

La trilogia del Raboso-Friularo



Lo “Stradon del Vin Friularo” è una zona di territorio della bassa padovana che porta a Bagnoli di sopra, precisamente alle cantine del Dominio. Lo Stradon Percorre un territorio agricolo dove nel 1700 si coltivava in prevalenza il vigneto Raboso, purtroppo oggi raramente presente poiché ha dato il posto al più noto Glera per la produzione di Prosecco DOC.

Le caratteristiche dell’uva Raboso sono però molto interessanti e permettono ai cantinieri di sfruttarle per esprimere vini dai caratteri completamente diversi pur provenendo dal medesimo uvaggio. Così nascono le versioni Rosè frizzante, Rosè spumante, spumante extra brut Metodo classico, Rosso vendemmia classica, rosso riserva da vendemmia tardiva e uva passita.

I Veneziani della Serenissima per la sua spiccata longevità lo chiamavano « Il vin da mar » oggi è la nostra DOCG e si chiama Friularo.

Noi lo proponiamo in tre espressioni:

- Il Nostro Rosè Frizzante – metodo Charmat
- Il Metodo classico 50 mesi sui lieviti dall’Abbazia di Praglia
- Il Riserva di 11 anni della cantina di Conserve

Questa trilogia vi stupirà al punto che ve ne innamorerete e se oltre a berne il vino vi leggere la storia resterete affascinati da quanto può raccontare un sorso di Friularo.

Riccardo – cantiniere e Sommelier

Nicoletta – imprenditrice agricola



La trilogia del Raboso

Dall'uva Raboso, il primo vitigno a germogliare e l'ultimo ad essere vendemmiato, nasce il vino Friularo (Dal latino "Frigus" il vino del freddo). Storicamente si vendemmiava a metà novembre. Raboso come sgarboso, ha bisogno di lunghi anni di cantina per smussare e diventare un vino morbido tutto tondo.

Niki e Riki – Raboso Rosè frizzante – Metodo Charmat.

Un leggero residuo zuccherino addolcisce il palato al primo sorso per poi aprire la strada alla coda che richiama lo sgarbo acido del Raboso, così da indurre il bevitore a prenderne un altro sorso. L'aperitivo è sublime, accompagnare la pizza al posto della birra è sorprendente.

Emeritus – Raboso vinificato in bianco e spumantizzato con metodo classico. E' un connubio perfetto che ci riporta al 1700 in un viaggio immaginario tra i porti di Venezia e la Champagne di Dom Perignon. 50 mesi sui lieviti, tanto lavoro e passione che ci sembrano ancora ricordare la regola di S.Benedetto "Ora et Labora". La festa è assicurata

Friularo Ambasciatore Riserva

– Quando si dice "lascia che il tempo aggiusti tutto" dopo ben 11 anni lo sgarbo è svanito e olfatto e palato vengono inondati da note balsamiche inebrianti.



Breve storia del Raboso

Le corti Benedettine

800 dc Monastero Benedettino
sulla tomba di S. Giustina martire del 304

853 dc I monaci Benedettini si
insediano nella chiesa
di S. Tommaso di Sacco

900 dc Inizio delle bonifiche
delle terre esondate dall'Adige

1796 dc Le truppe Napoleoniche
invadono il Veneto, è la caduta
della repubblica Veneziana

1900 dc I fondi vengono suddivisi
e venduti a famiglie facoltose
Venete e Lombarde

Nell'anno 950 ogni possessione dei monaci Benedettini viene definita in 80 campi e chiamata con il nome di un Santo
Fanno riferimento a S. Giustina di Padova 13.000 campi (160 possessioni)
Di cui le più importanti sono:

- ✓ Legnaro
- ✓ San Michele di Candiana
- ✓ San Michele in Bagnoli
- ✓ Santo Stefano in Due Carrare
- ✓ Sant'Agata in Vanzo

1027 Santo Stefano



1100 Dominio di Bagnoli



1129 Corezzola



Testimonianze circa le origini autoctone del Raboso

Il Ruzzante

Scrittore e commediografo

Già nel 1521, lo scrittore e commediografo Angelo Beolco, meglio conosciuto come **“Il Ruzzante”**, scrisse nella sua **“Prima Orazione”**:

*“ Pan meglio che fugasse e biscotti.
E qual’elo el poltron che no magnarave quatro par far merenda?
Mo quel vino sgarboso an?
Vin che dise ‘bevime ... bevime’ che el te salta dal bocal,*

*vin proprio da resusitar i morti malai,
e anca chi gavesse sento ferè, nol ghe farae mal,
vin che fa pair (digerire) le piere!
Dove nasselo sto vin? Nel Pavan!”.*



Angelo Beolco detto il Ruzzante

- Pernumia 1496
- Padova 1542

Ludovico Pastò

Medico e poeta veneziano

*Xe’l Vin quel dolce Netare,
che consola, che diletta,
quale zogia predileta,
che brillante fa ogni cuor.
Lu xe’l fonte d’ogni giubilo,
Dela pase, e l’armonia;
Ogni mal lu para via,
lu bandisse ogni timor.
Ma fra i vin el più stimabile,
El più bon , el più perfeto
Xe sto caro Vin amabile,
sto Friularo benedeto.*

(Lodovico Pastò, 1788 “El vin Friularo de Bagnoli, Ditirambo”)

Lodovico Pastò – Medico e poeta Veneziano

- Venezia 1746
- Bagnoli di sopra 1806



Il Vin da mar



I Veneziani della Serenissima erano grandi consumatori di Raboso Friularo, la sua longevità lo rendeva ideale per i lunghi viaggi che facevano sulle rotte verso l'oriente. Lo chiamavano Vin da Mar o Vin da Viajo. All'epoca il vino era la bevanda per eccellenza, specialmente per i viaggiatori che dovevano evitare acque impure e contaminate.

