Azienda Agricola Cecchetto: la forza gentile del Raboso del Piave

Dal metodo classico al passito: quattro interpretazioni raccontano un vitigno antico e una storia familiare che lo ha trasformato in simbolo di territorio, sostenibilità e ricerca

Ci sono vini che raccontano il lavoro di una generazione e altri che ne custodiscono la memoria.

Il **Raboso del Piave** è proprio questo, il punto d'incontro tra storia e continuità, il testimone di un progetto che il compianto **Giorgio Cecchetto** ha trasformato in visione, scegliendo di dedicare la sua vita alla produzione di un vino da molti considerato impossibile.

Un pioniere del territorio che non ha mai rincorso la moda ma la coerenza, nella forte convinzione che un vino potesse essere buono solo se vero, solo se capace di parlare del luogo da cui nasce.

Dal suo pensiero ne è nata una filosofia portata avanti dai figli **Marco**, **Sara** e **Alberto**, insieme alla madre **Cristina**, con lo stesso rispetto per la terra e per quel vitigno dall'acidità indomita, che chiede tempo, rispetto e capacità di ascolto.

La sostenibilità come scelta etica

In casa **Cecchetto**, la sostenibilità non è mai stata un'etichetta da esibire, ma una pratica di vita.

L'impegno ambientale affonda le radici nell'eredità contadina dei nonni mezzadri, per i quali il riuso e il rispetto delle risorse erano un gesto quotidiano. Le certificazioni **SQNPI** e **VIVA** hanno riconosciuto ufficialmente un percorso già tracciato da tempo, culminato nel 2023 con la trasformazione in **Società Benefit**, a testimonianza di un modello produttivo fondato sull'etica e sulla responsabilità sociale.

I vigneti di Tezze di Piave, in provincia di Treviso, dell'Azienda Agricola Cecchetto (Foto © Cecchetto).

Emblematico in questo senso è la **Vendemmia Inclusiva del Raboso**, ideata da **Giorgio Cecchetto** e giunta ormai alla **ventunesima edizione**: ogni anno oltre venti famiglie, con ragazzi affetti da sindrome di Down, partecipano alla raccolta di uve che diventeranno **duemila bottiglie**. Un vino "loro", che genera valore, autonomia e orgoglio. Un modo concreto per dire che il vino può essere anche strumento di crescita e inclusione.

La storia di un vitigno di carattere

Il **Raboso** è l'anima agricola del **Veneto Orientale**. Il suo nome, derivato da "*rabbioso*", racconta di un'acidità vibrante, tannino deciso e un temperamento che non concede compromessi.

Un grappolo di Raboso del Piave, antico vitigno veneto (Foto © Cecchetto).

È una varietà dal ciclo vegetativo lungo – germoglia tra i primi e matura tra gli ultimi, spesso oltre Ognissanti – con grappoli che solo raramente raggiungono la piena maturazione. Un tempo allevato con la **Bellussera**, la struttura sopraelevata ideata a fine Ottocento per difendere l'uva dall'umidità, oggi questo sistema torna a essere apprezzato per la sua efficacia agronomica: protegge dal calore e dalle gelate, rivelandosi una preziosa alleata contro i cambiamenti climatici.

Con appena **seicento ettari vitati** nella provincia di **Treviso**, il **Raboso** resta comunque un caposaldo della memoria enologica veneta: era il vino dei veneziani, capace di resistere al viaggio lungo il **Piave** fino alla **Serenissima**, simbolo di forza e longevità.

Il Raboso secondo Cecchetto

Nelle mani dei **Cecchetto**, il **Raboso del Piave** è diventato un linguaggio di territorio.

Le sue acidità naturali e i tannini vigorosi, domati con equilibrio, esprimono oggi un profilo moderno, senza perdere quella schiettezza che ne ha fatto un simbolo. Le uve provengono da **Tezze di Piave**, su terreni a medio impasto con presenza di sasso, che donano ai vini una freschezza minerale e una spina acida naturale.

La **vendemmia** avviene in **tre passaggi**: una prima selezione elimina i grappoli imperfetti, la seconda raccoglie quelli destinati all'appassimento, la terza i migliori per la vinificazione diretta. Questa gestione attenta permette di ottenere vini dalla struttura equilibrata e dalla forte identità territoriale.

> «*Oggi il Raboso ha perso la sua rabbiosità* – spiega **Marco Cecchetto** – *può sedersi ai tavoli più importanti e confrontarsi con altri grandi rossi italiani. Rimane unico, ma ha imparato a dialogare*».

In degustazione, quattro interpretazioni di Raboso Cecchetto, dal metodo classico al

passito (Foto © Malinda Sassu).

Un filo rosso che unisce le diverse espressioni

Dalle bollicine al passito, passando per le versioni ferme, il **Raboso di Cecchetto** conserva sempre un tratto distintivo, freschezza e verticalità, mostrando il vitigno nella sua interezza, mettendo in luce la costante ricerca dell'azienda nel valorizzare un vino che è insieme memoria e prospettiva.

Un'eredità che ha il sapore del tempo, un dialogo che si traduce in **quattro interpretazioni**, diverse per tecnica e ispirazione, ma unite da un filo comune: l'**autenticità**.

