

Enogastrô

Enogastronomia Italiana

A Uva Raboso Piave

[Crie um website ou blog gratuito no WordPress.com.](#)

A Raboso é uma uva historicamente cultivada no Vêneto, principalmente nas regiões às margens do rio Piave. O vinho feito com ela, possui o mesmo nome.

Por causa dos seus sinônimos “Friulara” e “Rabosa Friulara”, pode –se imaginar que essa uva tenha origem friulana. Mas é preciso lembrar que o Friuli, há tempos atrás, chegava só até a margem esquerda do Piave. As mais antigas provas da origem dessa uva, vêm de Padova, mais especificamente de Bagnoli di Sopra, onde o Friularo chegou, por volta dos séculos XVII e XVIII, como constam nos documentos da República Vêneta.

Plínio, “O Velho”, no seu livro *Naturalis Historia*, afirma que no nordeste da Itália se produzia o “Picina omniun nigerrima”, um vinho muito escuro. Mais escuro que o piche. Com certeza, um antepassado do Raboso, do Terrano, do Refosco e do Friularo.

Quando o império romano ruiu, o culto da vitivinicultura teve que esperar os novos tempos, até Veneza estender sua civilização à terra firme, para encontrar resquícios desse vinho. Por vários séculos, o Raboso foi o único vinho que a “Serenissima” (Veneza) conseguiu exportar até o Oriente! Por isso o vinho Raboso era definido como “vin da viajo”, ou seja, vinho de viagem. O mérito está nas suas características varietais: robusto, rico de taninos, com alta acidez, resistente a mofos e a outras doenças. Além disso, não temia o frio, a secura, e nem o passar do tempo. Por isso, antigamente, quando nascia uma criança, tanto nas famílias dos camponeses como nas famílias dos nobres, guardava-se o Raboso para o dia do casamento dessa criança. Tradição que está voltando...

Em 1873, Carpenè, e em 1877, Di Rovasenda, confirmaram a presença do Friularo ou Friulara, nas regiões que vão desde Ischia até as margens do Piave. Provavelmente é uma

variedade originária de uvas selvagens da planície “trevigiana” (de Treviso). Seu nome poderia derivar do homônimo afluente do rio, ou da expressão dialetal “*rabiosa*”, muito usada para descrever o vinho assim que é colocado na boca: extraordinariamente ácido e tânico!

A Raboso foi difundida e se concentrou basicamente na província de Treviso, dentro da denominação Piave, mas é encontrado também em Vicenza (DOC Vicenza Raboso), em Veneza (DOC Lison Pramaggiore Rosso) e em Padova (DOC Colli Euganei Rosso e Bagnoli), onde ele leva o nome de Friularo. Em Pordenone, a Raboso é um pouco menos utilizado.

Os vinhos produzidos com a uva Raboso normalmente tem uma cor vermelho rubi muito intensa, aromas que se abrem e dão notas de frutas vermelhas e frutos do bosque. Possui alta acidez e forte carga de taninos. Geralmente amadurece em grandes barris de carvalho.

O vinho feito com a uva Raboso, vinho “de características organoléticas mais próximas às da casca da uva ainda selvagem, não domada”, representa com o seu vermelho quente, o coração de uma cultura.

Foto by site [vinipegoraro](http://vinipegoraro.com).