



100 CUSTODI PER 100 VITIGNI, LA BIODIVERSITÀ VITICOLA IN ITALIA

a cura di Aldo Lorenzoni

testi di Aldo Lorenzoni, Luigino Bertolazzi, Giuseppe Carcereri De Prati, Gianmarco Guarise,
Ivano Asperti, Giacomo Eccheli, Elia Quarzago, Marta De Toni, Theresa Balaara



G. R. A. S. P. O.



*Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia
e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola*

100 CUSTODI PER 100 VITIGNI, LA BIODIVERSITÀ VITICOLA IN ITALIA

a cura di Aldo Lorenzoni

testi di Aldo Lorenzoni, Luigino Bertolazzi, Giuseppe Carcereri De Prati, Gianmarco Guarise,
Ivano Asperti, Giacomo Eccheli, Elia Quarzago, Marta De Toni, Theresa Balaara



©Copyright 2024 G.R.A.S.P.O. Questa pubblicazione è coperta da diritti:
è vietata la riproduzione totale o parziale in qualsiasi forma essa sia,
senza l'autorizzazione scritta del proprietario.



IN COPERTINA:
Oseleta nel suo....nido. Quando custodire vuol dire
proteggere e salvaguardare. (Foto di Aldo Lorenzoni)

IDEAZIONE E COORDINAMENTO EDITORIALE: Aldo Lorenzoni

AUTORI: Aldo Lorenzoni, Luigino Bertolazzi, Ivano Asperti, Giacomo Eccheli, Giuseppe Carcereri De Prati,
Gianmarco Guarise, Elia Quarzago, Marta De Toni, Franco Zambon

PRESENTAZIONI: Monica Larner, Attilio Scienza, Manna Crespan, Danilo Riponti.

INTRODUZIONI TERRITORIALI:
Anna Schnaider e Stefano Raimondi per Piemonte, Valle d’Aosta e Liguria; Giacomo Eccheli per Lombardia;
Marco Stefanini e Tiziano Tomasi per Trentino e Alto Adige; Angelo Costacurta per Veneto; Enos Costantini e Paolo Sivilotti
per Friuli-Venezia Giulia; Marisa Fontana per Emilia-Romagna; Paolo Storchi per Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo
e Molise; Giovanni Pica e Claudio di Giovannantonio per Lazio; Angelo Raffaele Caputo e Pasquale Venerito
per Campania, Puglia, Basilicata e Calabria; Gianni Lovicu per Sardegna; Elisabetta Nicolosi, Filippo Ferlito, Antonio
Sparacio per Sicilia.

PROGETTO GRAFICO, IMPAGINAZIONE ED EDITING FOTOGRAFICO: Alessandra Motterle (bedivino.com)

SUPERVISIONE TESTI Theresa Baalara (bedivino.com)

TRADUZIONI: Michael Benson, Leila Lazrague

FOTOGRAFIE: Aldo Lorenzoni, Gianmarco Guarise, e repertorio aziende custodi.

STAMPA: Tipografia Centrale di Fabio Giona - Colognola ai Colli

Nella nostra azione di ricerca abbiamo sempre avuto dalle istituzioni e dai centri di ricerca una concreta e puntuale
collaborazione, un grazie quindi ai ricercatori del CREA di Conegliano, CREA di Arezzo, CREA di Turi, Fondazione MACH
di S. Michele all’Adige, Provincia di Verona, Veneto Agricoltura, Università di Milano, ERSA, Università di Udine, Istituto
per la Protezione sostenibile delle Piante (IPSP) del CNR di Torino, ARSIAL, IRVO, CRSFA, Università di Catania
e Centro di Sperimentazione Laimburg e tanti altri amici di viaggio.

Ci scusiamo fin d’ora con gli autori ed i lettori per eventuali errori o refusi che vi preghiamo di segnalare per un eventuale riedizione del testo.

Pubblicazione chiusa e stampata nell'ultima decade di marzo 2024.
Carta utilizzata: Garda ULTRAMATT da 130 gr.
Caratteri utilizzati: Century Gothic, Letter Gothic Std, Times New Roman.

