
3. FRIULARO DI BAGNOLI DOCG	33
3.1 Cenni storici.....	34
3.2 I requisiti di legge	37
3.3 La vinificazione presso Conselve Vigneti & Cantine.....	39
4. CONCLUSIONE	43
5. BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA	45

RIASSUNTO

Lo scopo di questo lavoro è quello di presentare ed esporre la storia, l'evoluzione e i principali aspetti fisiologici del vitigno Raboso Piave, per poi offrire un quadro più dettagliato riguardo uno dei molti vini che si possono ottenere tramite questa varietà d'uva: il Friularo DOCG. Nonostante a questo vitigno e ai suoi vini la storia abbia riservato periodi di alti e bassi, negli ultimi 50 anni è avvenuta una valorizzazione e una rivalutazione da parte di molti viticoltori, enologi e consumatori, dimostrata dal riconoscimento della Denominazione d'Origine e giustificata dal raggiungimento di risultati qualitativi eccellenti. Una delle sue massime espressioni è proprio il Friularo DOCG che è stato in grado di ricevere riconoscimenti da ogni parte del mondo e di portare in alto il nome di questa regione ricca di storia e tradizione. Nel corso dell'elaborato vengono poi presentati anche i requisiti di legge da rispettare durante la produzione del Friularo e le modalità con cui viene portata avanti la sua vinificazione in una specifica cantina situata nella Bassa Padovana.

ABSTRACT

The purpose of this work is to present and expose the history, evolution and main physiological aspects of the Raboso Piave grape, and to offer a more detailed picture of one of the many wines that can be obtained through the winemaking of this grape variety: the Friularo DOCG. Although history has reserved periods of ups and downs for this grape variety and its wines, in the last 50 years there has been an enhancement and revaluation by many winegrowers, winemakers and consumers, demonstrated by the recognition of the Denomination of Origin and justified by the achievement of excellent qualitative results. One of its greatest expressions is the Friularo DOCG which has been able to receive recognition from all over the world and to bring up the name of this important region for its history and tradition. The dissertation also presents the legal requirements to be met during the production of Friularo and how its vinification is carried out in a specific winery located in the Bassa Padovana.

1. INTRODUZIONE

Caratteriale, austero, deciso, robusto, mai privo di effetto, il Raboso è un vino che vuole esprimere il territorio in cui nasce, che non maschera le sue origini, ma le esalta. Si tratta di un prodotto che grazie alle sue qualità organolettiche e ad un continuo aggiornamento e ammodernamento delle tecniche viticole ed enologiche, continua a guadagnare da anni una meritata notorietà nel panorama vinicolo.

Il Raboso Piave è un vitigno autoctono locale che viene considerato il più antico delle terre del Piave nel Trevigiano, il quale è in grado di crescere in ambienti ostili, come i terreni argillosi della bassa padovana o le aree alluvionali della sinistra Piave. Come afferma Carlo Favero, il carattere deciso e la forte personalità degli uomini veneti, i quali hanno compiuto grandi imprese di regimentazione delle acque e di bonificazione di difficili terreni, è come se venissero rispecchiati nel Raboso, vitigno dotato di una resistenza incomparabile ad altre vigne comuni, in grado di svilupparsi nei suoli più estremi e di dare un vino capace di mantenere le sue caratteristiche inalterate anche nelle più sfavorevoli delle condizioni ambientali.¹

Moltissime sono le documentazioni che dimostrano l'antichità di questo vitigno, ma i giudizi, le esperienze e i risultati non sono sempre stati costanti: possiamo trovare grandi elogi come quelli che Giovanni Nardi attribuì a questo vino "robusto e forte", ma anche giudizi negativi come quelli di Pietro Caronelli sulla "acidissima Rabbosa".² Queste contraddizioni continuarono per molti anni, fino a quando fortunatamente, la rivalutazione delle varietà locali e la valorizzazione delle tipicità e delle tradizioni nell'enologia moderna, hanno attribuito al Raboso Piave l'importanza e la ricercatezza che, grazie alla sua lunga storia, merita.

Da menzionare è senza dubbio la grande ecletticità di questo tipo di uva, dimostrata dalle diverse tecniche di vinificazione: può essere vinificata in bianco per ottenere un rosato frizzante o spumante, in rosso tramite una macerazione sulle bucce

¹ Bernardi U. (2017), *Quando Raboso e Friularo si chiamavano Vin Moro*, Grafiche Antiga spa, Crocetta del Montello (TV), p. 10

² Calò A., Francini F., Lauciani P., Rorato G. e Tomasi D. (2008), *Il Raboso del Piave. Fascinosa realtà delle terre del Piave*, Grafiche De Bastiani, Godega di Sant'Urbano (TV), p. 49

ottenendo il Raboso DOC Piave e infine si presta facilmente all'appassimento. Le uve appassite possono essere utilizzate per produrre un vino passito, oppure possono essere unite a uve fresche.

Quando si parla e si scrive di Raboso ci si riferisce anche al Friularo, il testimonial dell'area di Bagnoli di Sopra, che per molti rappresenta, assieme al Malanotte DOCG, la massima espressione di questo antico vitigno. Di fatto, anche il Friularo di Bagnoli può fregiarsi della Denominazione di Origine Controllata e Garantita e sempre di più negli anni continua ad ottenere numerosi riconoscimenti in ambito nazionale ed internazionale.

2. IL RABOSO PIAVE

Quando si parla di Raboso ci si riferisce a un'uva a bacca nera storicamente legata a Venezia, che da secoli ci consente di ottenere un vino in passato definito "Vin Moro"; in lingua veneta "moro" è un aggettivo che denota una tonalità scura, bruna. Col trascorrere degli anni al vino Raboso è stato affidato il nome "vin nero", che diventerà poi "vino rosso" in epoche più recenti, termine che lo rende sicuramente più appetibile rispetto al passato.³ Da secoli diverse famiglie contadine lavorano e crescono questi vigneti, molti vignaioli studiano e sperimentano diversi cloni e varietà, vari enologi sviluppano nuove tecniche produttive; è grazie a loro se oggi disponiamo di una quantità smisurata di conoscenze e competenze sempre più specifiche che hanno portato al raggiungimento di risultati qualitativi apprezzati non solo in Italia, ma in tutto il mondo. Negli ultimi decenni del secolo passato, grazie ad una forma di solidarietà instauratasi fra i viticoltori veneti, è stato possibile realizzare molte cooperazioni: a Tezze di Piave, Conselve, Vazzola, Bagnoli e in molti altri comuni le Cantine Sociali Cooperative hanno compiuto dei grandi passi in avanti migliorando la qualità e la resa dei prodotti, assicurando così al Raboso grande prestigio in campo enologico.

2.1 Cenni storici

Secondo Omero e Virgilio, durante la guerra di Troia (1200 a.C.) intervenne in aiuto dei Troiani un gruppo di guerrieri provenienti dalla parte settentrionale della Turchia, i Paflagoni detti anche Heneti (chiamati più tardi Veneti). Una volta conclusa la guerra con il trionfo greco, i Troiani e gli alleati sopravvissuti, sotto la guida di Antenore fuggirono salendo verso l'Adriatico e si stabilirono nell'area dei

³ Bernardi U. (2017), op.cit., p. 18-19

Colli Euganei, dove fondarono diverse città, compresa Padova. Grazie alle conoscenze possedute, i fuggiaschi iniziarono a svolgere nelle nuove terre le loro attività, soprattutto il lavoro nei campi. Un'ipotesi plausibile è che essi abbiano conservato dei tralci di vite provenienti dalla Turchia per poi innestarli alle viti selvatiche trovate sul posto, dando vita così al primo Raboso di cui si abbia conoscenza.⁴ Le prime preziose informazioni riguardo i vitigni allora coltivati risalgono agli anni successivi alla nascita di Cristo nella *Naturalis Historia*⁵ di Plinio il Vecchio, dove egli conferma l'esistenza di un vino specifico: il *Picina omnium nigerrima*, ovvero un vino nero come la pece, di una tinta più scura di ogni altra. Questa citazione dimostra il fatto che le prime coltivazioni di vitigni in Veneto avevano ascendenze molto antiche, non necessariamente legate alla cultura enologica importata dai Romani.

Successivamente al riferimento di Plinio al probabile antenato dell'attuale Raboso non ci sono altre allusioni alla viticoltura veneta. A cavallo tra la caduta dell'impero romano e l'inizio del medioevo il vino venne pressoché trascurato, non tanto dal punto di vista produttivo, ma dal punto di vista delle diverse tipologie di uve che venivano combinate per produrre tre semplici categorie di vino: il bianco, il rosso e il dolce.⁶ I Longobardi nel VII secolo stabilirono delle regole molto rigide in ambito vitivinicolo: nel 643 il re longobardo Rotari emanò un editto che non normava solamente la vita della società, ma alcuni articoli riguardavano anche la viticoltura.⁷ Per incontrare nuovamente il Vin Moro nelle documentazioni però, occorre attendere ancora parecchi anni.

