

Raboso Razza

Rita Marfino

Uscii di casa con uno strano senso di irrequietezza, tipico di chi vaga alla ricerca di qualcosa di indefinito da dover afferrare. Avevo tutte le informazioni necessarie, eppure mancava qualcosa. Mi mancava quell'elemento profondo oltre l'essenza, quello senza il quale le parole sarebbero state spoglie come un personaggio senza volto, un limbo in cui le stesse avrebbero potuto risuonare stucchevoli sull'eco di una poetica ispirazione, oppure sintetiche e sterili, al limite della noia, piatte come quelle in ordine sparso che compongono certe etichette. Faceva molto caldo quella mattina nell'operosa pianura sulla riva sinistra del Piave. Arrivai davanti a una tipica casa colonica, una delle poche non ancora completamente deturpate dall'avvento post moderno del rinnovamento estetico ad ogni costo. Entrai nell'ampia corte passando sotto una lunga arcata di mattoni rossi sorretta da spessi muri portanti. Il prato verde, il pozzo in pietra e tutto intorno gli edifici che un tempo segnavano lo scorrere della vita: le stalle, i magazzini, le abitazioni e l'immane cantina. Era mezzadria; intere generazioni a far da traino a secoli di economia rurale, gambizzata da episodi di inumana violenza giustificata dall'ideale scopo dell'unificazione e della libertà dallo straniero, e in cambio della propria opera al padrone di turno si riceveva sopravvivenza o vita, a seconda delle annate. Grazie alla loro fatica ogni ben di Dio fu qui caricato sui *burci* che avanzavano colmi sulle quiete acque del Piave a ingrassare gli aristocratici *fontégghi* veneziani, e pagata anche la decima e il quartese alla Chiesa, restava di che vivere o un piccolo guadagno da trasformare in farina per il pane, per variare la dieta a base di sola polenta.

Le pesanti imposte di legno scuro erano chiuse, tanto da conferire un'aria disabitata. Mi colpì subito una pergola di vite che adombrava il piccolouscio di un edificio tutto bianco adibito alla vendita. Attorno a quattro traversine di legno, a due metri l'una dall'altra, si ergevano ricurvi ceppi di vite, a gruppi di quattro, i cui tralci lignei ricamavano verso l'alto un fitto tetto verde, impenetrabile ai raggi del sole. Sotto di esso un uomo anziano si godeva la frescura mattutina in maniche di camicia. Gli andai incontro e lo vidi alzarsi flettendo leggermente il capo in segno di riverente saluto, senza mai abbassare lo sguardo. Spiegai brevemente il motivo della visita: il vigneto dei Morer: "È nel posto giusto" fu il suo tacito consenso a regalarmi una parte di quel prezioso tempo, non già reale, ma dei ricordi. Mi invitò con un gesto a sedermi sotto la pergola, su una panca ricavata con assi di legno che avevano conosciuto tempi migliori. Formali presentazioni, chiacchiere di rito. Dopo qualche minuto, come regola di buona ospitalità contadina impone, mi offrì un *gato de vin* che accettai volentieri, malgrado l'ora. Lo vidi alzarsi, appoggiando le mani grandi e rugose al vecchio bastone, e scomparire dietro una porticina. Sorrisi. "Ecco la razza Piave!" mi dissi, evocando l'immagine

Piave



t

Raboso Razza Piave

del cavallo da cui tale locuzione prende vita, con quella che, a voce alta, sarebbe sembrata un'intonazione affettuosamente ironica.

