

L'AUTOCTONO AFFINATO NEI LEGNI AUTOCTONI

Un vino può essere considerato veramente autoctono se è fatto con il vitigno che ha scritto la sua storia nel luogo in cui vive, ma viene affinato in botti nuove di rovere americano, francese o di slavia, capace di cedere sostanze e sapori che nulla hanno a che fare con il gusto originale del vino?

Il Raboso Piave cresce lungo la pianura ridisegnata dal “mormorante” fiume da almeno cinque secoli e ha sempre dato un vino deciso, forte, scuro, “rabbioso” fino ad attingerne il nome. Un vitigno di cui si parla ampiamente già cinque secoli fa, del modo di coltivarlo, “maritato” ai gelsi, ovvero sostenuto da questi alberi diffusi nella zona per alimentare con le loro foglie i bachi da seta allevati in molte case contadine, e di conservarlo in cantina.

Un testimone accurato di tutto questo è stato Giacomo Agostinetti, un fattore dell'epoca che, dopo 45 anni di onorata attività nelle maggiori tenute agricole del Veneto, ha raccolto e dato alle stampe, anno 1679, un volume intitolato “Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di Villa”. **Qui l'Agostinetti parla nel dettaglio non solo delle uve di raboso che danno “nerezza”, ma anche di tinazzi, le botti, e dei legni migliori che servono per farle: castagnaro (castagno), moraro (gelso), Ceresaro (ciliegio), Iareso (Iarice), rovero (quercia)...**

Un po' ispirandosi alle usanze e alle “materie prime” locali come, per esempio, gli alberi; un po' attenendosi alle memorie e soprattutto alle esperienze del gran maestro di campo Giacomo Agostinetti, Giorgio Cecchetto, alcuni anni fa pensò bene di mettere una partita di raboso in cinque piccole botti fatte con legni diversi. Quelli, ormai diffusissimi, di rovere, ma anche di castagno, ciliegio, acacia e gelso, piante che si trovano comunemente nella valle del Piave. Botti fatte su misura, senza tostatura, giusto un fugace contatto con il fuoco per poter almeno piegare le doghe, costruite in primis dall'azienda Veneta Botti e successivamente anche dall'azienda Garbellotto di Conegliano Veneto. Nell'ambizioso progetto di ricercare tra i legni del territorio quello che maggiormente potrà rispettare l'autenticità del Raboso Piave, la nostra azienda, anche in veste di sponsor, ha coinvolto giovani ricercatori dell'Università degli Studi di Padova, Facoltà di Agraria di Conegliano, coordinati dall'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano, per studiare attraverso accurate analisi chimiche e periodiche degustazioni guidate dal docente universitario Vanino Negro, effetti, difetti e variazioni di questo Raboso Piave. Obiettivo ideale? È stato avviato attraverso il Consorzio di Tutela Vini del Piave l'iter burocratico affinché il Raboso Piave ottenga la Docg. La nostra azienda si augura che la futura denominazione possa permettere al Raboso Piave di vantare una patente di originalità e, al tempo stesso, di assoluto legame al territorio.