Il primo riferimento a distanza di secoli viene riscontrato nel 1521 quando Angelo Beolco, detto il Ruzante, cita il Friularo nella sua "Prima Orazione": «Pan meglio che fugasse e biscotti. E qual'elo el poltron che no magnarave quatro par far merenda? Mo quel vin sgarboso an? Vin che dise "bevime... bevime" ch'el te salta int'el mogiuolo vin puorpio, da resuscitar i morti amalè, che chi che aesse cento

⁴ Calò A. *et al.* (2008), *op.cit.*, p. 14-15

⁵ Plinio il Vecchio (1984), *Plinio storia naturale*, Ed. Giardini, Firenze (citato da Calò A. *et al.* (2008), *op.cit.*, p. 17-18)

⁶ Calò A. *et al.* (2008), *op.cit.*, p. 19

⁷ Ivi, p. 21

ferì, el ne ghe farae male, vin par fa pair [digerire] prie! Dove nasselo sto vin? Nel Pavan!». ⁸ Il Ruzante afferma quindi che questo vino veniva prodotto nel Padovano e conferma l'ipotesi che già allora fosse conosciuto come Friularo, nonostante si trattasse di una variazione del vitigno originario della sinistra Piave; lui però si ricollega al Raboso definendolo appunto “vin sgarboso”. ⁹

L'interprete Giuseppe Maffioli (1925-1985), concentrandosi sugli scritti presenti all'interno dell'Orazione precedentemente citata, mette in risalto il modo in cui l'autore descrive questo prodotto, ovvero un vino giovane e frizzante, che “el salta dal bocal”, e si sofferma sulla teoria che il Friularo fosse in grado di “resuscitar i morti amalè”, classificandolo come una sorta di farmaco. Maffioli inoltre scrive che la parola “sgarboso” non è troppo diversa dal nome “Raboso” e potrebbe essere che già ai tempi del Ruzante questa bevanda fosse chiamata “vin raboso”: «Il vin “sgarboso” è il padre del Raboso ...». ¹⁰

Beolco non fu il solo autore a pensare che il vino fosse in grado di “resuscitar i morti amalè”: la correlazione tra questa bevanda e la salute umana sono innumerevoli e risalgono a secoli passati. Il filosofo romano Seneca, vissuto nel primo secolo dopo Cristo, scrisse: «il vino dilata i pensieri e sana con le infermità del corpo i dolori dell'anima... non già perché scioglie la lingua, ma perché libera l'anima dalla schiavitù degli affanni e la dispone più ardita ad ogni intrapresa» attribuendo così a questo prodotto il ruolo di “liberatore”. ¹¹ Platone invece sostenne: «Come la pioggia temperata e quieta aiuta a produrre le erbe, mentre tempeste e diluvi l'estirpano e distruggono, così il vino temperato rallegra l'anima e rafforza la virtù» ¹², lasciando intendere quanto sia importante berlo con moderazione considerando la propria condizione fisica e le proprie abitudini.

Circa un secolo più tardi all'Orazione del Ruzante, troviamo conferma sul collocamento del Raboso nell'area del Piave grazie all'autore trevigiano Jacopo Agostinetti di Cimadolmo, il quale nel 1679 pubblicò un volume intitolato “Cento

⁸ Beolco A. detto Ruzzante (1521), *La Prima Oratione*, Ed. Modern Humanities Research Association, Regno Unito (citato da Calò A. *et al.* (2008), *op.cit.*, p. 23)

⁹ Calò A. *et al.* (2008), *op.cit.*, p. 25

¹⁰ Ivi, p. 26

¹¹ Bernardi U. (2017), *op.cit.*, p. 30

¹² Ibidem

e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa” (Fig. 1). In questa opera egli mise per iscritto tutte le sue conoscenze riguardo all’attività agricola, dedicando un ricordo particolare (ricordo XXIV) proprio al Raboso: «Qui nel nostro paese... la chiamano rabosa per esser uva di natura forte... la qual diligenza di nerezza si fa perché li mercanti di Venezia stimano oltre modo la nerezza di questi nostri vini, co, quali stimo ne aggiustino d’altri che non riescono così neri... tutti quelli (che)..., non piantano che di queste benedette uve recandine (cioè Rabose) per il gran utile che rendono, poiché fanno molta quantità d’uva, fa vin buono e bello...».¹³



Fig. 1 - Frontespizio del libro Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa (Calò A. et al., 2008)

Agostinetti nella sua opera afferma che fra i negozianti veneziani il Raboso fosse il vino più apprezzato per diverse ragioni: *in primis* era stato riconosciuto per la sua qualità e la sua capacità di resa in termini quantitativi; inoltre, era molto richiesto per la sua diligenza di negrezza utile nel correggere altri vini più scarichi di colore; infine per il successo che era stato riscontrato durante i trasporti sulle navi, durante i quali rimaneva inalterato e non sviluppava difetti, tanto da esser chiamato “vin da viajo”, ovvero vino da viaggio, come riportato da Carlo Goldoni.¹⁴

¹³ Agostinetti G. (1679), *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa*, Lovisa, Venezia (citato da Calò A. et al. (2008), op.cit., p. 27-29)

¹⁴ Calò A. et al. (2008), op.cit., p. 30

Nel 1769, sotto la volontà della Repubblica sorsero nel territorio veneziano le Accademie di Agricoltura, fra le quali troviamo quella di Treviso (fondata nel 1769) e quella di Conegliano (fondata nel 1770). Al giorno d'oggi ci si può imbattere in molteplici scritti realizzati dai numerosi accademici che dedicarono le loro attenzioni alla coltivazione della vite. Uno su tutti, Pietro Caronelli, scrisse una relazione in cui si lamentava della scelta di incentrare la rinascita della viticoltura trevigiana sulla coltivazione dei nuovi vigneti, in seguito alla distruzione del patrimonio viticolo avvenuta nel 1709 a causa di una gelata atroce. Caronelli era dell'idea che i nuovi vigneti fossero stati scelti solamente in base alla loro produttività in termini quantitativi piuttosto che alla qualità dell'uva e del vino che producevano e, comparando il Raboso con i vecchi vitigni, lo definì con disprezzo "acidissima Rabbosa": «... come sono la Marzemina nera, la Bianchetta, la Pignola nera e bianca, le quali avevano il merito di darci un prezioso vino... Veggiamo direi quasi inselvatichiti i nostri piani colla intemperante introduzione della acidissima Rabbosa».¹⁵ In totale disaccordo con le affermazioni di Caronelli fu un altro accademico, Giovanni Nardi, il quale sosteneva con fermezza la propria idea riguardo i pregi del Raboso, ovvero un vino "robusto e forte" in grado di resistere a condizioni climatiche sfavorevoli e di non sviluppare difetti e alterazioni nemmeno nei viaggi marittimi più estremi. Egli inoltre scrisse: «La vite senza confronto la più fruttifera, che più resiste alle intemperie delle stagioni, alla rigidità degli inverni, e che alligna presso che in tutti i terreni è la vite Rabosa...» attribuendo al Raboso una grandissima duttilità e al tempo stesso la capacità di garantire ottimi incassi in termini economici.¹⁶

L'Ottocento ha rappresentato per l'Italia un periodo molto oscuro a causa delle terribili malattie che hanno massacrato la viticoltura: nel 1850 giunse in Italia l'oidio (*Oidium Tuckeri*) che però non impattò la qualità delle uve nella regione di produzione del Raboso; nel 1879 arrivarono dall'America la fillossera (*Phylloxera vastatrix*) e la peronospora (*Plasmopara viticola*) provocando gravissimi danni alle vigne. Bisognerà attendere fino al 1883 per beneficiare della scoperta del professor Gayon e del botanico Millardet, ovvero un fungicida in grado di combattere la

¹⁵ Ivi, p. 42-43

¹⁶ Ibidem

peronospora chiamato “poltiglia bordolese”, il quale consiste nella neutralizzazione del solfato di rame con l'idrossido di calcio.¹⁷ Solo molti anni più tardi si scoprì invece che, innestando delle radici di origine americana (i portainnesti) alle viti europee, la loro resistenza alla fillossera aumentava considerevolmente.

I primi dati ufficiali sulla coltivazione della vite nella provincia di Treviso sono stati registrati con il censimento del 1871. Allora si producevano più uve bianche (27 tipologie), collocate maggiormente nelle colline, che uve rosse (23 tipologie), coltivate in pianura. È da sottolineare l'esistenza dei vitigni a bacca bianca “Rabbioso” e “Raboso” e di quelli a bacca rossa “Raboso” e “Raboso Veronese”.¹⁸ Nel 1868, con lo scopo di dare maggiore risalto alla viticoltura trevigiana, viene fondata a Conegliano la “Società Enologica” da Antonio Carpenè (1838-1902), il quale nel 1874, scrisse con l'aiuto del professor Angelo Vianello “La Vite e il Vino nella Provincia di Treviso”, dove egli afferma che: «Il Raboso... essendo aspro, acerbo ed eccessivamente carico di materia colorante, si rifiuta al di là della regione veneta, mentre i forestieri che si fermano in Provincia, durano gran tempo prima di abituarsi ad un vino simile.»¹⁹ Carpenè parla nuovamente di Raboso nel 1881, dicendo che la Rabosa Nera, secondo lui la varietà più importante del Veneto, era chiamata in questo modo probabilmente per distinguerla dalla Rabosa Bianca, conosciuta nel trevigiano anche come Rabosino Gaspariol o Gaspariol.²⁰

Nel 1875 Riccardo Callegari, all'interno degli “Annali di viticoltura ed Enologia Italiana”, evidenzia il problema inerente al difficile raggiungimento di un'adeguata concentrazione di zuccheri: «... il Raboso tocca appena i 16...»²¹. Questa difficoltà è dovuta al fatto che, trattandosi di un vitigno a maturazione molto tardiva e dal lungo ciclo vegetativo, per raggiungere un adeguato livello zuccherino è necessario effettuare le vendemmie non prima degli ultimi giorni di ottobre.

Il ministero dell'Agricoltura, con il XX fascicolo del Bollettino Ampelografico del 1885, sottolineò l'utilizzazione del Raboso come vino da taglio: «... per asperità,

¹⁷ Ivi, p. 52

¹⁸ Ivi, p. 46

¹⁹ Vianello A. e Carpenè A. (1874), *La vite ed il vino nella provincia di Treviso*, E. Loescher Ed., Torino (citato da Calò A. *et al.* (2008), *op.cit.*, p. 47)

²⁰ Calò A. *et al.* (2008), *op.cit.*, p. 48

²¹ Ivi, p.50

colore e speciale profumo di amarasca il suo vino è assai cercato... per rialzare il corpo e la sapidità di vini poco gustosi e scialbi di colore...»²²

Nel periodo compreso fra la I e la II Guerra Mondiale, l'agronomo Giovanni Dalmaso, assieme a Giuseppe dall'Olio e Italo Cosmo, fu in grado di collocare con esattezza le varie *cultivar* della provincia di Treviso in cinque zone diverse. Nel volume XXV degli "Annali della Sperimentazione Agraria di Roma" del 1937 è riportato infatti che il Raboso era compreso nella zona II: «... Essa occupa tutta la pianura alluvionale attuale della sinistra Piave, ghiaiosa, ciottolosa, con limitato strato coltivabile... ».²³