Robusto, alto, un viso paffuto dalle guance rosse incominciate da una folta barba bianca, come bianchi erano i radi capelli, tenuti lunghi per vezzo fino al collo e tirati indietro. La schiena dritta, l'espressione fiera, quasi altezzosa di chi in gioventù non le mandava certo a dire. Tornò con una bottiglia scura impolverata e senza etichetta e due semplici bicchieri. Mi chiesi se quella vecchia cantina contenesse piccoli tesori di bottiglie un tempo messe da parte per gli avvenimenti importanti della famiglia. Versò un liquido rosso, quasi violaceo e il profumo mi strappò un altro sorriso: nessun dubbio, era Raboso. Non c'era neanche tanto da far cerimonie, bisognava bere e basta al netto dei riti e delle chiacchiere. Un sorso old style che sferza la bocca per freschezza e tannicità. Un sorso che sembrò immettere carburante nel corpo e nella mente.

Entrammo nel vigneto in silenzio, lo stesso

silenzio che la misticità di un luogo sacro impone. Quell'antica e maestosa architettura viticola si ergeva lì davanti ai miei occhi, solitaria in mezzo a tanta modernità di impianti. Il vigneto dei Morer. Non una "bellussera" ma "La Bellussera", un sistema di impianto a sostegno vivo, vecchia quasi cento anni, così ben conservata, credo l'unica in tutta la Marca Trevigiana. Poche migliaia di metri, squadretti dalle file ordinate dei gelsi – i morer in dialetto veneto – dai tronchi oramai consunti dal tempo, a intervalli di tre o quattro metri e distanti dalla fila successiva di quattordici. Lo sguardo seguì i ceppi contorti delle viti che salivano fino a un'altezza di tre metri e lì rimase cercando di capire quella strana struttura. Un cordone speronato, potato a sylvoz, si separava dal tronco e si allungava nella fila e nell'interfilare. I tralci si confondevano con le foglie degli alberi e correvano seguendo un complicato intreccio di fili di ferro sospesi in aria a formare una raggiera, che si univano al centro di uno schema di quattro o sei piante,



ripetuto fino al termine della fila. Un sistema, quello della bellussera, nato nel 1870 dai fratelli Bellussi nel piccolo centro di Tezze di Piave, in un'epoca in cui la necessaria abbondanza inizia a maritarsi a una migliore qualità del vino, senza trascurare le esigenze dell'alta densità abitativa della pianura del Piave. Fu per secoli la forma di allevamento della vite più diffusa, simbolo del Raboso Piave, esempio di perfetto sistema sostenibile. Suggestione o déjà vu, mi parve di vedere tutta quella gente affaccendata ognuno nelle proprie mansioni; chi a sfalciare il foraggio che cresceva nel sottofila, chi a curare i grappoli lunghi e compatti che pendevano copiosi dal cielo verde; le donne che raccoglievano gli ortaggi o i legumi nell'interfilare. L'attesa per la lunga maturazione e la vendemmia quasi a novembre tra le fredde nebbie autunnali, in piedi sui carri trainati dai buoi. E ancora, la raccolta delle foglie dei gelsi per nutrire i bachi da seta, qualche albero secco da tagliare per procurarsi la legna per il fuoco o per fabbricare le botti in cui il vino sosterà lungamente.