La presenza del Canale Battaglia che congiungeva Padova a Monselice ai piedi dei Colli Euganei permetteva alle barche dell'epoca (I Burci) di trasportare i barili pieni di vino dalla zona di coltivazione fino al mare.

Meritano, per un approfondimento, la visita del museo della Navigazione fluviale a Battaglia Terme e delle ville Veneziane presenti nella zona.

Nel 2011 nasce la DOCG - Friularo

Le cantine che ci hanno creduto

Oggi l'area storicamente occupata da vigne di Raboso è diventata zona di produzione DOC del prosecco.

L'uva Glera permette una vinificazione più veloce, si ha una resa maggiore e il successo mondiale che ha avuto il vino Prosecco ha indotto molti viticoltori ad abbandonare il Raboso per allevare viti di Glera.

Tuttavia qualcuno non ha abbandonato le radici e ha continuato a dare lustro a questo Sgarboso, concedendogli il tempo per essere addomesticato e assaporato in tutta la sua verace espressione vinosa.



La cantina sociale di
Conselve



Il Dominio di Bagnoli



Il Pigozzo



La Mincana



L'Abbazia di Praglia

Curiosità

Oggi l'uva Raboso è coltivata principalmente nella provincia di Padova e Treviso, proprio a Treviso fu nominata la prima DOC " Raboso Piave " nel 1971, poi nel 2011 ci sarà il riconoscimento DOCG in particolare per la zona Malanotte.

Oltre al Raboso Piave c'è una versione che si chiama Raboso Veronese, non fatevi trarre in inganno ... non è un autoctono di Verona. E' un clone in pianta realizzato da un membro della famiglia Veronese. Famiglia di armatori di Chioggia, del 1700, che molto si arricchì col commercio e che si ritiene avesse preso il nome da Verona, suo paese d'origine.

Il clone è tra Raboso Piave e uva Marzemina, ne risulta un vitigno meno sgarboso e più adatto alla produzione di vini giovani e leggiadri. Uno di questi è il noto vino Rabosello, molto diffuso nelle trattorie venete e dei Colli Euganei.

Sempre per restare in tema di curiosità..... La leggenda racconta che l'uva marzemina fosse stata portata da Antenore, fondatore della città di Padova, quando scappò da Troia in fiamme.

Un ricordo di questo episodio lo ritroviamo negli affreschi di Villa Selvatico a Battaglia terme.

Come servire i vini



Corretta temperatura di servizio



6 – 8 °C



8 – 10 °C



18 – 20 °C & 4 – 5 ore prima

Abbinamenti a tavola



Rosè frizzante

- Aperitivi
- Antipasti di pesce
- Melanzane alla parmigiana
- Pizza



Metodo Classico

- Aperitivi
- Baccalà alla vicentina
- Pesce crudo
- Pesce alla griglia
- Fritture



Friularo Riserva

- Da meditazione
- Carne al sangue
- Tagliata / Fiorentina
- Brasato
- Cioccolato extra fondente
- Torta Sacker
- Sigaro

La nostra filosofia



✓ Nessun diserbo chimico, lavorazione meccanica del sottofila del vigneto



✓ Terreno sempre inerbito e semina del mix sovescio a file alterne, in questo modo favoriamo l'arieggiamento del terreno e la produzione di sostanza organica

✓ Vendemmia a mano

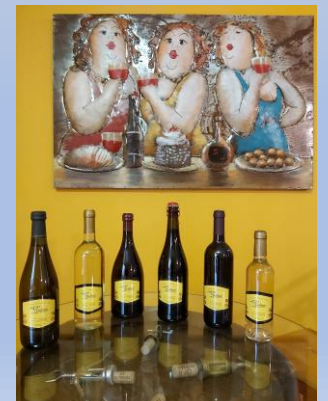
✓ Vinificazione nella nostra cantina con basso dosaggio di solforosa, pulizia dei mosti con decantazione a freddo, filtrazione con cartoni sterili e filtro tangenziale



✓ Certificazione SQNPI



Un vino sano rispettoso dell'ambiente



Felici di condividere con te la nostra passione



*Riccardo – cantiniere e Sommelier
Nicoletta – imprenditrice agricola*

Ci trovi su

www.dofine.it/i nostri vini

Grapes & Wine since 1912

LA TRILOGIA
Del Sommelier
Limited Edition
2023

www.dofine.it