



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2023

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



Armando Mondin
Wigwam Correspondent
di Treviso

IL GRAPARIOL, VINO DI UNA VOLTA CHE STA TORNANDO ALLA RIBALTA

I piccoli tesori enogastronomici che rappresentano le molteplici identità delle Comunità Locali, da tutelare, migliorare e valorizzare

Nel tempo questo antico vitigno, assieme al Grinton, grazie alle migliori condizioni di vita dei veneti che si potevano permettere di bere vini diversi più costosi, è andato man mano sparendo

In una giornata di pioggia di qualche giorno fa, seduto comodamente a un vecchio tavolo dell'Antica Trattoria alla Fossetta, discorrevi con il Professor Leonardo Vecchiotti del vino Grapariol, che il professore conosceva.

Giocoforza gli ho chiesto qualche aneddoto su questo vitigno autoctono riscoperto negli anni novanta nella zona di Zenson di Piave.

Il professore si ricordava che dalle parti di Musile di Piave, nel dopoguerra, questo vino era chiamato dai contadini "Pinpinea", cioè un vino leggero, dissetante, da poterne bere anche un fiasco al giorno senza ubriacarsi durante il duro lavoro di coltivazione dei campi e della bonifica che in quella zona si effettuava fin dai primi anni del novecento.

Per questo tanti contadini avevano

attorno a casa qualche pianta di questo vitigno quasi esclusivamente ad uso familiare. Ma anche un altro ricordo del professore mi ha interessato.

Infatti mi ha detto che fino dagli anni settanta c'era la "Trattoria Pavan", sita tra i Comuni di Jesolo e Musile di Piave, dove il Grapariol veniva venduto in gran quantità sfuso da bere al banco ma



**La Wigwam
Local Community
Treviso - Italy**





anche al tavolo in piccole bottiglie di vetro chiuse con un tappo a scatto.

Quindi il Grapariol era un vino popolare che appartiene alle Terre del basso Piave, ed ha una storia simile a quella del più conosciuto vino Grintòn.

La vite che produceva i grappoli del Grapariol era resistente a tante malattie e non necessitava di essere irrorata con i tanti prodotti che, specialmente ai tempi della prima e della seconda guerra mondiale, non erano disponibili. Anche il vino si conservava nel tempo senza diventare imbevibile, tutte caratteristiche che lo hanno fatto

diventare un vino per il popolo meno abbiente, quindi per la stragrande maggioranza della gente.

Nel tempo questo antico vitigno, assieme al Grintòn, grazie alle migliori condizioni di vita dei veneti che si potevano permettere di bere vini diversi più costosi, è andato man mano scomparendo anche per effetto di una legge che ne vietava la produzione, specialmente del Grintòn, perché particolarmente dannosi alla salute.

In realtà, recenti pareri di esperti in materia affermano che questi vitigni si erano quasi persi perché abbassavano il costo di al-

tri vini, e perché non apprezzati dai palati più fini che li ritenevano o troppo corposi o senza corpo, quindi non degni di essere chiamati vini. Insomma, pare che ci sia stata una ragione economica nel cercare di eliminare questi vitigni.

Ma a volte le tradizioni sono dure a morire e per il Grapariol, non chiaramente inserito nei divieti della legge, è nata una nuova era.

In particolare due cantine del Basso Piave producono il nuovo Grapariol, chiamato anche Rabosina bianca, con un grado alcolico superiore al passato. E' prodotto nelle versioni spumante o frizzante dove si esalta la sua naturale acidità e freschezza.

Flavio e Alessadro Doretto, della "Antica Trattoria alla Fossetta", da qualche anno si recano a Klagenfurt in Austria per partecipare a un mercato con i loro prodotti che evidenziano le eccellenze della terra veneta, e tra questi è presente il vino Grapariol, molto gradito agli austriaci.

Forse però, dopo la delizia del palato, agli austriaci bisognerebbe anche raccontare la storia di questo vitigno autoctono veneto. Nel 1600 iniziava la variegata vita del Grapariol, che sembra abbia preso il nome da "graspo" grappolo, e salvato dalla estinzione grazie alla ricerca promossa da appassionati amanti del nostro territorio, è arrivato fino a noi con tutte le sue belle storie popolari facendo parte del nostro passato che mai dovremmo dimenticare ■

© Riproduzione riservata