

RICCARDO CASTALDI - GRUPPO CEVICO



LA SOLIDA E CONCRETA FAMIGLIA DEI TREBBIANI

UN GRUPPO DI VITIGNI PRODUTTIVI, DI CUI OGGI SI RIVALUTANO ALCUNI PREGI

Nell'ambito della base ampelografica italiana, probabilmente la più vasta del mondo, trovano spazio alcuni vitigni che normalmente vengono ascritti alla famiglia dei Trebbiani, della quale i principali rappresentati sono Trebbiano toscano, Trebbiano romagnolo e Trebbiano abruzzese.

Origini e caratteri

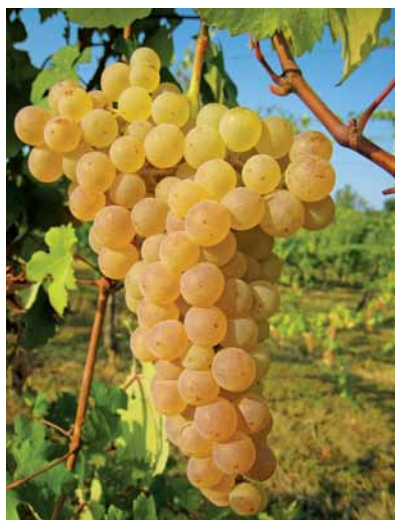
Si tratta di vitigni originari del Mediterraneo orientale già noti al tempo dei Romani che, pur essendo differenti, sono accomunati da caratteristiche simili, a partire dall'epoca di maturazione, che risulta essere medio – tardiva, e da una fertilità delle gemme basali che non è tra le più elevate, tanto che normalmente vengono assoggettati alla potatura a tralcio rinnovato.

I Trebbiani sono inoltre noti per l'elevato vigore e per l'elevata capacità vegetativa che esprimono, per assecondare le quali, nell'ottica di raggiungere l'equilibrio vegeto – produttivo, sono stati adottati sistemi di allevamento in grado di consentire un elevato sviluppo della pianta, come ad esempio il tendone, la pergoletta romagnola e il doppio capovolto.

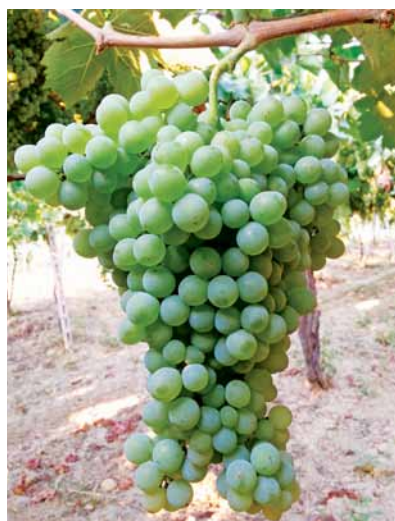
Sotto il profilo produttivo i Trebbiani sono notoriamente dei vitigni generosi, in grado di raggiungere rese consistenti per ceppo e contraddistinti da grappoli di dimensioni medio – grandi, in grado di riempire la mano del vendemmiatore. Questi vitigni forniscono in genere vini leggeri, di pronta beva, che si caratterizzano all'olfatto per aromi derivanti dal processo di fermentazione, note floreali lievi, controbilanciate al gusto da un buon livello di acidità e da garbate note fruttate.

Produttività e versatilità

La grande diffusione sul suolo nazionale, associata alle elevate produzioni di vini senza particolari elementi di distinzione, non ha permesso ai Trebbiani di avvicinarsi al "Gotha" dei vitigni ritenuti nobili, con nomi da



TREBBIANO ROMAGNOLO



TREBBIANO TOSCANO

sfoggiare in etichetta.

Con la viticoltura del III Millennio, che oltre a qualità e sostenibilità ambientale prende in considerazione anche costi di produzione e produttività, i Trebbiani hanno avuto modo di riscattarsi e di portare alla luce l'importante ruolo che hanno sempre svolto e che svolgono tuttora nell'ambito del settore vitivinicolo nazionale, dovuto alla loro caratteristica più importante ovvero la versatilità.