Rosa Bruna, la bollicina del Raboso

Il **Metodo Classico di Cecchetto** nasce dall'intenzione di mostrare la versatilità del vitigno, la sua capacità di mantenere nervo e identità anche in una veste inusuale. Con la sua acidità viva e la sapidità salina, il vino dimostra che il **Raboso del Piave** può essere fine e complesso, senza perdere la propria forza.

Degustato nel **millesimo 2014**, nasce come esperimento e diventa archetipo di eleganza. Pas Dosé, **100% Raboso Piave**, con nove anni di affinamento sui lieviti, è un vino che unisce rigore tecnico e libertà interpretativa.

Fine e complesso, il Metodo Classico 2014 Rosa Bruna (Foto © Malinda Sassu).

In bocca, l’acidità tagliente si unisce a una salinità viva; la chiusura è netta, quasi verticale, con un’eco di melograno e arancia rossa. Un vino che non concede indulgenze, ma conquista per precisione e coerenza. La produzione limitata, circa **6.000 bottiglie**, ne sottolinea il carattere artigianale.

Servito a una temperatura non troppo fredda, rivela aromi più espressivi di crosta di pane, ribes e agrumi canditi, profondità e continuità di beva: un bianco vestito di rosso, insomma, che parla la lingua del **Piave** con accenti contemporanei.

Il rigore del vitigno: Raboso Piave DOC e Gelsaia

Nel **Raboso Piave DOC 2022**, il vitigno si mostra nella sua forma più pura. Malolattica completa e affinamento di **dodici mesi in barrique** francesi preparano un percorso lineare, per esaltare il frutto senza sovrastrutture. Il sorso è saldo, fresco, con un tannino ancora giovane ma già elegante. È il **Raboso** che unisce precisione e prospettiva, quello che più di tutti racconta il futuro del vitigno.

Il **Gelsaia 2022** – antesignano del **Piave Malanotte DOCG** – rappresenta invece la sintesi tra forza e profondità, figlio di vigne tra le più antiche dell'azienda, oltre 60 anni. Circa il 15% delle uve viene appassito per concentrare aromi e struttura, complessità e materia.

Al naso emergono note di prugna, amarena e cenni di spezie dolci; al palato, il sorso è pieno e persistente, con una trama tannica ampia ma levigata, sostenuta da una acidità vibrante che ne prolunga la progressione. Il residuo zuccherino minimo (4 g/l) ammorbidisce i contorni senza intaccare la freschezza.

Il Raboso Passito, un equilibrio costruito nel tempo

La memoria del tempo in un vino che racchiude più annate e racconta la parte più intima del vitigno.
Ogni lotto affina per almeno **sette anni in barrique**, prima di essere assemblato in un blend che unisce la profondità dei vini maturi e la freschezza dei più giovani.

Al naso, marasca sotto spirito, fichi secchi, miele di datteri; il legno resta in secondo piano, a sostegno della struttura. Al palato, le sue note fruttate di ciliegie mature e scorze d'arancia sono sempre sostenute da una vitalità acida che lo rende sorprendentemente equilibrato, evitando qualsiasi eccesso.

Il finale, lungo e complesso, lascia il ricordo di frutta secca e cacao. Il **Raboso Passito** è il vino della memoria contadina, nato dal principio di non sprecare nulla, ma divenuto nel tempo un capolavoro di modernità enologica.

La dolcezza gentile del Raboso Passito dell’Azienda Agricola Cecchetto (Foto © Malinda Sassu).

Una scommessa che pochi avrebbero fatto. Ma **Giorgio Cecchetto** la colse con lucidità, intuendo che l’acidità naturale del **Raboso** avrebbe bilanciato la dolcezza, creando un vino fuori dagli schemi.

Il futuro tra sfide climatiche e nuovi mercati

In un territorio che continua a evolversi, la **Cantina Cecchetto** guarda avanti con una visione radicata nella terra. Il futuro dell’azienda si gioca infatti nel segno della continuità, in una viticoltura consapevole e un racconto che intreccia etica e territorio.

I suoi oltre **duecento ettari** tra **Tezze di Piave**, **Motta di Livenza** e **Cornuda** raccontano un mosaico di terroir diversi, coltivati con vitigni scelti in base alla vocazione dei suoli: **Merlot**, **Cabernet Sauvignon**, **Carmenère**, **Manzoni Bianco** e **Prosecco**.

Il **Raboso** resta il filo conduttore, con la sua acidità naturale e la capacità di sfidare il tempo, rivelandosi un vino in sintonia con le nuove esigenze climatiche e con i gusti contemporanei. Nelle interpretazioni firmate **Cecchetto**, torna così a essere un racconto di identità e appartenenza, capace di parlare al mondo senza smarrire le proprie radici.

È autentico, non omologato, capace di restituire l'essenza del luogo da cui nasce. Il mercato italiano rimane la base solida, ma cresce l'attenzione internazionale di chi ricerca vini identitari e coerenti.

AZIENDA AGRICOLA GIORGIO CECCHETTO
Via Piave, 67 – Vazzola (TV)
Tel. 0438 28598 | www.rabosopiave.com

Data di creazione
15/10/2025
Autore
malinda-sassu