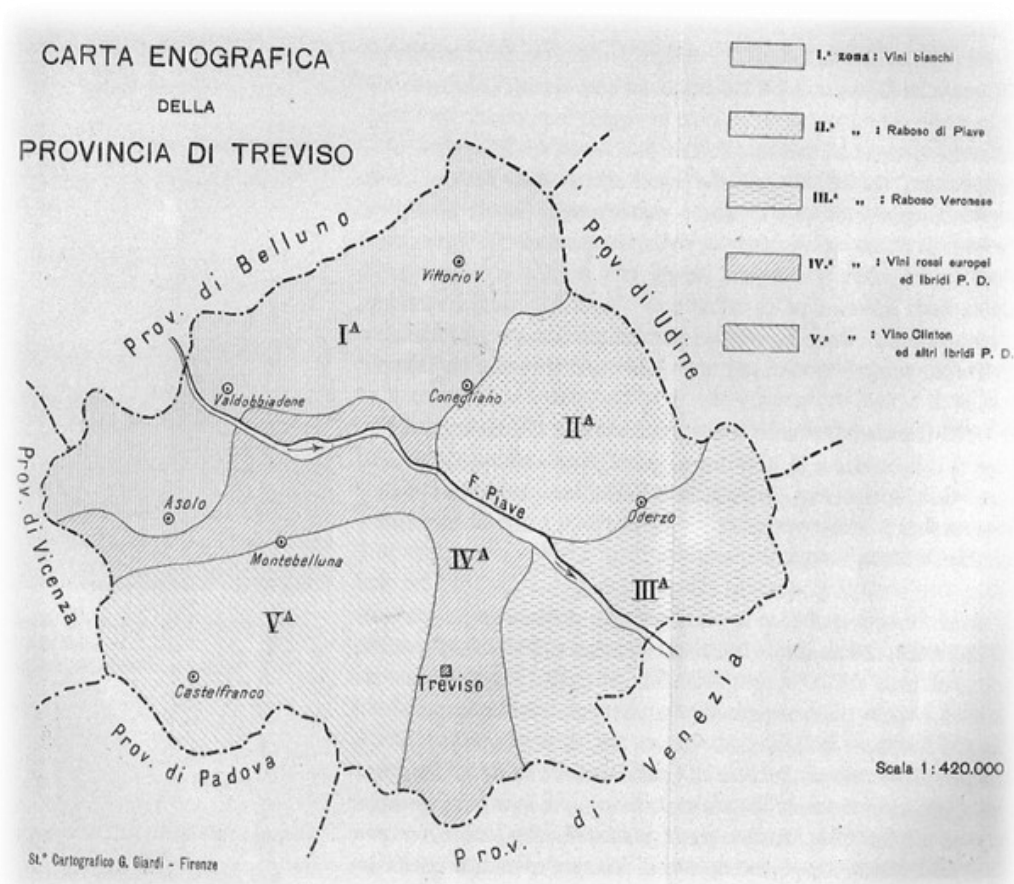


Fig. 2 - Carta enografica della Provincia di Treviso (Calò A. *et al.*, 2008)

²² Ibidem

²³ Ivi, p. 55

Durante il secondo dopoguerra attorno al Raboso c'erano molte perplessità riguardo la sua utilizzazione, come dimostrano Italo Cosmo e Mario Polsinelli all'interno della loro monografia sul "Raboso Piave" del 1955: «Dalla vinificazione in presenza di bucce si ottiene un vino da mezzo taglio, perché ricco di colore...».²⁴ A rendere ancora più complicata la sua valorizzazione fu la crescita esponenziale della richiesta delle *cultivar* internazionali, che portò gli agricoltori delle terre del Piave a privilegiare queste varietà, in particolare Merlot e Cabernet per i rossi e Tocai, Chardonnay, Pinot bianco e grigio per i bianchi.²⁵

Il rinnovamento di molti impianti viticoli e la diffusione dei vitigni internazionali che hanno caratterizzato la rivoluzione vitivinicola avvenuta nella seconda metà del '900 nelle terre del Piave non hanno tuttavia cancellato l'amore per il Raboso da parte dei suoi estimatori; a dimostrarlo fu il torinese Mario Soldati, il quale nella sua opera "Vino al vino" spiega che adottando nuove modalità di produzione potrebbe diventare uno dei vini migliori al mondo: «Può anche darsi, per il Raboso, che si tratti di questa seconda vita».²⁶ A partire dagli anni '70 una nuova generazione di vignaioli iniziò a studiare l'antico vitigno in modo da capire se da esso si potesse ottenere un prodotto adatto alle esigenze del mercato moderno e pian piano, nelle terre trevigiane, se ne riprese la coltivazione con vecchi e nuovi cloni e con delle tecniche di vinificazione più moderne. Finalmente l'11 agosto del 1971 la provincia di Treviso ottenne il prestigioso riconoscimento della DOC Piave. Un fattore molto importante che contribuì alla rinascita di questo vitigno fu sicuramente la fondazione di numerose Cantine Sociali, grazie alla stretta collaborazione e il reciproco aiuto che vigeva fra i viticoltori delle Terre del Piave tra gli anni '50 e '60, quando ancora erano pochissimi quelli in grado di vendere direttamente il vino che producevano.²⁷

Il 27 dicembre 1996 venne fondata a Vazzola (TV) la "Confraternita del Raboso Piave" ovvero un'organizzazione in cui i soci, tutti produttori di Raboso Piave

²⁴ A.A.V.V. (1952-1960), *Principali vitigni da vino coltivati in Italia. Raccolta delle monografie pubblicate negli Annali della Sperimentazione Agraria*, Ministero dell'agricoltura e delle foreste, Roma, vol. I, cap. 42, p. XI

²⁵ Calò A. *et al.* (2008), *op.cit.*, p. 61

²⁶ Ivi, p. 63-66

²⁷ Ivi, p. 62

DOC, si impegnarono nel divulgare le qualità e le grandi potenzialità di questo vitigno e del vino che con esso si può ottenere. Grazie al loro lavoro di valorizzazione e promozione furono in grado di aumentare considerevolmente la sua produzione nella provincia di Treviso. Iniziarono così ad essere effettuati i primi tagli moderni, lunghi affinamenti e delle vendemmie molto tardive basate sull'appassimento delle uve. Il nuovo modo di produrre Raboso derivava da studi scientifici, le scelte erano ponderate e consapevoli e i risultati continuavano a migliorare: fu così che l'antico vin Moro abbandonò la sua fama di "vino da taglio" utilizzato per migliorare altri vini, per diventare un simbolo dell'enogastronomia veneta.

2.2 L'area di produzione

Il fiume Piave rappresenta un punto di riferimento per l'area di produzione del Raboso Piave, in quanto secoli fa questo corso d'acqua ha svolto un'azione decisiva nell'originare e caratterizzare i suoli che si sono rivelati adatti a questo vitigno. "Sinistra Piave" è il nome che è stato affidato alla vasta area situata nella provincia di Treviso in cui l'ubicazione e la piantagione di Raboso ha offerto i risultati più soddisfacenti. Si tratta di una zona geografica costituita da terreni ghiaioso-sabbiosi che si estende tra i fiumi Piave e Livenza e comprende anche alcuni comuni della provincia di Belluno.²⁸

Un ruolo fondamentale nella formazione dei terreni del Piave lo ebbe l'ultima glaciazione avvenuta circa 20.000 anni fa, la quale provocò un'enorme espansione dei ghiacci che si estesero lungo i 200 Km del vallone Bellunese e dal versante Lapisino sfogarono lungo la stretta di Serravalle a Vittorio Veneto.²⁹ La maestosa azione di erosione e di movimento di grosse masse rocciose, dovute allo

²⁸ Ivi, p. 85-87

²⁹ Ibidem

scioglimento dei ghiacci, portarono alla formazione di vaste aree ghiaiose. A questo fenomeno naturale sono inoltre da aggiungere la lunga serie di inondazioni provocate dal fiume Piave, le quali fecero rotolare verso valle ingenti quantità di detriti rocciosi, formando così un esteso strato di sedimenti grossolani i quali, procedendo verso il mare, diventavano sempre più sottili in modo direttamente proporzionale al diminuire della forza del fiume.³⁰

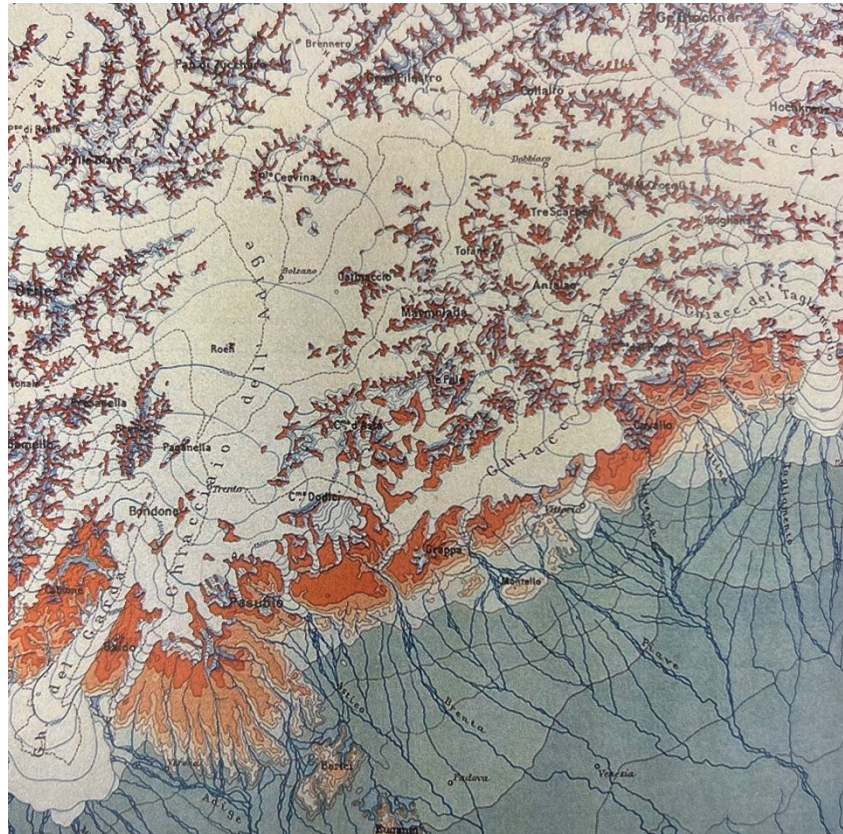


Fig. 3 - L'ultima glaciazione (Calò A. *et al.*, 2008)

Oggi si possono distinguere due tratti differenti di pianura: quella alta, costituita prevalentemente da ghiaie e sabbie, e quella bassa, costituita da materiali fini come limi e argille.³¹