Il fatto di avere aromi non particolarmente marcati, per certi versi ritenuto un limite, assieme a un buon livello di acidità fissa, rappresenta la carta vincente che ha reso il vino prodotto con i Trebbiani uno dei più utilizzati in assoluto come base per spumanti giovani, sia in Italia che in Europa, considerate le cospicue esportazioni verso Germania, Austria e Francia.

La buona produttività garantita dal Trebbiano, soprattutto nei terreni fertili e freschi, consente inoltre di produrre il vino bianco da destinare al confezionamento in brik, che interessa una quota importante delle vendite sul mercato nazionale.

In Francia, dove giunse nel periodo della Cattività avignonese, il Trebbiano toscano, ribattezzato oltralpe come Ugni blanc, oltre che per base spumante è impiegato per la produzione di due tra i più famosi distillati al mondo, ovvero Cognac e Armagnac; anche in Italia viene tradizionalmente distillato per produrre Brandy di eccellente livello qualitativo.

Il vino prodotto con i Trebbiani viene anche utilizzato come base per la produzione di vermouth bianco, che il nostro Paese esporta in tutto il mondo.

Il mosto di Trebbiano romagnolo viene altresì impiegato per la produzione di mosto cotto da destinarsi alla produzione di Aceto Balsamico di Modena I.G.P. e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Da uve appassite di Trebbiano toscano, infine, si ottiene uno dei più originali vini italiani, il Vinsanto.

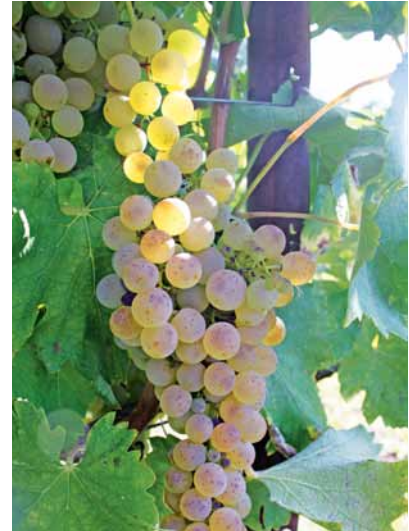
Qualità organolettica

Anche se sono famosi per l'elevata potenzialità produttiva, non si deve comunque pensare che per questi vitigni sia stato in questi anni trascurato l'aspetto della qualità organolettica, tanto che entrano a far parte di innumerevoli DOC sparse per il territorio nazionale.

Per quanto riguarda il legame Trebbiani e qualità organolettica, in pochi sanno che il metodo di vinificazione in ambiente riducente, oggi ampiamente utilizzato per le uve a bacca bianca in tutti i Paesi vitivinicoli del mondo, in Italia è stato introdotto applicandolo al Trebbiano romagnolo, grazie a un progetto che vide coin-

volta la cantina sociale Le Romagnole (Gruppo Cevico), che interessa il territorio della pianura ravennate, e l'ESAVE (oggi CRPV) di Tebano (Ra), che tra i primi in Italia intuirono le potenzialità di questa tecnica di vinificazione per esaltare le caratteristiche organolettiche del vitigno. Lo stesso gruppo, partendo da uve di Trebbiano romagnolo surmaturate sulla pianta e fermentate in anfore di terracotta, seguendo tecniche di vinificazione vecchie di millenni, ha prodotto un vino di spiccato carattere e personalità, in grado di proporsi sul mercato come un prodotto nuovo.