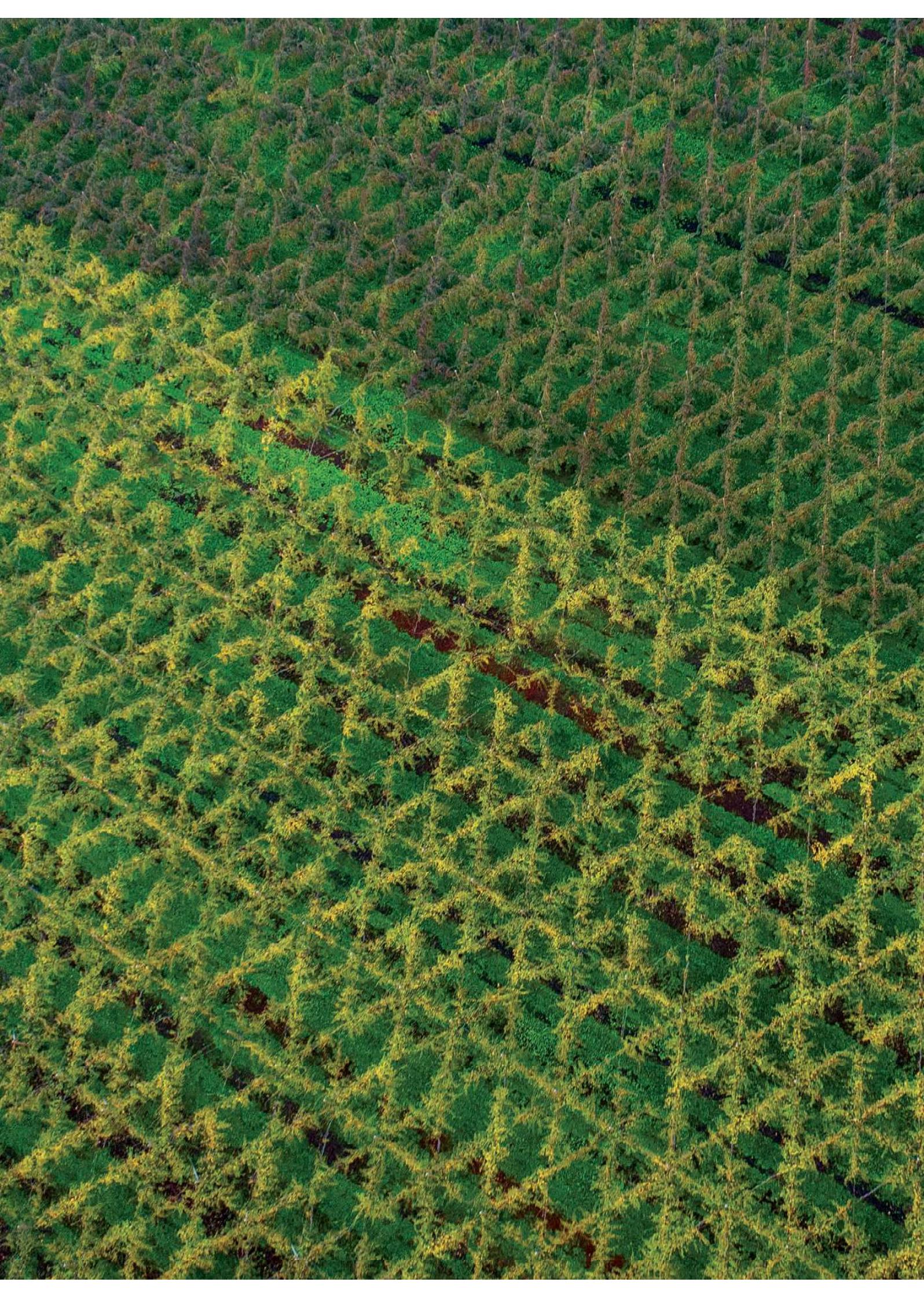
Questo era una bellussera, prezioso ornamento al paesaggio vinicolo del Piave, un microcosmo funzionale al conduttore e alla salvaguardia della biodiversità. La mia guida si chinò a raccogliere una manciata di terra che lasciò ricadere facendola scorrere lentamente tra le dita. Terra antica a cui l'impetuoso fiume Piave ha dato i natali con le sue continue piene e inondazioni, sovrapponendo strati a strati modellati dal suo ordinario scorrere nel tempo. Una terra sassosa e sciolta, ricca di scheletro e bisognosa di irrigazione, preziosa per questo vitigno forte e vigoroso. In essa il raboso affonda le lunghe e fitte radici alla ricerca di nutrimento e sfogando così la sua energia, come non potrebbe fare in un suolo diverso, come quelli limosi e argillosi più a sud. Tornammo ripercorrendo le tortuose stradine sterrate, sagomate dai contadini come un idraulico fa con i tubi dell'acqua, obbligati dai numerosi canali che contornano i campi a contenere le acque di risorgiva – un fenomeno naturale che costringe l'acqua a riemergere dal