³⁰ Ivi, p. 88-89

³¹ Ivi, p.90

2.3 Il vitigno

Prima di focalizzarsi sui caratteri varietali e colturali di questo vitigno, è di fondamentale importanza chiarire la questione riguardante le differenze fra i due vitigni accomunati dallo stesso nome “Raboso”. Grazie al celebre scrittore Jacopo Agostinetti e alle sue opere si sa che già da diversi decenni il Raboso Piave veniva considerato un vitigno differente dall’altro Raboso detto “Veronese”. Giovanni Dalmasso a tal proposito scrisse che il Raboso Veronese probabilmente era originario dell’area del Piave e potrebbe darsi che la similarità dei nomi sia dovuta ad una somiglianza tra i due vitigni, nonostante presentino dei diversi periodi di maturazione e alcune leggere differenze nei caratteri del loro vino.³² Oggi si è in grado di appurare l’esistenza di una parentela diretta di primo grado, si ritiene infatti che il Raboso Veronese sia il figlio del Raboso Piave (genitore femminile), anche se il secondo genitore rimane tuttora sconosciuto.³³

Il Raboso Piave è un vitigno autoctono a bacca rossa dotato di un germoglio di grandezza pari ai 10-20 cm, con un apice di colore verde-biancastro. Le foglioline apicali sono bianche e tendono al verdastro nella parte inferiore lungo le nervature, mentre le foglioline basali hanno una tinta verde chiara nella parte superiore e grigiastro nella parte inferiore. L’apice del germoglio alla fioritura si espande e assume una tonalità tendente più al biancastro che al verde; le foglioline invece passano lentamente da una gradazione biancastra ad un verde giallastro. Il tralcio erbaceo della pianta cresce trasversalmente assumendo una forma circolare e il suo colore verde tende a formare dei riflessi dorati. La foglia adulta ha una forma pentagonale-orbicolare (ovvero circolare), la sua tonalità è verde scura nella pagina superiore e grigio-verde nella pagina inferiore e, in autunno, la foglia assume la colorazione rossa. Questa *cultivar* produce un grappolo di grandezza media, compatto, alato (1 o 2 ali) e dotato di una forma cilindro-piramidale. L’acino di dimensione media presenta una forma sferoidale, con una buccia blu-nera molto spessa e astringente ed una polpa leggermente carnosa, dolce e acidula. Il tralcio

³² Ivi, p. 108

³³ Ibidem

legnoso ha una lunghezza media di 1,50-2 metri, è abbastanza robusto e di color grigio-nocciola.³⁴

Il germogliamento è mediamente precoce, generalmente avviene durante i primi dieci giorni di aprile anche se, a causa dell'incertezza climatica primaverile, potrebbe verificarsi in date più tardive. La fioritura avviene nella fase iniziale del mese di giugno, ma anche in questo caso potrebbe variare a causa dell'innalzamento termico generale, il quale potrebbe anticiparne la data. Al contrario, l'invasatura è mediamente tardiva e avviene tra gli ultimi giorni di agosto e i primi di settembre. La vendemmia è sicuramente tardiva e può partire da metà-fine agosto, in base alle esigenze di ogni cantina.³⁵

La pianta è molto vigorosa e per questo motivo richiede una potatura lunga e consistente, offre una fruttificazione generalmente abbondante e costante e si ambienta facilmente in diverse tipologie di terreni, pur prediligendo quelli sassosi, alluvionali e asciutti. Presenta una buona resistenza invernale anche se è sensibile alle gelate primaverili. Per quanto riguarda la difesa fitosanitaria, resiste piuttosto bene alle malattie crittogamiche (peronospora, marciume acido, mal dell'esca) ma è altamente sensibile all'oidio e alla botrite.³⁶

La forma di allevamento in epoca romana si basava sull'accoppiamento della vite ad alberi o arbusti come l'acero, l'olmo, il frassino e il gelso e, durante i primi 4-6 anni di vita, si evitava di apportare modifiche alla pianta lasciandole il tempo di crescere liberamente. Successivamente la si sottoponeva ad una potatura dalla quale si intrecciavano due o tre tralci tra di loro, i quali venivano poi legati a quelli di un'altra vite in vicinanza. I canoni d'affitto o di mezzadria inoltre costringevano sempre gli agricoltori a versare una quota d'uva o di vino assieme a determinate quantità di cereali, forzandoli dunque a creare delle colture viticole ibride che offrivano rese molto basse sia in termini quantitativi che in termini qualitativi.³⁷

³⁴ A.A.V.V. (1952-1960), *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, op.cit., cap. 42, p. V-VIII

³⁵ Calò A. *et al.* (2008), op.cit., p. 112-114

³⁶ Ivi, p. 115

³⁷ Ivi, p. 125

Verso la fine dell'800 i fratelli Bellussi di Tezze di Piave inventarono il sistema a raggi, conosciuto anche come sistema Bellussi o Bellussera, rivoluzionando le modalità di allevamento della vite e permettendo rese di gran lunga superiori rispetto al passato. Questo sistema presenta il grande vantaggio di mantenere la vegetazione molto distante dal terreno, limitando i danni provocati dalle brinate tardive e consentendo ai grappoli di svilupparsi in un tratto meno umido e più arieggiato, riducendo la possibilità di sviluppo delle muffe indesiderate.³⁸

Ulderico Bernardi vide nella Bellussera una grande innovazione per le terre del Piave, tanto da definirla: «un monumento vegetale che imprimeva all'anima dei luoghi un carattere maestoso e insieme gentile, come di ciuffi fioriti che s'alzano dai prati».³⁹ Nonostante la Bellussera sia in grado di garantire delle produzioni di assoluto livello sia quantitativo che qualitativo, presenta lo svantaggio di comportare dei costi ingenti a livello di manodopera, motivo per cui negli ultimi anni si sono diffusi molto rapidamente dei sistemi di allevamento diversi come il Guyot e il Sylvoz.⁴⁰

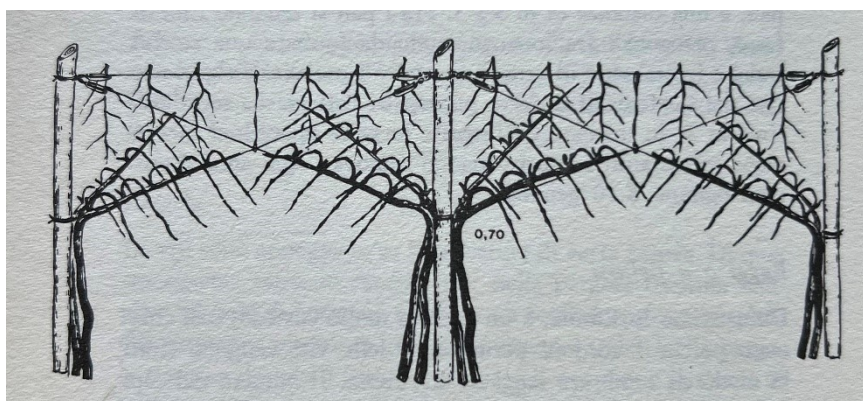


Fig. 4 - Particolare tipo di sistema di allevamento a raggi con viti accoppiate (Boffelli E., 1987)

Il sistema a raggi o a Bellussi (Fig. 4) è così denominato perché i cordoni delle viti vengono distesi in una maniera tale da farli assomigliare ai raggi di una ruota. Normalmente il compito di tutore viene svolto da un albero attorno al quale sono ubicate quattro viti; i cordoni presentano una posizione obliqua rispetto al filo teso

³⁸ Ivi, p. 128-129

³⁹ Bernardi U. (2017), op.cit., p. 32

⁴⁰ Calò A. *et al.* (2008), op.cit., p. 129

fra i tutori che sostengono i tralci.⁴¹ Si tratta di una forma di allevamento difficile, soprattutto nella gestione della chioma che deve essere fatta nella maniera corretta, in modo da evitare limiti alla produzione.

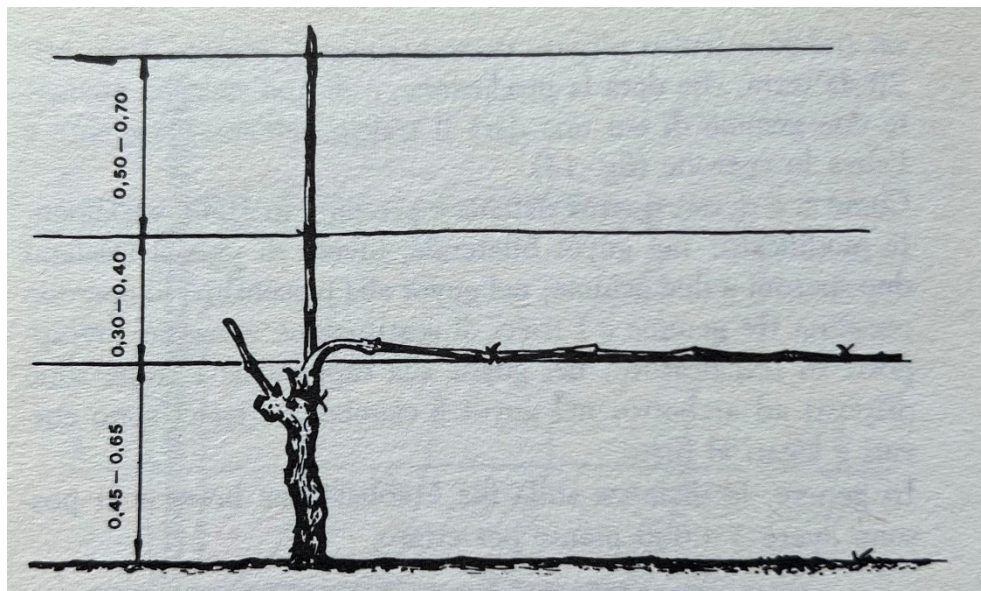


Fig. 5 - Vite allevata a Guyot (Boffelli E., 1987)

Uno dei sistemi di allevamento più diffusi è il Guyot (Fig. 5), il quale consiste nella coltivazione di un tralcio inclinato orizzontalmente, a circa 60-70 cm da terra, luogo in cui avverrà la fruttificazione, e di uno sperone su cui sono presenti due gemme. Solitamente si possono avere tra le 3.000 e le 4.000 piante per ettaro di terreno, in quanto in una fila la distanza tra esse è molto bassa. In Italia esistono molteplici variazioni di Guyot, le più diffuse sono il Guyot bilaterale (due speroni a due gemme), il Guyot alla piacentina (uno sperone a tre gemme), il Guyot alla cappuccina (tralcio con forma inarcata) e il Guyot a ciambella (tralcio con forma ricurva).⁴²

