



Comunicato stampa

CONSORZIO VINI VENEZIA: IL RABOSO PROTAGONISTA A *ROSSO AUTOCTONO*

Durante la manifestazione del 18 ottobre, una masterclass racconterà le peculiarità del vitigno e la ricchezza della viticoltura del territorio. Favorevoli le prospettive di vendemmia

Fiero, austero e profondamente legato alla terra del Piave, il **raboso** è uno dei vitigni che meglio rappresenta la storia della viticoltura veneta. Proprio questa varietà sarà la protagonista della **masterclass *Raboso Piave. Il ribelle tra gli autoctoni veneti***, in programma **domenica 18 ottobre** alle **13.00** durante l'evento ***Rosso Autoctono***, manifestazione di AIS Veneto dedicata ai vini rossi veneti che si terrà nelle sale del **Museo di Santa Caterina di Treviso**. La degustazione sarà guidata da **Stefano Quaggio**, Direttore del **Consorzio Vini Venezia**, assieme ad Alberto Toffanello, Miglior Sommelier del Veneto 2025 e Miglior Sommelier del Raboso 2023. Le etichette selezionate per la masterclass raccontano la storia e l'evoluzione del vitigno, dalle espressioni più tradizionali alle interpretazioni contemporanee, mettendone in luce peculiarità e capacità evolutiva. Un percorso nel calice che descrive le molte anime di una delle più antiche varietà venete, un'uva dal carattere deciso, capace di sfidare il tempo e di esprimersi attraverso vini di grande personalità e sorprendente longevità.

Oltre alla masterclass, sarà possibile accedere anche al **banco d'assaggio** di ***Rosso Autoctono*** e degustare i vini delle aziende parte del Consorzio Vini Venezia presenti alla manifestazione: 47 Anno Domini, Ai Galli, Antonio Facchin, Barbaran Vini, Bonotto delle Tezze, Bosco del Merlo, Paladin, Ca' di Rajo, Castello di Roncade, De Stefani, Molon Luigino, Ornella Bellia, Rechsteiner, Sandre, San Giorgio, Villa Valonte, Villa Canthus, Conte Collalto e Salatin.

Rosso Autoctono rappresenterà anche il momento ideale per **raccontare la vendemmia** in corso: "L'estate calda – spiega **Quaggio** – ha contribuito a favorire il raggiungimento della piena maturazione accompagnando positivamente il percorso delle varietà che saranno raccolte più avanti. Tra queste anche il **raboso**, vitigno autoctono simbolo del territorio, la cui vendemmia è **prevista nelle prossime settimane** e che rappresenterà uno degli appuntamenti più attesi. Per le **altre**

varietà tutelate dal Consorzio, la raccolta si avvia verso la conclusione con un **bilancio complessivamente positivo**. Dal punto di vista quantitativo, l'annata si mantiene in linea con quelle degli ultimi anni, mentre le condizioni climatiche hanno favorito una buona maturazione delle uve. Quella appena trascorsa è stata un'annata precoce, con la vendemmia iniziata già a metà agosto per il pinot grigio, ma senza particolari criticità e precipitazioni significative in grado di interferire con le operazioni di raccolta o compromettere la qualità delle uve”.

I banchi d'assaggio di *Rosso Autoctono*, aperti dalle 10.00 alle 19.00, sono accessibili sia con acquisto del biglietto online in prevendita a 15 euro (per i soci AIS 12 euro), sia con acquisto diretto all'ingresso della manifestazione a 18 euro. Le masterclass hanno invece un costo di 10 euro ciascuna.

Per informazioni e prevendite visitare il sito www.aisveneto.it/eventi/prossimi/2234-rosso-autoctono

Ufficio stampa

Chiara Brunato | chiara@studiocru.com | 371 3350217

Veronica Guerra | veronica@studiocru.com | 380 2363563