VENETO

Angelo, Severina, il CREA, BIONET ed i vitigni originali del Veneto

La valorizzazione del patrimonio ampelografico di ogni territorio, potrebbe sembrare, soprattutto dove ci sono denominazioni molto performanti come nel Veneto, una attività semplicemente di ricerca o di conservazione, senza un particolare interesse per i produttori. Si tratta invece di un lavoro prezioso che istituzioni e centri di ricerca hanno sviluppato negli anni con costanza e determinazione, spiega Angelo Costacurta, uno dei massimi esperti di ampelografia a livello nazionale, direttore della Sezione Ampelografica dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano dal 1984 al 2007 ed autore di numerosi lavori di ricerca e sperimentazione sulla caratterizzazione varietale. Costacurta ricorda che per ricostruire la viticoltura non solo regionale dopo la fillossera, attorno al 1920, prima la Scuola Enologica di Conegliano e poi dal 1923 il nuovo Istituto per la Viticoltura iniziarono a piantare una serie di vigneti sperimentali per validare varietà e portainnesti. I risultati di questo lavoro hanno di fatto posto le basi per la nuova piattaforma ampelografica che ancora oggi caratterizza

Especially in those areas where there are highly performing appellations such as the Veneto region, the valorisation of the ampelographic heritage of each territory might seem to be simply an activity of research or conservation without any particular interest for producers. Instead, it is a valuable work that institutions and research centres have developed over the years with perseverance and determination, explains Angelo Costacurta, one of the leading experts in ampelography at a national level, director of the Ampelographic Division of the Experimental Institute for Viticulture in Conegliano from 1984 to 2007 and author of numerous research and experimental works on varietal characterisation. Costacurta recalls that in order to rebuild viticulture not only in the region after phylloxera, around 1920, first the Oenological School of Conegliano and then from 1923 the new Institute for Viticulture began planting a series of experimental vineyards to validate varieties and rootstocks. The results of this work laid the foundations for the new ampelographic platform

sostanzialmente alcune province venete. In alcuni areali però le originali cultivar locali come Benedina, Corbina, Dorona, Pattaresca, Turchetta ed altre varietà sono state sostituite da Merlot, Cabernet, Chardonnay. Le tecniche enologiche allora in essere penalizzavano infatti quei vitigni caratterizzati da struttura, tannini ed acidità eccessivi. Proprio i parametri che oggi rendono sicuramente interessanti, caratterizzanti ed intriganti questi vitigni. Nel Veneto azioni pianificate e sistematiche sulla salvaguardia dei vecchi vitigni iniziano quindi nel 1970 a cura dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, dapprima in sinergia con il CNR poi coinvolgendo direttamente gli attori sul territorio come Ispettorati Agrari e Camere di Commercio. Ma un ruolo fondamentale è stato svolto da illuminati tecnici che, forti della loro sensibilità e competenza come Giuseppe Tocchetti e Tito Angelini, hanno indirizzato ed agevolato questo forte impegno istituzionale. Successivamente

that still substantially characterises some Veneto provinces today. In some areas, however, the original local cultivars such as Benedina, Corbina, Dorona, Pattaresca, Turchetta and other varieties have been replaced by Merlot, Cabernet and Chardonnay. In fact, the wine-making techniques in use at the time penalised those varieties characterised by excessive structure, tannins and acidity, the very parameters that today certainly make these varieties interesting, characterising and intriguing. In the Veneto region, planned and systematic actions on the preservation of old varieties began in 1970 by the Experimental Institute for Viticulture in Conegliano, first in synergy with the CNR (National Research Council) and then by directly involving local players such as Agricultural Inspectorates and Chambers of Commerce. But a fundamental role was played by enlightened technicians who, with their sensitivity and competence such as Giuseppe Tocchetti and Tito Angelini, directed and helped this strong institutional commitment. Subsequently, the 1985 frost and the spread



Angelo Costacurta

la gelata del 1985 e la diffusione della flavescenza dorata hanno in tanti areali accelerato una erosione genetica già evidente e costretto la Regione ad una nuova riflessione su queste tematiche. Parte quindi un articolato programma di recupero, conservazione e moltiplicazione del patrimonio viticolo regionale con particolare attenzione alle cultivar a rischio estinzione attivato da Veneto Agricoltura con la supervisione dell'Istituto Sperimentale di Conegliano. Un lavoro dettagliato e prezioso che ha visto protagonista l'Istituto con Severina Cancellier e tanti altri tecnici incentrato sul reperimento e la messa a dimora in vari campi collezione di almeno 140 vitigni ritenuti a rischio estinzione, coinvolgendo enti ed istituzioni interessate. Se a Verona un ruolo importante è stato svolto dalla Provincia attraverso l'Istituto di San Floriano con la realizzazione di alcuni campi di confronto per i vitigni di origine veronese, anche con la collaborazione di Cantine sociali ed aziende, ed a Vicenza è stata la Camera di Commercio a supportare il lavoro di caratterizzazione e valutazione delle potenzialità