⁴¹ Boffelli E. (1987), *La vite come, dove, quando. Manuale di viticoltura moderna.*, Giovanni De Vecchi Editore, Milano, p. 73-74

⁴² Ivi, p. 69

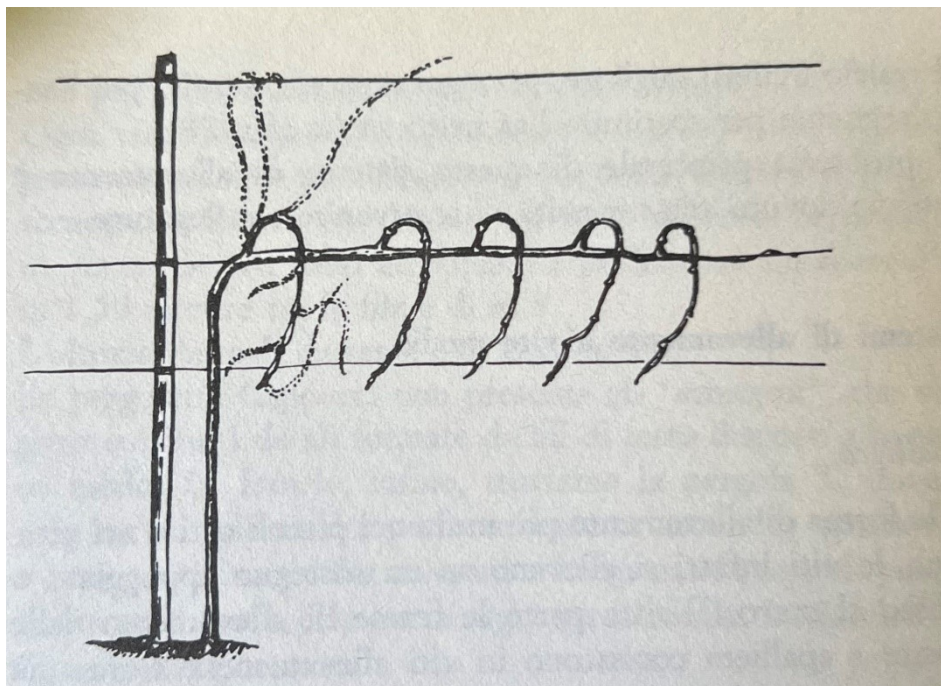


Fig. 6 – Vite allevata a Sylvoz (Boffelli E., 1987)

Il sistema di allevamento Sylvoz (Fig. 6) è anch'esso costituito da un cordone orizzontale ma, a differenza del Guyot, i tralci che si formano vengono inarcati e legati al filo di sostegno che si trova più in basso in modo da favorire il loro sviluppo verso l'alto. Similmente al sistema a raggi, il Sylvoz comporta ingenti costi di manodopera a causa del lavoro necessario per legare i tralci.⁴³

2.3.1 Varietà e cloni di Raboso Piave

Vivai Cooperativi Rauscedo è una società cooperativa composta da 250 soci che ogni anno ricerca e studia nuove varietà, incroci e cloni di vitigni. All'interno del suo "Catalogo generale delle varietà e dei cloni ad uva da vino e da tavola" possiamo trovare descritte tutte le varietà di Raboso esistenti.

Il Raboso Piave R11 (Fig. 7) è stato omologato nel 1969 ed è originario di Tezze di Piave (TV), nel catalogo viene descritto come un clone in grado di conferire molto

⁴³ Ivi, p. 69-72

colore, un'elevata acidità, un sapore fruttato e in grado di affrontare un lungo invecchiamento;⁴⁴ il grappolo ha una forma cilindrica e alata e presenta un peso superiore rispetto alla media varietale.



Fig. 7 - Grappolo clone R11 (Ton F., 2021)

Il Raboso Piave VCR19 (biotipo Friularo) (Fig. 8) è stato omologato nel 2004 ed è originario di Bagnoli di Sopra (PD), nel catalogo viene descritto come un clone in grado di conferire molta intensità al colore e che con una maturazione prolungata produce vini in cui la tannicità è morbida e piacevole;⁴⁵ il grappolo ha una forma cilindrica ed è medio-piccolo, così come l'acino.



Fig. 8 – Grappolo clone VCR19 (Ton F., 2021)

⁴⁴ A.A.V.V. (2011). *Catalogo generale delle varietà e dei cloni ad uva da vino e da tavola*. Vivai Cooperativi Rauscedo (PN), p. 148

⁴⁵ Ibidem

Il Raboso Piave VCR20 (biotipo Friularo) (Fig. 9) è stato omologato nel 2002 ed è originario di Bagnoli di Sopra (PD), nel catalogo viene descritto come un clone in grado di conferire una buona freschezza grazie alla sua acidità, motivo per cui è molto adatto alla spumantizzazione;⁴⁶ il grappolo presenta una forma alata e gli acini sono medio-grandi e dispongono un grado zuccherino elevato.



Fig. 9 – Grappolo clone VCR20 (Ton F., 2021)

Il Raboso Piave VCR43 (biotipo Friularo) (Fig. 10) è stato omologato nel 2002 ed è originario di Bagnoli di Sopra (PD), nel catalogo viene descritto come un clone in grado di conferire struttura e tannicità, che richiede una maturazione prolungata dell’uva e un affinamento in botte per ammorbidirsi;⁴⁷ il grappolo è medio-piccolo, così come gli acini che sono dotati di un grado zuccherino elevato.

⁴⁶ Ivi, p. 149

⁴⁷ Ibidem



Fig. 10 – Grappolo clone VCR43 (Ton F., 2021)

Il Raboso Piave VCR232 (Fig. 11) è stato omologato il 28 dicembre 2016 ed è originario di Tezze di Piave (TV), nel catalogo viene descritto come un clone in grado di conferire una tonalità molto intensa e una buona struttura;⁴⁸ è un vitigno più produttivo e più vigoroso in confronto alla media varietale, ma i grappoli presentano una grandezza ridotta.



Fig. 11 - Grappolo clone VCR232 (Ton F., 2021)

Il Raboso Piave VCR461 (Fig. 12) è stato omologato il 28 dicembre 2016 ed è originario di Tezze di Piave (TV), nel catalogo viene descritto come un clone in

⁴⁸ Ibidem

grado di dare buone intensità di colore e un'ottima struttura e acidità,⁴⁹ si tratta di un vitigno che presenta una vigoria molto alta e i suoi grappoli e acini sono dotati di dimensioni superiori rispetto alla media varietale.



Fig. 12 – Grappolo clone VCR461 (Ton F., 2021)

2.4 Il Raboso negli ultimi anni

Qual è la situazione attuale della produzione di Raboso? È riuscito ad acquisire la notorietà e la reputazione che i produttori hanno ricercato con determinazione nel corso degli anni? Ebbene, è risaputo che a partire dagli anni '70 inizia a diffondersi fra i consumatori la consapevolezza che il Raboso non sia un vitigno con un'identità ambigua e dalle basse potenzialità. Al contrario si tratta di un patrimonio enorme per una zona che, per quanto ristretta, detiene un passato lungo e ricco di tradizione.

L'11 agosto 1971 è una data significativa, che coincide con il giorno in cui all'area del Piave è stata riconosciuta la prestigiosa Denominazione di Origine Controllata e rappresenta un momento rivoluzionario per la sorte del vitigno. Data che porta il Raboso ad inserirsi con autorevolezza fra i grandi vitigni storici e a raggiungere

⁴⁹ Ibidem

livelli qualitativi che possono concorrere con le migliori produzioni italiane, sia per la sua qualità sia per l'ottimo rapporto qualità/prezzo.

In seguito all'ottenimento della denominazione la quantità di terreno destinata alla coltivazione di Raboso Piave è aumentata considerevolmente. Il grafico nella Fig. 13, basato su dati C.C.I.A.A di Treviso e Venezia, dimostra infatti l'espansione della superficie di terreno coltivato a Raboso al quale è stato richiesto il riconoscimento DOC. Possiamo notare che, nella provincia di Treviso, nel 1976 il vitigno era coltivato soltanto in qualche ettaro di terreno, mentre nel 2004 una crescita colossale ha portato a valori pari a quasi 160 ettari.⁵⁰

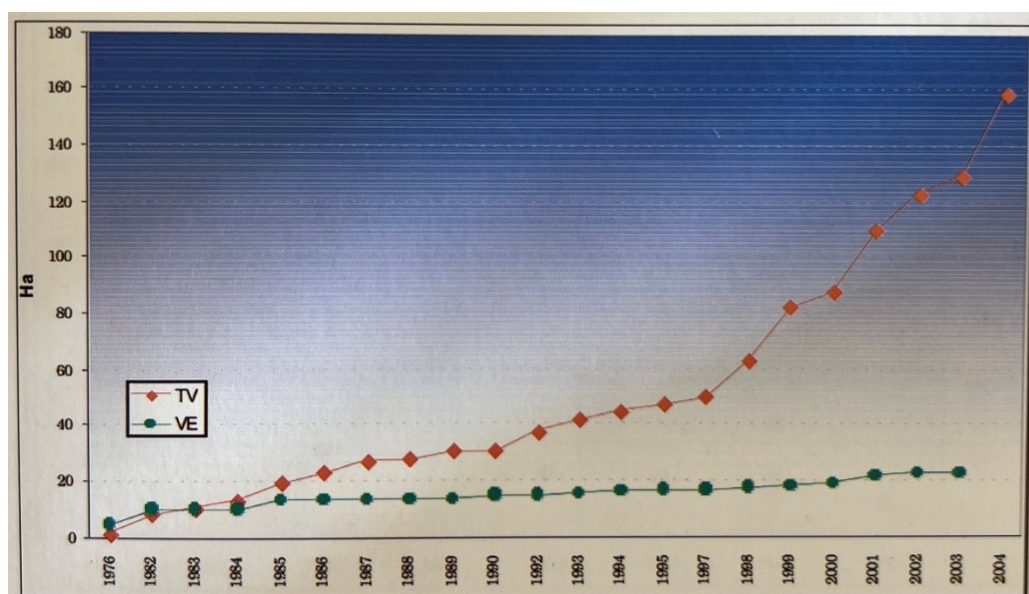


Fig. 13 - Incremento delle superfici iscritte all'albo vigneti DOC Raboso Piave a partire dal 1976 (Calò A. *et al.*, 2008)

