

La seconda del Raboso in 20 assaggi

Per il vino simbolo della valle del Piave una nuova degustazione, con alcune new entry

di *Alvaro Pavan*

Alla sua seconda edizione, la manifestazione Raboso Doc Piave organizzata dalla Confraternita del Raboso, risponde al quesito più importante: il Raboso c'è? Eccome rispondiamo. Una realtà in piena evoluzione che ha al suo seguito una sempre più numerosa schiera di viticoltori pronti a cimentarsi con il vitigno simbolo della valle del Piave. E sia chiara la funzione di sviluppare la storia di un territorio che per troppo tempo si è sottomesso alla banale produttività, dimenticando di avere in vigna un vitigno incredibile. La realtà è sempre più vibrante e vivace, e credo sia palpabile la voglia di mostrare al mondo intero l'i-

dentità e la specificità di un fazzoletto di terra, un piccolo triangolo i cui vertici, Tezze, Vazzola e S. Polo di Piave, racchiudono l'essenza della zona classica di un vitigno che non trovava uomini in grado di cimentarsi alla sua valorizzazione. Più che una mancanza di coraggio sono propenso a una carenza della fantasia. Sorprende constatare l'innalzamento del livello qualitativo medio che la degustazione ha fornito. E la tentazione di fare in fretta, lusingati dalle tecnologie, utili non in quanto tali ma per l'uso che se ne fa, è il minimo in cui molti produttori possono incappare. E poi ci sono i legni, belli nuovi e profumati. È giunto il momento di trasferire la stessa voglia di ricerca e

acquisizione avvenuta nel chiuso delle cantine, in campo aperto. Il vigneto, nel Piave, è ancora il punto dolente. Eppure è la base di tutto. Sarà il lavoro tra i filari che potrà venire a capo della controversa asprezza del Raboso per trasformarla in freschezza. Asperità dell'acido malico. Per un vino rosso, una maledizione, altro che pregio. Un difetto, e basta.

Ma attenzione, far la cresta al suo tenore acido con le reazioni chimiche, non è il toccasana. La natura del Raboso si snatura, si rischia di trovarsi tra le mani un eunuco. Per avere tenori in malico che la fermentazione riesca a convertire in maniera completa, bisogna assecondare il naturale ciclo

vegetativo del vitigno e raccogliere di conseguenza. Non si vendemmia il Raboso quando è il momento di raccogliere i Cabernet. Facile a dirsi, ma con un vitigno di quarta epoca tardiva si va a fine ottobre-primi di novembre. È possibile tutto ciò? Certo, se lo facevano una volta con autunni ben peggiori, non vedo perché non lo si possa fare adesso.

La natura ha le sue leggi improcrastinabili. Non rispettandole si paga dazio. È anche vero che questi autunni peggiori erano di gran lunga più freddi di quanto non lo siano tutt'ora. Le brinate, che erano una consuetudine fin dai primi d'ottobre, erano altresì il fattore di conservazione sanitaria dell'uva in pianta. Ma, se il vino si fa in vigna, perché non ricorrere alla pratica agronomica della doppia maturazione ragionata? La sua applicazione prevede il taglio del tralcio a frutto, isolandolo quindi dal circuito linfatico della pianta. Ma, a differenza di riparlo nel fruttajo dove inizia la fisiologica concentrazione degli zuccheri e di tutte le altre sostanze per disidratazione, con questa pratica agronomica continua il processo fisico di maturazione dei polifenoli e dei suoi livelli acidi, senza niente sacrificare della sua naturale freschezza e tipicità. Promotore e inventore di questa pratica agronomica è Giovanni Carnello, direttore delle tecniche colturali all'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano. La stanno applicando in giro per il mondo, nella Champagne e

nella Loira, per esempio, dove il limite estremo di maturazione pone, guarda caso, problemi simili al Raboso. Nonostante ciò, attualmente, la sua applicazione è ancora a titolo sperimentale. Detto questo, resta la realtà di uno stato delle cose incoraggianti. Questa degustazione cieca incrocia quella precedente di giugno, sempre in Villa Dirce, e ne viene completata



È un vitigno di quarta epoca tardiva

da altri assaggi di sicuro valore fatti sul territorio.

Ten. Bonotto delle Tezze 2000 La Potestà ●●●●●
2002 ●●●●●

Naso che deve pulirsi leggermente ma poi esprime un intrigante fondo fumoso, quasi arrostito di erbe, carne, liquirizia, spezie e piccoli frutti. Palato di struttura ampia ma elegante, conferma una maturità «rotie» del frutto, eppur severo e di pregevole intensità. Lo stile raffinato dell'affinamento lo pone a flirtare con una versione civilizzata di indubbio piacere dove bisogna porre attenzione a non sacrificare la razza del vitigno a solo beneficio

dello stile. Stile che al momento ancora condiziona il 2002, più fresco ma che deve amalgamarsi. Per me, è questo il miglior vino dell'Azzeo, eppure si preferisce premiare altri vini che sembrano fatti con lo stampino.

Chianti
Assonero Caschetto 2000 ●●●●●
2002 ●●●●●

Questo vino che ha un naso che assomiglia a un bel pigro di buona indole, si rivela un vino di grande interesse. Il gusto, tutto in filigrana, non ha nulla di inusuale, ma un'armonia che ha un'aria di grande interesse. Il gusto è tutto in filigrana, non ha nulla di inusuale, ma un'armonia che ha un'aria di grande interesse. Il gusto è tutto in filigrana, non ha nulla di inusuale, ma un'armonia che ha un'aria di grande interesse.

Vino di Borgo S. Andrea 2000 ●●●●●
2002 ●●●●●

Un Raboso che ha un naso che assomiglia a un bel pigro di buona indole, si rivela un vino di grande interesse. Il gusto, tutto in filigrana, non ha nulla di inusuale, ma un'armonia che ha un'aria di grande interesse. Il gusto è tutto in filigrana, non ha nulla di inusuale, ma un'armonia che ha un'aria di grande interesse.

[Faded text, likely bleed-through from the reverse side of the page]

Franciacorta
2000 ●●●●●
2002 ●●●●●

A chi lo abbia fatto un giorno, non si può non apprezzare il Raboso. È un vino che ha un'aria di grande interesse. Il gusto, tutto in filigrana, non ha nulla di inusuale, ma un'armonia che ha un'aria di grande interesse. Il gusto è tutto in filigrana, non ha nulla di inusuale, ma un'armonia che ha un'aria di grande interesse.

Franciacorta
2000 ●●●●●
2002 ●●●●●

Non si può non apprezzare il Raboso. È un vino che ha un'aria di grande interesse. Il gusto, tutto in filigrana, non ha nulla di inusuale, ma un'armonia che ha un'aria di grande interesse. Il gusto è tutto in filigrana, non ha nulla di inusuale, ma un'armonia che ha un'aria di grande interesse.