suolo quando incontra la differenza di granulometria di queste terre alluvionali, e che caratterizza in modo unico il paesaggio influenzandone clima, tecniche e varietà colturali. Mi parlava di quanto fosse cambiato il paesaggio viticolo del Piave negli ultimi trent'anni. Un cambiamento necessariamente conforme a un altro mutamento, quello del gusto del mercato e da qui la necessità di adattarsi per non perire, inserendo nuove varietà accanto a quelle autoctone, non indiscriminatamente, ma sul filo logico di quella vocazione che unisce territorio, uomo e qualità. Indicandomi il moderno vigneto al nostro fianco, mi parlò della ribalta degli impianti a spalliera, di razionalizzazione delle produzioni, di contenimento dei costi, di andamento dei prezzi sui mercati e di cappio burocratico. Così la bellussera pian piano scompare, privandoci di un'eredità di sapere e vita, soppiantata da un paesaggio che rischia di diventare patrimonio banale e scialbo da tramandare a chi verrà dopo. Il territorio di Tezze di Piave e le aree limitrofe restano l'ultimo sparuto avamposto, e il vigneto dei Morer è il vecchio baluardo di una gloria che fu.

Annata 1996. Ero ancora seduta tra i banchi del liceo quando i grandi tini di rovere accoglievano i grappoli scuri e maturi per essere trasformati in questo vino dal colore rubino, sfumato nelle note screziate del tempo, ancora vivo, stranamente trasparente, che guardo affascinata dall'alto del mio bicchiere. Un assaggio dalla botte a ricordo del vecchio stile che sarebbe stato soppiantato l'anno dopo con le innovazioni e le sperimentazioni che evoluzione impone. Il nostro Raboso. Nato in qualche angolo di questa antica pianura, orfano di genitori ignoti, fedele e generoso compagno, sempre. Giunge a noi attraverso i secoli tra epiche leggende e scorci di antichi documenti a cui fu associato più per analogia che per prove certe. Passò indenne, ma privo di voce, attraverso quella sorta di buco nero temporale che è stato il Medioevo, in cui l'attenzione alle varietà fu persa nell'anonima promiscuità di specie che diede vini differenziati solo come bianchi, rossi e dolci, prodotti nelle "terre da vino". Sotto l'ala del Leone di Venezia trovò riparo e gloria, quale *vin de viajo*, capace per le sue qualità di attraversare mari e confini. Ma fu un tale Jacopo Agostinetti da Cimadolmo, fattore della Serenissima, a tramandarci il nome. Nei suoi *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattore di villa* descrive il vitigno, le tecniche di allevamento e le pratiche di cantina che lo vedono protagonista della viticoltura trevigiana nel corso di tutto il 1600. E da qui la storia consacrò il Raboso a ignaro osservatore delle vicende degli uomini e del tempo, tra accademiche istituzioni e culturali confraternite impegnate in egual modo in movimenti rivoluzionari di recupero, valorizzazione e promozione. Quel colore, paragonato a tanti già visti, evoca alla mia mente quella trepida attesa che ogni anno si ripete, quando il sottile velo di nebbia cede il passo alla brezza autunnale lasciando scoperti i tralci nudi che sorreggono i radi grappoli d'uva non ancora vendemmiati. Quei grappoli regaleranno profumi di marasca e ciliegia, di mora di rovo e prugna che evolveranno nel tempo e si mischieranno a quelli di liquirizia e vaniglia, pepe e viola, tabacco e cuoio. Ma è in bocca che il carattere del Raboso emerge con un'elegante semplicità che lascia benevolmente sorpresi nel piccolo mare di enomostri, imposti come primizie dal mercato, costruiti ad arte e in serie. La freschezza da subito colpisce il cervello, che rimane spiazzato prima