Se poi si vuole considerare l'intera zona in cui si coltiva Raboso i numeri crescono in modo considerevole in quanto, oltre all'area rivendicata a DOC, ci sono da considerare tutti gli ettari compresi nell'Indicazione Geografica Tipica. Come mostra la Fig. 14, elaborata secondo i dati C.C.I.A.A. di Tv, nel 2003 la superficie coltivata a Raboso Piave nella provincia di Treviso raggiunge addirittura i 600 ettari, di cui circa l'80% sono vigneti destinati a prodotti IGT. Osservando il grafico

⁵⁰ Calò A. *et al.* (2008), op.cit., p. 163

risaltano inoltre i dati che sono stati registrati nel 1999, ovvero 800 ettari di terreno coltivati a Raboso, valore davvero significativo che attesta l'incremento dell'importanza attribuita a questo vigneto.⁵¹

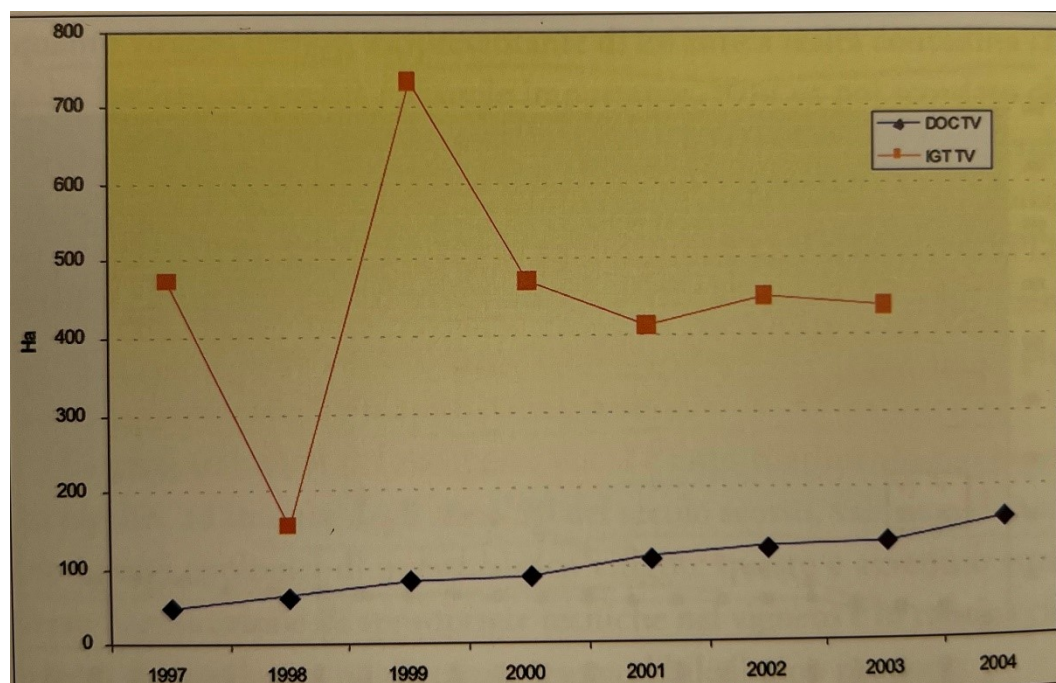


Fig. 14 - Comparazione fra DOC e IGT in provincia di Treviso (Calò. A. *et al.*, 2008)

Inoltre, andando a confrontare le superfici totali destinate alla coltivazione di Raboso DOC e IGT fra le province di Treviso e Venezia negli anni 2002 e 2003 si nota un predominio netto della provincia di Treviso per quanto riguarda la quantità in ettari. Nel grafico in Fig. 15, elaborata secondo i dati C.C.I.A.A. delle rispettive province, si può constatare che in quelle due annate i valori si attestano attorno ai 500/600 ettari totali nella provincia di Treviso e attorno ai 100 ettari totali nella provincia di Venezia.

⁵¹ Ivi, p. 164-165

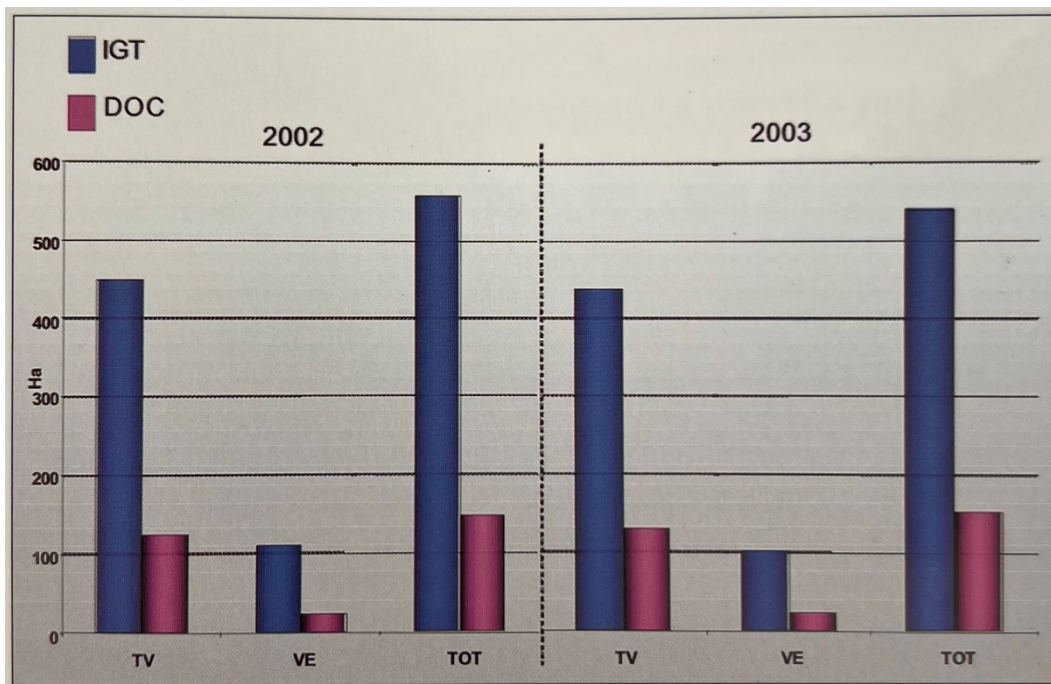


Fig. 15 - Confronto delle superfici coltivate a Raboso DOC e IGT fra le province di Treviso e Venezia (Calò A. et al., 2008)

3. FRIULARO DI BAGNOLI DOCG

Era la vendemmia dell'anno 1995, quando una prestigiosa realtà, sviluppatasi e consolidatasi in Veneto nel corso dei secoli, ha acquisito la Denominazione d'Origine: si tratta della D.O.C "Bagnoli" o "Bagnoli di Sopra". L'area produttiva che riguarda la denominazione è situata in provincia di Padova, dove è possibile trovare una considerevole quantità di *cultivar* diverse, ma una in particolare ha conferito il prestigio e la buona reputazione di questo territorio, ovvero il cosiddetto Friularo, vitigno autoctono che deriva dal documentato Raboso originario della sinistra Piave. Sebastiano Carron nella sua opera "Il vino veneto e le sue strade", studiando le testimonianze e le documentazioni storiche, offre uno spunto di riflessione sul fatto che ad oggi nessuno sa quale sia il vino più antico fra Raboso e Friularo.⁵²

Quella tra il Friularo e la zona di Bagnoli è una simbiosi che si sposa alla perfezione, non solo per questioni storiche e culturali, ma anche per il modo in cui questa pianta e il contesto che la circonda si uniscono come a formare una cosa sola. Il disciplinare di produzione, infatti dimostra che esiste senza alcun dubbio una correlazione tra i terreni sub-acidi contenenti grandi quantità di potassio e la spiccata acidità che questo vino trasmette al sorso. Inoltre, la peculiarità della pianta nell'aver una fase vegetativa molto duratura che si sposa alla perfezione con le condizioni meteorologiche della bassa padovana, caratterizzate da delle intense escursioni termiche e dalle gelide mattinate autunnali, sono altri fattori fondamentali per determinare la formazione di un corredo polifenolico tale da conferire al Friularo grande tannicità e colori molto intensi.⁵³

Il "Friularo di Bagnoli" è un vino che ha ricevuto grandi apprezzamenti da parte delle guide nazionali, come ad esempio Vini d'Italia del Gambero Rosso, ma anche durante i principali concorsi nazionali e internazionali, come ad esempio il Concorso internazionale del Vinitaly. Tutti questi successi vanno a dimostrare il

⁵² Carron S. (1999), *Il vino veneto e le sue strade*, Papergraf, Piazzola sul Brenta (PD), p. 104

⁵³ Mipaaf (2014), *Disciplinare di produzione vini denominazione origine controllata e garantita "Bagnoli Friularo" o "Friularo di Bagnoli"*, p. 5

duro lavoro svolto dai viticoltori e produttori i quali, grazie alla loro dedizione, sono stati in grado di accumulare conoscenze e competenze migliorando di anno in anno le tecniche e i metodi produttivi.

