



La Confraternita Dogale della Marca ha organizzato sabato 6 maggio 2023 una visita all'Azienda Agricola Cecchetto Giorgio a Tezze di Piave (TV).

La visita ha consentito di approfondire la conoscenza di un interessante vino autoctono del nostro territorio trevigiano, il RABOSO.

All'arrivo siamo stati accolti da Sara Cecchetto, primogenita di Giorgio, che coadiuvata dal Gran Maestro della Confraternita del Raboso Piave Mario Barbieri ci ha illustrato le origini di questo vitigno, di come si alleva, della vinificazione e del suo affinamento. Abbiamo iniziato proprio sullo storico allevamento di questo vitigno - la "Bellussera" - detto anche a raggi, un sistema diffuso principalmente in Veneto e messo a punto dai fratelli Bellussi di Tezze di Piave alla fine dell'800. Questo sistema prevede un sesto di impianto ampio dove pali in legno di circa 4 metri di altezza sono collegati tra di loro da fili di ferro disposti a raggi; ogni palo sostiene 4 viti, alzate circa 2,5 metri da terra, e da ciascuna di esse si formano dei cordoni permanenti che vengono fatti sviluppare inclinati verso l'alto e in diagonale rispetto all'interfilare, formando una raggiera. "La bellussera" fu inventata per andare incontro a varie esigenze; in primis cercare di produrre una grande quantità di uva ma l'aspetto più affascinante è il valore sociale ed economico che ha avuto nella civiltà contadina da fine '800 in avanti. Questo sistema di allevamento fu così realizzato principalmente per due motivi; in primo luogo perché così disposte le viti rendevano più facile combattere la peronospora, malattia della vite molto diffusa, ed in secondo luogo permetteva di sfruttare al massimo le risorse della terra sotto al vigneto. Nell'Ottocento, le campagne della zona del Piave erano coltivate tutte in regime di mezzadria e ai contadini restava solo 1/3 del raccolto. I vigneti a "bellussera", tenendo i tralci vitati a oltre due metri d'altezza, evitavano che l'umidità delle terre del Piave, ricche di risorgive, potesse creare le condizioni per lo sviluppo della peronospora e producevano, così, grandi quantità d'uva per ettaro per la felicità dei contadini. Nei corridoi dell'interfilare, poi, si potevano coltivare ortaggi di ogni tipo; sotto le viti si faceva il fieno per le mucche e l'erba per i conigli o gli altri animali da cortile. Quando le viti venivano maritate ai gelsi, si potevano utilizzare le foglie delle piante per allevare bachi da seta. "La bellussera" era un bellissimo esempio di piccolo ecosistema di coltivazioni agricole integrate, che garantiva in questo modo la sussistenza delle famiglie molto numerose dei contadini e la cospicua produzione di uva rendeva lieti i mezzadri. L'abbandono della mezzadria, i nuovi metodi per combattere la peronospora e la concezione moderna della viticoltura di qualità, indirizzata verso le basse rese e la vendemmia meccanica, hanno di fatto decretato la fine delle vigne a "bellussera" anche se in questi ultimi anni c'è un ritorno per alcuni tipi di uva come il Raboso o i rossi perché rende una qualità migliore.

Abbiamo poi continuato la visita nelle sale di appassimento, nella bottaia, ove sono presenti mirabili botti personalizzate con dipinti e dove viene messo a dimora il frutto pregiato del lavoro della famiglia Cecchetto.

CONFRATERNITA DOGALE DELLA MARCA

Sede operativa: Via Foscolo, 56 - 31021 Mogliano Veneto (TV)

Mail: dogalemarca@alice.it - PEC: dogale_marca@postecert.it

Iscritta al registro regionale Veneto delle Associazioni Enogastronomiche



Ci siamo poi accomodati nella sala degustazioni dove Sara ci ha illustrato attraverso dei brevi filmati e slides l'attività dell'azienda, rimarcando soprattutto il principio della sostenibilità ambientale (tema di grande attualità e di cui Giorgio è uno dei paladini fin dal 2017). Per finire abbiamo potuto degustare alcune delle loro "eccellenze": prima di tutto il Rosa Bruna 2011, un rosato di Raboso metodo classico 36 mesi, ideato nel 2008 per valorizzare l'acidità del vitigno e dedicato alla madre di Giorgio. Abbiamo poi proseguito con il Manzoni Bianco vitigno nato dalla ricerca lunga e appassionata di uno studioso al quale l'enologia deve molto, il Prof. Luigi Manzoni, Preside dal 1912 della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano. Questo incrocio, dalla sigla 6.0.13, nasce dal Pinot Bianco fecondato con polline di Riesling Renano. Siamo quindi arrivati al "re del Piave" il Raboso 2018, uno dei vini più premiati dell'Azienda, cavallo di razza difficile da domare che dimostra il suo carattere già in vigneto avendo un ciclo vegetativo molto lungo: germoglia per primo ed è una delle ultime uve ad essere raccolta. Questo lo rende un vitigno unico, fra i più tipici della DOC Piave, quasi estremo, e forse per questo lasciato in disparte, perché intimorisce per la sua natura forte rabbiosa. Per svelare il meglio di sé richiede tempi lunghi, pazienza e una certa dose di coraggio-

Per concludere abbiamo degustato il Raboso Passito, altro vino pluripremiato dell'Azienda, frutto dell'appassionata ricerca delle potenzialità, in parte ancora inesprese, di questo vitigno che ha scritto la sua storia nella Marca Trevigiana. Poiché l'appassimento enfatizza i pregi e i difetti di ciascuna annata, il vino non è mai di una sola annata, ma assemblato in percentuali decrescenti da quattro grandi annate diverse.

La visita non poteva concludersi senza la rituale consegna del nostro piatto ricordo e di una copia del libro delle Confraternite F.I.C.E. e di una foto ricordo.

Questa visita è stata per noi l'occasione di un'interessante esperienza ritornando, a distanza di 12 anni, a visitare una delle realtà più importanti del panorama viticolo nazionale che, nonostante il considerevole sviluppo, ha saputo mantenere un fondamentale legame con il territorio.



CONFRATERNITA DOGALE DELLA MARCA

Sede operativa: Via Foscolo, 56 - 31021 Mogliano Veneto (TV)

Mail: dogalearca@alice.it - PEC: dogalearca@postecert.it

Iscritta al registro regionale Veneto delle Associazioni Enogastronomiche



CONFRATERNITA DOGALE DELLA MARCA

Sede operativa: Via Foscolo, 56 - 31021 Mogliano Veneto (TV)

Mail: dogalemarca@alice.it - PEC: dogale_marca@postecert.it

Iscritta al registro regionale Veneto delle Associazioni Enogastronomiche



CONFRATERNITA DOGALE DELLA MARCA

Sede operativa: Via Foscolo, 56 - 31021 Mogliano Veneto (TV)

Mail: dogalemarca@alice.it - PEC: dogale_marca@postecert.it

Iscritta al registro regionale Veneto delle Associazioni Enogastronomiche



CONFRATERNITA DOGALE DELLA MARCA

Sede operativa: Via Foscolo, 56 - 31021 Mogliano Veneto (TV)

Mail: dogalearca@alice.it - PEC: dogalearca@postecert.it

Iscritta al registro regionale Veneto delle Associazioni Enogastronomiche