Molto importante è notare come il Trebbiano venga da qualche tempo spumantizzato con successo anche nei luoghi di produzione, nell'ottica di valorizzare vino e territorio, come sta ad esempio avvenendo in Romagna. Da non dimenticare quanto è stato fatto col Trebbiano d'Abruzzo in termini di miglioramento qualitativo, grazie allo sforzo compiuto da poche cantine che hanno fermamente creduto e investito su questo vitigno,



TREBBIANO DI SOAVE

a dispetto degli scettici e della possibilità di percorrere la più facile, ma sicuramente più scontata, strada dei vitigni internazionali. Alcune etichette di Trebbiano d'Abruzzo, Valentini in primis, possono oggi giocare alla pari con le icone enologiche nazionali e internazionali, dimostrando una volta per tutte le potenzialità di

questa famiglia di vitigni, che possono essere estrinsecate tramite un'opportuna gestione del vigneto e delle pratiche enologiche.

Si ricorda anche l'intelligente operazione enologico – commerciale che seppero fare i toscani col Trebbiano toscano, che, mentre la prassi enologica abbandonava il tradizionale taglio con le uve bianche per il Chianti, utilizzarono le uve trebbiano per dar vita al fenomeno Galestro, un piacevole vino frizzante che, grazie a un'attenta campagna di marketing, fu po-

polare per molti anni, divenendo una vera e propria moda, soprattutto tra i giovani consumatori.

Conclusioni

L'elemento che fino ad oggi ha accomunato tutte le destinazioni dei Trebbiani è stato quello di consentire di remunerare adeguatamente le uve (o forse meglio dire l'ettaro di vigneto), garantendo la sostenibilità economica della loro coltivazione. Come ormai dimostrato i Trebbiani sono in grado di competere anche nell'ambito della

qualità organolettica, raggiungendo risultati inaspettati fino a poco tempo fa. Per i prossimi anni, al fine di aumentare ulteriormente la competitività di questi vini sul mercato internazionale nella fascia dei vini quotidiani, si dovrà puntare maggiormente sulla meccanizzazione per consentire un ulteriore contenimento dei costi di produzione; a tal proposito sono da tempo stati avviati diversi progetti di ricerca.

Foto: R. Castaldi, G. Pasquale, G. Ponchia, A. De Bosis

Vitigno	Trebbiano abruzzese	Trebbiano romagnolo	Trebbiano toscano
Apice germoglio	Aperto, verde chiaro con sfumature violacee, sublanuginoso	Espanso, biancastro sfumato di rosa, cotonoso	Semi – espanso o espanso, bianco, lanuginoso
Foglia	Medio – grande, pentagonale, pentalobata	Media, pentagonale, pentalobata o trilobata	Grande o medio – grande, pentagonale, quinquelobata
Grappolo	Grosso, piramidale, con ali, compatto	Medio – grande, conico – piramidale, alato, compatto o semi – spargolo	Grande o medio – grande, lungo, cilindrico o conico, con ali, anche con punta biforcata, semi compatto o semi – spargolo
Acino	Medio, sferico, poco pruinoso	Medio – grosso, sferoidale, pruinoso	Medio, discoide o sferoide
Epoca germ.to	Medio - tardiva	Media	Tardiva
Epoca maturaz.	Medio - tardiva	Media	Tardiva
Vigoria	Elevata	Medio - elevata	Notevole

PRINCIPALI CARATTERI AMPELOGRAFICI. DA "VITIGNI D'ITALIA" DI A. CALÒ, A. SCIENZA, A. COSTACURTA.

UN NOME PER TANTI VITIGNI

Il nome Trebbiano, oltre che ai tre vitigni principali di cui alla tabella 1, è associato a una serie di vitigni il cui grado di parentela non è del tutto noto, anche se recenti ricerche hanno parzialmente chiarito il quadro. Oltre a T. toscano, T. romagnolo e T. abruzzese, sul suolo nazionale trovano posto anche T. modenese, T. giallo, T. spoletino, T. nero (parente stretto del T. toscano e raro), T. di Soave e T. di Lugana. Questi ultimi due sono in realtà biotipi dello stesso vitigno, a sua volta assimilabile al Verdicchio marchigiano. Si tratta quindi dello stesso vitigno, sicuramente tra i più nobili del patrimonio italiano e poco affine agli altri trebbiani.