3.1 Cenni storici

Tito Poggi nella sua opera, scrive che il nome “Friularo” è stato probabilmente donato al Raboso Piave in quanto c’era la convinzione che il vigneto fosse stato importato dal Friuli.⁵⁴ Questa ipotesi trova la conferma anche negli scritti di Arturo Marescalchi: «da un prospetto del signor Pietro Sette... risulta che la “Friulara di Bagnoli” fu introdotta nella provincia di Padova da oltre un secolo e mezzo dalla famiglia De Vidiman che dal Friuli la trapiantò nella Villa di Bagnoli...».⁵⁵ È importante sottolineare che però in passato si riconosceva come Friuli tutta l’area che giunge fino al Piave: Giandomenico Ciconj all’interno della sua opera “Udine e la sua provincia” afferma che da un punto di vista prettamente storico il Friuli si estende dal Piave all’Arse e dal Dravo all’Adriatico, mentre da un punto di vista geografico si colloca tra la Livenza e il Timavo.⁵⁶ Alcuni studiosi ritengono invece che il termine “Friularo” (in dialetto “Frigoearo”) derivi dalla radice latina “Frigus”, ovvero “freddo”, seguito dalla desinenza “Aro”, ovvero “colui che fa” e ciò potrebbe collegarsi alla lunga maturazione e alla raccolta tardiva tipica di questo vitigno. Un’ipotesi plausibile se si pensa alla varietà vicentina “Cruaja”, ovvero il Raboso che in quella zona ha assunto il seguente nome per via della sua marcata acidità e vinosità al palato, in altre parole un tipo di uva “cruda”.⁵⁷

⁵⁴ Poggi T. (1908), *La coltivazione del vigneto in pianura*, Bibl. Ottavi, Casalmontferrato (AL), p. 87

⁵⁵ Marescalchi A. (1924), *I vini tipici d’Italia*, Ed. Marescalchi, Casalmontferrato (AL), p. 92

⁵⁶ Ciconj G., *Udine e la sua provincia* (citato da Cantù C. (1861), *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto*, Milano, vol. V, pt. II, p. 245)

⁵⁷ Mipaaf (2014), op.cit., p. 5

A Venezia nel 1744 nacque uno dei più grandi narratori del Friularo, il suo nome era Ludovico Pastò. Ad egli venne affidato dalla Repubblica l'incarico di svolgere la sua professione di medico a Bagnoli e, una volta arrivato a destinazione, venne a conoscenza del Friularo, vino del quale rimase ammaliato. Nel 1788 a Padova pubblicò un ditirambo, dedicato alla contessa Lisabetta Duodo Widimann, intitolato "El Vin Friularo de Bagnoli":

«Vien de qua malinconia,
Bruta striga, va pur via:
Se me casca adosso el mondo
Mi, fradei, no me confondo.
E con un goto de sto vin,
Sfido el diamberne [diavolo] e l' destin.»⁵⁸

Dalle parole di Pastò possiamo percepire la sua convinzione sul fatto che questo vino fosse una sorta di medicinale, una cura in grado di rincuorare il corpo e l'animo, di conferire audacia e forza a tal punto da essere in grado di contrastare sia il demonio sia la sorte più avversa ed inoltre, era un indiscutibile rimedio per scacciare la tristezza e ritrovare la serenità.⁵⁹

La tradizione agricola del territorio compreso nella D.O.C è caratterizzata dalle storiche *cultivar* che da secoli vengono coltivate, curate e studiate. Specialmente a partire dal 1946, conclusa la II Guerra Mondiale, ha avuto inizio un ammodernamento sia dei vitigni, con l'introduzione di quelli internazionali, sia degli impianti di trasformazione e di cantina che tutt'ora prosegue senza sosta. Un esempio di grande rilievo è la Cantina Sociale di Conselve, fondata nel 1950 e, all'epoca, la più grande cantina in Italia per capacità d'incantamento e modernità degli impianti.⁶⁰

Riflettendo sull'importanza dell'agricoltura nella provincia di Padova e nella regione Veneto, possiamo affermare senza alcun dubbio che il lavoro dei campi

⁵⁸ Pastò L. (1837), *El vin Friularo de Bagnoli*, Ditirambo, Padova, (citato da Calò A. *et al.* (2008), op.cit., p. 37)

⁵⁹ Calò A. *et al.* (2008), op.cit., p. 37

⁶⁰ Carron S. (1999), op.cit., p. 104

abbia rappresentato e continuerà a rappresentare un fattore chiave in cui l'intero territorio e la sua popolazione può identificarsi. Carron nella sua opera scrive che la presenza di numerosi edifici storici, quali i luoghi di culto costruiti dalla società ecclesiastica o le antiche ville patrizie delle grandi famiglie nobiliari, nei paesi e nelle cittadine venete, rappresentano una testimonianza dell'evoluzione delle capacità imprenditoriali degli agricoltori nel corso del tempo, i quali sono riusciti sempre di più ad impadronirsi dei terreni in cui operavano, a sviluppare aziende sempre più strutturate e ad adeguarsi alle nuove richieste del mercato moderno.⁶¹ Una delle prove più rappresentative è la precedentemente citata Villa Widmann (Fig. 16), situata presso Bagnoli di Sopra e realizzata nella seconda metà del '600.⁶²



Fig. 16 – Villa Widmann (sito ufficiale del Dominio di Bagnoli)

Antonio Carpenè nelle sue riflessioni contenute all'interno degli "Annali di Viticoltura ed Enologia Italiana" del 1873 ha messo in rilievo la possibilità che il Raboso e il Friularo fossero lo stesso vitigno⁶³, ipotesi poi confermata da altri autori come Marzotto⁶⁴. Alcune diversità a livello morfologico fra i due *cultivar* possono essere determinate dalle differenze ambientali dei luoghi in cui vivono. All'interno

⁶¹ Ibidem

⁶² S. Carron, op.cit., p. 104-105

⁶³ Carpenè A. (1873), *Sulle condizioni dell'industria vinicola nel Veneto. Annali di Viticoltura ed Enologia Italiana.*, Milano, vol. III, p. 238-253

⁶⁴ Marzotto N. (1925), *Uve da vino*, Tip. Commerciale, Vicenza, vol. I, p. 221

dei “Principali vitigni da vino coltivati in Italia”, Italo Cosmo e Mario Polsinelli sottolineano il fatto che, mentre il Raboso Piave predilige le terre alluvionali, ciottolose e siccitose e viene allevato attraverso il classico sistema a raggi, il Friularo trova le migliori condizioni di crescita nei terreni più pesanti e ricchi di argilla, oltre a usufruire della particolare tecnica di allevamento a “cassone”.⁶⁵ Quelli che, erroneamente, potrebbero essere interpretati come caratteri distintivi all’interno della stessa varietà, sono in realtà solamente lievi mutazioni morfologiche strettamente legate all’ambiente.

3.2 I requisiti di legge

Già riconosciuto a DOC con il DM del 16 Agosto 1995, il Friularo ottiene l’approvazione del riconoscimento a DOCG con il DM del 08 Novembre 2011.

La denominazione di origine controllata e garantita “Bagnoli Friularo” o "Friularo di Bagnoli", come prevede il disciplinare di produzione, è riservata ai vini appartenenti alle seguenti tipologie: Friularo di Bagnoli (anche nelle tipologie riserva e vendemmia tardiva), Friularo di Bagnoli Classico (anche nelle tipologie riserva e vendemmia tardiva), Friularo di Bagnoli Passito e Friularo di Bagnoli Classico Passito. Si tratta di vini ottenuti da uve provenienti dal vigneto Raboso Piave in misura non inferiore al 90% e da altri vitigni a frutto a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella provincia di Padova, in misura non superiore al 10%.⁶⁶

La differenza sostanziale fra il Friularo di Bagnoli e Friularo di Bagnoli Classico si basa sulla zona di produzione. Nel primo caso comprende l’intero territorio dei comuni di Agna, Arre, Bagnoli di Sopra, Battaglia Terme, Bovolenta, Candiana, Due Carrare, Cartura, Conselve, Monselice, Pernumia, S. Pietro Viminario,

⁶⁵ A.A.V.V. (1952-1960), *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, op.cit., cap. 42, p. II

⁶⁶ Mipaaf (2014), op.cit., p. 1

Terrassa e Tribano, tutti in provincia di Padova; nel secondo caso interessa l'intero territorio del comune di Bagnoli di Sopra.⁶⁷

La segnalazione "Vendemmia Tardiva" è destinata soltanto al vino ottenuto con più del 60% delle uve raccolte e vinificate dopo l'11 Novembre (Fig. 17), mentre con il termine "passito" ci si riferisce a quel vino prodotto con uve che subiscono un appassimento naturale o effettuato tramite sistemi di condizionamento ambientale a temperatura e umidità controllata: qualsiasi sia la modalità di appassimento che si intende utilizzare, la pigiatura delle uve deve necessariamente avvenire dopo l'8 dicembre. I vini diversi dalla tipologia passito e vendemmia tardiva possono essere costituiti da uve appassite in quantità non superiori al 50% dell'intera partita.⁶⁸ Il Friularo, esclusa la tipologia passito, deve poi subire un invecchiamento di almeno 24 mesi (di cui almeno 12 in botte) per la versione riserva e di almeno 12 mesi per gli altri vini, a partire dal 1° novembre dello stesso anno in cui le uve sono state raccolte.



Fig. 17 - La maturazione dei grappoli di Friularo ancora in corso durante gli ultimi giorni di ottobre (sito ufficiale di Conselve Vigneti & Cantine)

⁶⁷ Ibidem

⁶⁸ Ivi, p. 2

Il disciplinare di produzione prevede che per il Friularo di Bagnoli la produzione massima di uva per ettaro di terreno sia pari a 12 tonnellate e che il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sia pari a 10,00 (11,00 nella versione riserva). Per quanto riguarda invece il Friularo di Bagnoli classico, la produzione massima di uva per ettaro di terreno deve essere pari a 11 tonnellate e il titolo alcolometrico volumico naturale pari a 10,50 (11,50 nella versione riserva). Nel caso in cui tali limiti non vengano rispettati, tutta la produzione perde di diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita.⁶⁹

3.3 La vinificazione presso Conselve Vigneti & Cantine

La vinificazione consiste in un insieme di processi grazie ai quali, a partire dall'uva, si ottiene il vino. Per molti vini, e fra questi trova sicuramente spazio il Friularo, questa serie di operazioni avvengono in un periodo di tempo molto dilatato e richiedono perciò una buona dose di pazienza e di meticolosità, a partire dalla scelta del periodo di raccolta fino ad arrivare all'imbottigliamento e alla vendita del prodotto finito.

In data sabato 20 agosto 2022 ho effettuato un colloquio con il Sig. Chinello Angelo, responsabile tecnico di Conselve Vigneti & Cantine, il quale mi ha fornito nel dettaglio le informazioni che sono riportate nelle righe successive riguardo le varie operazioni che vengono svolte dalla cantina per ottenere il Vin Friularo.