of flavescence dorée in many areas accelerated a genetic erosion that was already evident and forced the Region to rethink these issues. Thus a complex programme of recovery, conservation and multiplication of the regional wine-growing heritage began, with particular attention to cultivars at risk of extinction, activated by Veneto Agricoltura under the supervision of the Conegliano Experimental Institute. A detailed and valuable phase of the work, involving the Institute with Severina Cancellier and many other technicians, focused on finding and planting in various collection vineyards at least 140 grape varieties considered to be at risk of extinction and this involved also interested organisations and institutions. In Verona an important role was played by the Province through the San Floriano Institute with the creation of a number of comparison fields for vines of Veronese origin, also with the collaboration of social wineries and farms. In Vicenza it was the Chamber of Commerce that supported the work of characterising and evaluating the oenological potential

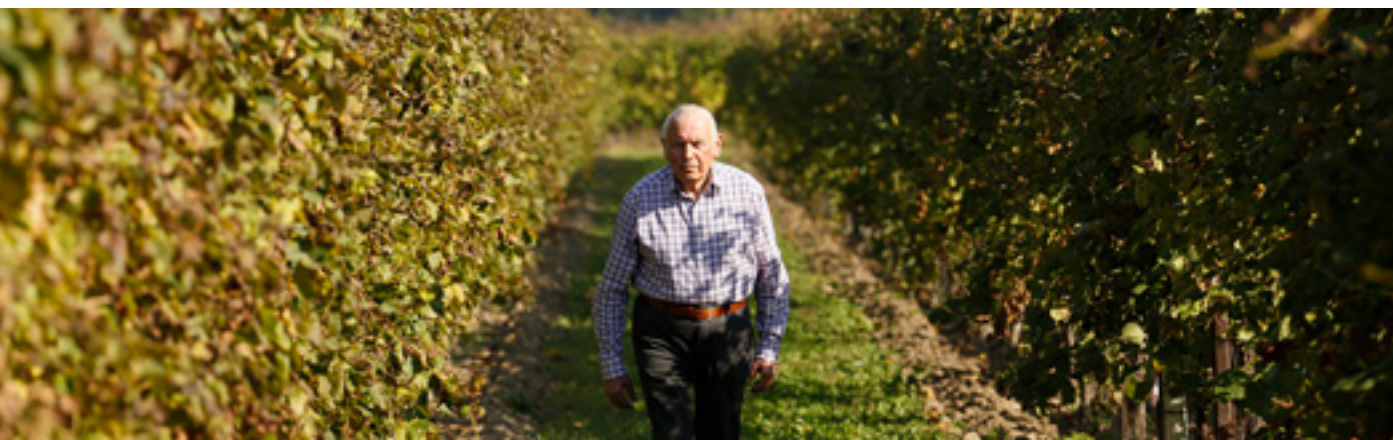


VARIETÀ: Benedina | R.N.V.V.: 936-G.U. 168 - 15/07/2021
V.I.V.C.: non iscritto | RISCHIO ESTINZIONE: molto elevato

enologiche dei vitigni recuperati sul territorio, a Treviso e Padova va registrato un lavoro estremamente dettagliato con la realizzazione di specifici campi di confronto nei diversi areali della provincia. La ricerca nel territorio veneto di vecchie varietà locali ha portato così al ritrovamento di un numero elevato di vitigni a bacca bianca che a bacca nera che stanno riscuotendo nuova attenzione da parte dei produttori sia con vinificazioni in purezza per vini molto originali e fuori schema che come varietà complementari di altri vitigni per migliorare acidità, colore e struttura. Un lavoro utilissimo quindi che continua oggi con l'operatività e le competenze del CREA nel progetto BIONET, guidato da Veneto Agricoltura finalizzato alla conservazione delle risorse genetiche locali di interesse agrario e alimentare a rischio di estinzione o di erosione genetica oltre alla loro registrazione negli appositi registri.

of the vines recovered in the area. At the same time in Treviso and Padua an extremely detailed work was carried out with the creation of specific comparison fields in the various areas of the Provinces. The search in the Veneto region for old local varieties has thus led to the discovery of a large number of both white and black berry varieties that are attracting new producers, both by vinification in purity for very original and unconventional wines, and as complementary of other grape varieties to improve acidity, colour and structure. A very useful work, therefore, that continues today with the CREA's effort and expertise in the BIONET project led by Veneto Agricoltura which is aimed at the conservation of local genetic resources of agricultural and food interest at risk of extinction or genetic erosion, as well as their registration in the appropriate registers.