di razionalizzare la percezione; sottile e resistente, come i fili di seta con cui sono tessuti i preziosi merletti dalle abili mani di certe ricamatrici della laguna. E nella mischia arriva il tannino, severa ed elegante presenza, ad abbracciare deciso la discreta e fascinosa alcolicità, sotto gli occhi della pudica morbidezza che osserva la scena senza nascondersi, mentre la sapidità voltegga leggera. Terra eletta è quella porzione di pianura che scorre lungo la riva sinistra del Piave, che si lascia alle spalle la fascia pedecollinare e continua verso il mare, suddividendosi in Alta Pianura – da Conegliano fino alla linea Motta/Oderzo più a sud, caratterizzata da terreni ghiaiosi, ricchi di scheletro e con clima più fresco – e Bassa Pianura, che da Oderzo arriva al mare, con terreni argillosi e sabbiosi, poco drenati e clima più umido e caldo. Il raboso è vitigno di non facile coltivazione per il germogliamento precoce e la maturazione molto lunga, sensibile a gelate e nebbie, abbondante nella parte sia vegetativa sia produttiva. La bellussera, forma estensiva e con andamento verso l'alto, è il sistema di allevamento che meglio gli si addice e che sopperisce alle sue tante esigenze, affiancata, quasi soppiantata, da sistemi a spalliera – il guyot risulta essere il migliore – con risultati soddisfacenti. L'uva è ricca di acido malico e sostanze polifenoliche, scarso il contenuto zuccherino, e ha bisogno di lunghi invecchiamenti per esprimere il meglio delle sue qualità organolettiche. Per il suo elevato contenuto di sostanze coloranti è paragonata, secondo studi genetici effettuati, al lagrein e all'ancellotta, e non a caso era usato come vino da taglio in passato. Nel 1937 l'area contava una superficie totale di 38.896 ettari variamente vitati e una produzione di 65.000 ettolitri di vino rosso, dei quali 58.000 di Raboso Piave. Nel 1949, subito dopo la Seconda guerra mondiale, il Raboso conserva la sua netta preminenza sugli altri vini, con l'80 per cento della produzione su un totale di 100.000 ettolitri. Oggi, con l'avvento del più facile e remunerativo Prosecco nella zona, restano poco più di venti aziende a produrre Raboso. 70 gli ettari vitati suddivisi tra DOC e DOCG con una produzione di 600 ettolitri circa l'anno. Tradizionalisti e modernisti.

All'austero classicismo del rosso fermo, fermentato in legno o in acciaio con invecchiamento minimo di due anni, di cui uno in botte, si aggiunge la regalità del moderno Raboso Malanotte del Piave, DOCG istituita nel 2010, che consente l'uso parziale di uva appassita, dal 15 al 30 per cento; 36 mesi l'affinamento di cui almeno 12 in legno e 4 in bottiglia. Il risultato è un vino più ricco, rimpolpato nei profumi e ammorbidito al sapore senza perdere l'impronta caratteristica. Esso è senz'altro espressione della grandezza dell'animo di chi ancora vive e soffre questa realtà enoica, di chi ti apre la porta e ti accoglie con un sorriso, senza velleità, senza inutili snobismi. Versatile, come molti, unico come pochi. Dalle bollicine ottenute con Metodo Classico – 24 mesi minimo la sosta sui lieviti – intriganti come il brivido sottile di un incontro tra segreti amanti, al fascino seduttivo del passito, mistica contrapposizione di emozioni e sensazioni, un'anima irrequieta che oscilla tra il dolce e l'amaro in cerca di penna o bocca ispirata, il Raboso è un vino straordinario, carnale, irruento, di carattere. Impetuoso come il fiume che lo vede nascere, a volte eccessivo ma mai privo di effetto. In ogni versione il Raboso è come un illuminato Caronte che traghetta tra luoghi e storie, chiedendo l'obolo dell'abbandono dai binari obbligati, per approdare a una riva di sapori e gusti ancestrali.