Come esposto precedentemente, la maturazione di questo vitigno richiede molto più tempo rispetto ad altre *cultivar*, motivo per cui la raccolta avviene indicativamente tra il ventesimo e il trentesimo giorno di ottobre. Alcuni anni, in base a delle scelte dirigenziali e commerciali, la cantina decide di posticipare la raccolta di alcuni vitigni dopo l'11 novembre, rispettando dunque i limiti di legge

⁶⁹ Ibidem

per la produzione del Friularo “vendemmia tardiva”. I grappoli di Raboso, una volta giunti in cantina, vengono divisi in due categorie: la prima è destinata alla produzione di Raboso, quindi l’uva viene immediatamente pigiata, la seconda categoria invece viene destinata alla produzione di Friularo, con i grappoli interi che vengono posti in cassette da circa 3 Kg ciascuna. Le cassette vengono poi posizionate in bancali e portate all’interno di una cella di appassimento, dove rimangono a umidità controllata e ad una temperatura compresa fra i 15 e i 18°C. Nel corso degli anni la cantina di Conselve ha effettuato diverse prove di appassimento in vigna, ma le osservazioni fatte sui risultati ottenuti hanno dimostrato la maggiore efficacia delle celle di appassimento.

L’appassimento termina solamente dopo il periodo di tempo necessario affinché l’acino perda una quantità di acqua tale da innalzare a sufficienza la concentrazione degli zuccheri all’interno dell’acino. La concentrazione zuccherina viene misurata posizionando le cassette sopra delle apposite bilance per quantificare di volta in volta la diminuzione di peso. Inoltre periodicamente viene svolta la misurazione del Grado Babo, ovvero l’unità di misura impiegata per determinare la concentrazione degli zuccheri all’interno del mosto, che corrisponde a 10 g di zucchero per ogni kg di mosto. In genere l’appassimento dura fino alla fine di dicembre o fino ai primi giorni di gennaio.

Terminato l’appassimento si procede con la pigiadiraspatura, il raspo viene eliminato e l’acino viene trasferito all’interno di un vinificatore, ovvero un serbatoio verticale in cui il mosto inizialmente si trova a contatto con i vinaccioli e le bucce, ma con la fermentazione i vinaccioli per via del loro peso si depositano sul fondo e le vinacce emergono nella zona superiore formando uno strato compatto, chiamato cappello delle vinacce. Per rimediare e per favorire una maggiore estrazione si effettua una pratica chiamata rimontaggio: è una spillatura del liquido il quale, dalla zona inferiore, viene fatto passare per un tubo esterno, ricircolare e infine spruzzato sullo strato solido, in modo che possa entrare in contatto con le bucce favorendo sia l’estrusione di polifenoli, antociani e tannini sia l’ossigenazione.

Mentre il vino si trova nei vinificatori, viene inoculato al suo interno un lievito specifico, appartenente al genere *Saccharomyces cerevisiae*, con lo scopo di aiutare lo svolgimento della fermentazione alcolica. L'alto tenore di alcool, infatti potrebbe limitare le funzionalità dei lieviti naturali già presenti e, se questo dovesse avvenire, la fermentazione alcolica non verrebbe completata. A fermentazione avviata vengono effettuati altri rimontaggi periodici, circa una decina al giorno, e di tanto in tanto dei délastage, ovvero la rimozione della parte liquida dal serbatoio per poi inserirla nuovamente in modo da rompere il cappello delle vinacce, liberando così le sostanze polifenoliche e coloranti.

Sul mosto e sul vino non è da trascurare l'importanza di alcuni fattori che influenzano la fermentazione malolattica come il pH, l'acidità totale espressa sottoforma di acido tartarico (nel vino supera anche i 10g/L) e l'elevato contenuto di acido malico. L'acidità totale, essendo molto elevata, comporta un pH estremamente basso, di conseguenza i batteri malolattici, che sono inattivi a pH inferiori a 3,35, non sono in grado di svolgere la propria funzione. La cantina di Conselve per risolvere questo problema ha effettuato nel corso degli anni una selezione di batteri malolattici, scegliendo quelli più idonei e resistenti. La fermentazione malolattica può avvenire direttamente all'interno del vinificatore al termine della fermentazione alcolica, oppure in seguito alla svinatura del vinificatore con successivo innesto dei batteri selezionati.

Un altro fattore importante è la temperatura che, al termine della fermentazione alcolica deve essere mantenuta stabile attorno ai 20°C. Presso la cantina di Conselve i vinificatori non possiedono la funzione di regolazione della temperatura e, inoltre, si trovano nella parte esterna della cantina. Per evitare che il freddo invernale provochi alterazioni, la massa di vino dai vinificatori viene trasferita nelle vasche in cemento collocante all'interno, luogo in cui si riscontra la stabilità maggiore.

Terminate tutte queste pratiche il vino subisce un periodo di stoccaggio in cui vengono effettuate tutte le analisi di laboratorio e, se non emergono problemi, il Friularo può iniziare la fase di invecchiamento, come indica il disciplinare, di almeno 12 mesi o nel caso della versione riserva almeno 24 mesi (di cui almeno 12 in botte).

4. CONCLUSIONE

Il Raboso Piave è un vitigno dalle enormi potenzialità che esprime un'identità ben precisa. Da diversi secoli sono molti gli autori ad averlo citato nelle loro opere, dal Ruzante ad Agostinetti, da Nardi a Carpenè, ed ognuno di loro ne ha estrapolato pregi e difetti basandosi sul proprio gusto e sulle proprie esperienze. Nonostante le grandi contraddizioni tra di loro e i periodi oscuri come le grandi guerre o le malattie della vite, il Raboso è riuscito non solo a sopravvivere fino ai giorni nostri, ma addirittura ad affermarsi come simbolo della viticoltura trevigiana e veneta. Il merito non va attribuito solamente alla popolazione della sinistra Piave, lo sviluppo di cloni e varianti dimostra che la sua esportazione nelle province di Verona, Venezia e Padova ha creato una serie di connessioni e di scambi di conoscenze ed informazioni tra i viticoltori locali. Tutto ciò ha contribuito a rendere questa *cultivar* una delle più affascinanti in assoluto. Un esempio perfetto è il Friularo, poiché per molto tempo si è pensato avesse origini friulane, ma la verità è che nel trevigiano esso cresce e fruttifica da secoli senza interruzione. Il suo colore rosso rubino che con l'invecchiamento tende al granato, il suo caratteristico sapore molto deciso, forte e tannico, i suoi tipici sentori di marasca, prugna e ciliegia sono tutte peculiarità che derivano dal vitigno, le quali, senza delle specifiche tecniche di cantina e adeguati processi produttivi, non verrebbero esaltate, anzi potrebbero addirittura rendere il vino sgradevole. Presso la cantina di Conselve ciò che ho percepito maggiormente non è stata la complessità delle operazioni tecniche per trasformare l'uva in vino, ma la capacità dei produttori di saper attendere pazientemente il momento giusto per svolgere ogni determinata operazione: bisogna aspettare che l'uva raggiunga il giusto stato di maturazione, un adeguato grado zuccherino tramite l'appassimento e, infine, attendere nuovamente per dare il tempo al vino di maturare ed affinarsi.

5. BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

A.A.V.V. (2011). *Catalogo generale delle varietà e dei cloni ad uva da vino e da tavola*. Vivai Cooperativi Rauscedo (PN).

A.A.V.V. (1952-1960), *Principali vitigni da vino coltivati in Italia. Raccolta delle monografie pubblicate negli Annali della Sperimentazione Agraria*, Ministero dell'agricoltura e delle foreste, Roma, vol. I.

Agostinetti G. (1679), *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa*, Lovisa, Venezia (citato da Calò A. *et al.* (2008), *op.cit.*, p. 27-29).

Beolco A. detto Ruzzante (1521), *La Prima Oratione*, Ed. Modern Humanities Research Association, Regno Unito (citato da Calò A. *et al.* (2008), *op.cit.*, p. 23).

Bernardi U. (2017), *Quando Raboso e Friularo si chiamavano Vin Moro*, Grafiche Antiga spa, Crocetta del Montello (TV).

Boffelli E. (1987), *La vite come, dove, quando. Manuale di viticoltura moderna.*, Giovanni De Vecchi Editore, Milano.

Calò A., Francini F., Lauciani P., Rorato G. e Tomasi D. (2008), *Il Raboso del Piave. Fascinosa realtà delle terre del Piave*, Grafiche De Bastiani, Godega di Sant'Urbano (TV).

Cantù C. (1861), *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto*, Milano, vol. V

Carpenè A. (1873), *Sulle condizioni dell'industria vinicola nel Veneto. Annali di Viteicoltura ed Enologia Italiana.*, Milano, vol. III.

Carpenè A. (1878), *Sunto teorico-pratico di enologia*, Ed. E. Loescher, Torino (citato da Ton F. (2021), *Il Raboso Piave: istruzioni per l'uso*, Prova finale in Facoltà di Agraria. Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche. Università degli Studi di Padova, sede di Conegliano (TV), p. 8).

Carron S. (1999), *Il vino veneto e le sue strade*, Papergraf, Piazzola sul Brenta (PD).

Ciconj G., *Udine e la sua provincia* (citato da Cantù C. (1861), *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto*, Milano, vol. V, pt. II, p. 245).

Marescalchi A. (1924), *I vini tipici d'Italia*, Ed. Marescalchi, Casalmontferrato (AL).

Marzotto N. (1925), *Uve da vino*, Tip. Commerciale, Vicenza, vol. I

Mipaaf (2014), *Disciplinare di produzione vini denominazione origine controllata e garantita "Bagnoli Friularo" o "Friularo di Bagnoli"*.

Pastò L. (1837), *El vin Friularo de Bagnoli*, Ditirambo, Padova, (citato da Calò A. *et al.* (2008), *op.cit.*, p. 37)

Plinio il Vecchio (1984), *Plinio storia naturale*, Ed. Giardini, Firenze (citato da Calò A. *et al.* (2008), *op.cit.*, p. 17-18).

Poggi T. (1908), *La coltivazione del vigneto in pianura*, Bibl. Ottavi, Casalmontferrato (AL).

Sito ufficiale Conselve Vigneti & Cantine: <https://www.cantinaconselve.it/cantina/>

Sito ufficiale Dominio di Bagnoli: <https://www.ildominiodibagnoli.it/>

Ton F. (2021), *Il Raboso Piave: istruzioni per l'uso*, Prova finale in Facoltà di Agraria. Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche. Università degli Studi di Padova, sede di Conegliano (TV)

Vianello A. e Carpenè A. (1874), *La vite ed il vino nella provincia di Treviso*, E. Loescher Ed., Torino (citato da Calò A. *et al.* (2008), *op.cit.*, p. 47).