Albino Barbaran ed il Grapariol



Barbaran Vigne e Vini - Via Don Carlo Giacomini, 6/2, 31050 Zenson di Piave (TV)
tel. 0421 344163 | info@barbaran.it | www.barbaran.it

Albino Barbaran, anzi Simeone, classe 1938, sguardo sereno, parlare pacato e sincero di chi ha consapevolezza del percorso professionale fatto, delle visioni realizzate e delle competenze acquisite è l'uomo giusto per raccontare dall'inizio la storia di un vitigno veneto assolutamente originale come il Grapariol.

Albino spiega che questo era il nome del vino che si faceva con la Rabosina Bianca un vitigno storico di questa zona che ho individuato e recuperato anche grazie alla collaborazione del Dott. Angelo Costacurta, di Severina Cancellier e del Dott. Michielet, dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano ancora negli anni '80. Ed era anche il nome del vino che si faceva con un'altra varietà molto simile la Rabosa Bianca o Rabosazza ma che maturava un pò più tardi, due vitigni che successivamente la prova del DNA ha confermato essere diversi per cui uno, è stato denominato Grapariol Barbaran e l'altro chiamato Rabosa Bianca con il sinonimo Grapariol Mambrin che è il luogo dove è stato recuperato.

Albino Barbaran, alias Simeone, born in 1938. He's got a peaceful look, calm and sincere way of talking, typical of someone who is aware of his professional experience, realized visions and acquired knowledge. He is the right man to tell the story of an absolutely original Veneto vine like Grapariol from the beginning.

Albino explains that this was the name of the wine made from Rabosina Bianca, a historical grape variety of this area that he spotted and restored in the 1980s thanks also to the collaboration of Dr. Angelo Costacurta, Severina Cancellier and Dr. Michielet from the Experimental Institute for Viticulture in Conegliano. And it was also the name given to the wine made from a very similar variety but with a longer ripening time, the Rabosa Bianca or Rabosazza. Later DNA testing confirmed that it was two different varieties so the first one was named Grapariol Barbaran and the second Grapariol Mambrin, whose name refers to the place where it was found.

La storia di Simeone Barbaran si intreccia da sempre con la storia viticola di questa zona lambita dal Piave, siamo a Zenson nel Trevigiano, luogo noto per alcuni cruenti scontri nella Prima Guerra Mondiale, una zona che si è poi rigenerata anche grazie all'agricoltura ed in particolare alla viticoltura. Quasi come fosse premonizione della confusione tra Rabosina e Rabosazza, Albino Simeone Barbaran vive questa doppia identità del suo nome per tutta la formazione scolastica fino a rischiare però il conseguimento della patente. Chiarito finalmente il dubbio del nome, diventa perito chimico all'Istituto Pacinotti di Mestre trovando subito posto in un'azienda chimica, ma il suo destino era in cantina, prima collaborando con alcune aziende sul territorio e poi affittando direttamente la cantina del Conte Montalban. Quella di Albino Barbaran è forse la prima cantina a svilupparsi a destra del Piave diventando quindi esempio per altri, non a caso Zenson è oggi dichiarato dall'amministrazione comunale il paese del Grapariol.

Simeone Barbaran's story has always been intertwined with the viticultural history of Zenson, a locality in Treviso lapped by the Piave River. The area is known for having been the setting of some World War I bloody battles and has since regenerated thanks also to agriculture and in particular viticulture.

Almost as an omen of the mix-up of Rabosina and Rabosazza, Albino Simeone Barbaran experiences the same dual identity of his name throughout his school days to the point of even risking getting his driver's license. Once his name issue was finally cleared up, he got his chemical technician diploma at the Pacinotti Institute in Mestre and was then soon employed in a chemical company. But his destiny was in the cellar: he collaborated with some local companies and then directly rented the cellar of Count Montalban.

