



Alla scoperta del Raboso, l'antico vitigno veneto forte e... rabbioso

L'azienda trevigiana Giorgio Cecchetto è la protagonista appassionata di una storia che parte da lontano

In provincia di Treviso, c'è una realtà stimolante come l'azienda vitivinicola **Cecchetto**, suddivisa in tre sedi – a **Tezze di Piave**, **Motta di Livenza** e **Cornuda** – nell'ultima delle quali, nella zona del Montello e dei Colli Asolani, si produce il Prosecco Asolo Docg.

Avevamo già scritto di altre [referenze di questa realtà](#), ma adesso la nostra visita si concentra su un **vitigno antico e caratteristico** del territorio, tanto affascinante quanto difficile da gestire, il **Raboso**, di cui la cantina di Tezze di Piave è da sempre interprete coraggiosa e appassionata: sin dalla sua fondazione nel 1985 ad opera di **Sante Cecchetto** e poi da subito sotto la guida carismatica del figlio **Giorgio** (socio-fondatore, per dire, di quella [Confraternita del Raboso del Piave](#) già a partire dal 1986) che l'ha diretta fino alla prematura scomparsa e che oggi, tale azienda, viene portata avanti con pari passione dalla moglie **Cristina** e dai giovani figli **Marco**, **Sara** e **Alberto**.

«Il Raboso rappresenta in pieno il nostro territorio, quella provincia di Treviso con i

comuni rivieraschi al fiume **Piave**. È **documentato almeno da 500 anni** e conosciuto un tempo come il “vino nero per Venezia”. – Ci introduce **Cristina Cecchetto** – Il Raboso è un pezzo della nostra storia che rischiamo di perdere se rincorriamo solo mode e business, dal momento che anche qui il prosecco la fa da padrone».



La famiglia Cecchetto (Foto © Ufficio stampa).

Raboso di Cecchetto, 4 personali declinazioni

Avviciniamoci, anzitutto, a questo vitigno tanto particolare già dal suo nome:

«È forte e appunto ... **rabbioso** – prosegue Cristina Cecchetto –. Ed è uno dei vitigni più rappresentativi della Doc Piave, dimostrando il suo carattere già in vigneto con un **ciclo vegetativo molto lungo**; germoglia infatti per primo ed è una delle ultime uve a essere raccolte».

Il **Raboso** è protagonista importante dell'azienda Cecchetto. Viene declinato in quattro versioni. Il **rosato di raboso** che diventerà **metodo classico**: un'etichetta, questa di **Rosa Bruna**, che è nata nel 2008 per valorizzare l'acidità del vitigno. Troviamo poi il raboso della tradizione (**Raboso del Piave**); quindi quel vero e proprio fiore all'occhiello della casa – il **Gelsaia** – che è divenuto modello del **Malanotte del Piave**, la prima DOCG trevigiana per vitigno a bacca rossa. Infine un'estremizzazione dell'appassimento come il **Passito di Raboso**.

Quattro stili diversi per un vino dalla notevole **poliedricità** e con un unico filo conduttore: **l'acidità** e la **tannicità** che tornano nel bicchiere. Di qui la sfida dell'azienda: mettere in campo **diverse interpretazioni** così da valorizzare di volta in volta le varie caratteristiche distintive.

«Domare il raboso non deve significare snaturarlo, ma enfatizzarne i suoi tratti, **rendendolo più gradevole ma pur sempre riconoscibile**: e dunque **l'astringenza e l'acidità** non potranno non manifestarsi», sottolinea ancora Cristina.

«Per ciascuno dei vini ci sono **epoche di vendemmie differenti**. – interviene **Sara Cecchetto** – Di solito facciamo una **prima vendemmia** a metà ottobre quando l'uva non è ancora arrivata a piena maturazione ed esaltiamo ancor di più la sua acidità. Poi ci sarà una **seconda vendemmia** tra fine ottobre e inizio novembre con una raccolta in cui l'uva è arrivata a perfetta maturazione: con questa si produce tanto il passito che il Gelsaia. Infine c'è la **terza vendemmia** quando l'uva è surmaturata in vigneto».



Un panorama dell'azienda agricola Cecchetto (Foto © Ufficio stampa).

La svolta dell'appassimento

Una tappa decisiva nella storia del rilancio del raboso è data dalla svolta dell'**appassimento**, inaugurata da Giorgio Cecchetto nel 1996/97:

«Negli anni novanta – ricorda la moglie Cristina – con la moda degli autoctoni siamo stati facilitati con la presentazione di un vino con tali caratteristiche. È allora che abbiamo avuto la richiesta di appassire il vino di raboso. Ricordo ancora quando Giorgio andò alla ricerca di un ventilatore, abbiamo appassito un po' di uva ed è nato così il primo passito di raboso. Non certo il miglior passito, che però suscitò parecchia curiosità: perché s'intravedeva come quell'acidità intrinseca dava pulizia a un passito rendendolo meno stucchevole. Da lì è nata la ricerca successiva. Abbiamo introdotto un po' di appassimento nel Gelsaia – vino che produciamo solo nelle grandi annate – così da renderlo più rotondo. Nel 2009 è nata la DOCG Piave Malanotte dove si rivendica questa tecnica appunto per il Malanotte del Piave: un raboso che per disciplinare prevede dal 15 al 30 % di uve in appassimento».

Oggi l'azienda Cecchetto è impegnata in prima persona nelle buone (e numerose) pratiche legate al sempre più fondamentale tema della **sostenibilità**. Numerose sono anche le attività svolte in ambito sociale dall'azienda (come la **vendemmia inclusiva** giunta nel 2024 alla 20° edizione o la **trebbiatura solidale**

): iniziative meritorie che sottolineano una volta di più quel legame che a partire dal vino unisce tanto le persone con l'ambiente da cui nasce.

Azienda agricola Cecchetto Giorgio

Via Piave, 67 – Tezze di Piave (TV)

Tel. 0438 28598 | www.rabosopiave.com

Data di creazione

15/01/2025

Autore

giovanni-caldara