Albino Barbaran's winery was perhaps the first to develop on the right side of the Piave River and thus became an example for others to follow.



Albino Barbaran

I vini sono quelli storici del territorio, Glera, Raboso, Merlot e Cabernet ma la sua curiosità lo spinge a provare anche il Manzoni Bianco e soprattutto il Manzoni Moscato fino alla rivelazione del Grapariol. Oggi l'azienda è guidata dal figlio Fabio per la parte tecnica, dalla figlia Paola per quella commerciale e dalla nuora Simonetta per quella amministrativa. Paola spiega come già nel 1679 l'Agostinetti nella sua opera cita due diverse varietà, la Rabosina e la Rabosazza, che nel 1870 vengono indicate nell'Ampelografia Trevigiana come Rabosina Bianca e Rabosa Bianca, vitigni che sono segnalati in coltivazione in questo areale da molti autori. Erano vitigni comunque caratterizzati da una notevole forza acida e per questo forse abbandonati troppo presto, anche se erano gli unici in quel contesto storico a poter, grazie a pH basso ed alta acidità, superare tranquillamente l'estate.

Purtroppo nel 1970 alcuni vecchi impianti presenti presso l'Azienda Collalto Giustinian a Monastier sono stati estirpati prima del recupero del materiale di propagazione.

It is no coincidence that Zenson is now named by the local authority as the Town of Grapariol. The wines are the historical ones of the area, Glera, Raboso, Merlot and Cabernet, but his curiosity drove him to also try Manzoni Bianco and especially Manzoni Moscato until the revelation of Grapariol. Now the winery is led by his son Fabio for the technical department, his daughter Paola, commercial department, and his daughter-in-law Simonetta, administration. Paola explains how already in 1679 the Italian author Agostinetti mentioned two different varieties, Rabosina and Rabosazza, which in 1870 are referred to in the Ampelography of Treviso as Rabosina Bianca and Rabosa Bianca, vines whose cultivation in this area is reported by many authors. These vines were abandoned way too early maybe because of their significant acid strength even though they were the only ones in that historical context that could safely make it through the summer due to their low pH and high acidity.



VARIETÀ: Grapariol B. | R.N.V.V.: 407-G. U. 253 - 30/10/2007
V.I.V.C.: 23022 | RISCHIO ESTINZIONE: molto elevato

Per fortuna invece Simeone Barbaran, nel 1980, recupera prima dell'estirpazione di un vecchio vigneto vicino alla sua azienda le gemme di Rabosina e successivamente presso Fossalta di Piave il legno della Rabosazza, chiamata poi Rabosa Bianca.

Oggi il Grapariol è complessivamente allevato in circa 10 ettari a livello regionale di cui due sono stati piantati nell'azienda Barbaran, che lo propone in due versioni frizzante e spumante anche sui lieviti.

Nel 2007 il Grapariol è inserito finalmente nel Registro Nazionale della Varietà di Vite ed è oggi autorizzato per la coltivazione in tante province venete. Giampiero Rorato, giornalista ed enogastronomo, descrive il Grapariol come un vitigno che produce un vino di grande e riconosciuta eccellenza, piacevolmente acidulo, fresco, ricco di profumi dei prati in fiore a primavera e di frutta bianca non ancora matura.

Unfortunately, in 1970 some old plantings at the Collalto Giustinian estate in Monastier were uprooted before the recuperation of propagation material. But fortunately Simeone Barbaran in 1980 recovered the buds of Rabosina before the uprooting of an old vineyard near his farm and later also recovered the wood of Rabosazza near Fossalta di Piave, later called Rabosa Bianca.

Today the Grapariol is cultivated on a total of about 10 hectares regionwide, two of which are planted on the Barbaran estate, which offers it in two versions, semi-sparkling and sparkling, also on yeasts. In 2007 Grapariol was finally included in the National Register of Vine Varieties and is now authorized for cultivation in many provinces of Veneto. Giampiero Rorato, journalist and enogastronomer, describes Grapariol as a variety that produces a wine of great and recognized excellence, pleasantly acidulous, fresh, rich in the scents of springtime flowering meadows and unripe white fruit.



***Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia
e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola***

www.graspo.wine

 @associazionegraspo

 @associazionegraspo