

# **Valutazione di vecchie varietà di vite locali in funzione della diversificazione e del miglioramento della piattaforma ampelografica dell'Emilia Romagna.**

## ***RISULTATI***

In conclusione il complesso delle indagini, ha consentito di identificare una decina di biotipi con caratteristiche morfologiche interessanti che sono stati successivamente valutati anche in base alla loro attitudine enologica. Le principali di tali accessioni sono quelle localmente denominate Famoso, Vernaccina riminese, Ruggine, Trebbiano di Spagna, tra quelle a bacca bianca, e Uva di Tundè e Pelagòs, tra quelle a bacca rossa.

L'accessione Famoso, reperita presso Mercato Saraceno (FC), si distingue dal Famoso rintracciato nel pesarese sia per caratteristiche morfologiche che per attitudine enologica ed inoltre le analisi del DNA hanno confermato la diversità tra i due biotipi. La foglia ha forma cuneiforme, trilobata o quasi intera, con seno peziolare a V, da aperto a molto aperto; i seni laterali superiori sono a V, a volte appena accennati. Sulla pagina inferiore sono presenti alcuni peli coricati, mentre sono quasi assenti quelli dritti. Il grappolo è di medie dimensioni, piramidale, spesso con un'ala, tendenzialmente spargolo. L'acino è troncovoide, con buccia di colore verde-giallo, abbastanza spessa e consistente e con pruina da leggera a media. La polpa, abbastanza consistente, ha sapore dolce e leggermente moscato. Dal 2003 presso la cantina sperimentale di ASTRA a Tebano (RA), sono state effettuate le microvinificazioni e le analisi sensoriali per valutare le caratteristiche organolettiche del vino, che è risultato di colore giallo paglierino chiaro, con quadro olfattivo molto intenso (ricorda il vino Moscato) dove prevalgono infatti note floreali dolci e note di frutta esotica, di drupa matura e di frutta essiccata; al gusto mostra acidità media, buona morbidezza e struttura. La buona produttività e le interessanti caratteristiche enologiche rendono il Famoso un vitigno che potrà diffondersi sia nelle aree pianeggianti come migliorativo del Trebbiano romagnolo che nelle zone collinari per nuove produzioni di qualità.

Altro vitigno locale reperito nelle colline romagnole è la Vernaccina riminese, che le analisi isoenzimatiche hanno permesso di differenziare dalle altre Vernacce già iscritte. La foglia è grande, cuneiforme, eptalobata con seno peziolare V molto aperto; il grappolo è di medie dimensioni, cilindro-piramidale, talvolta alato, piuttosto compatto con acini sferoidali, medio-piccoli e buccia di colore verde-giallo piuttosto pruinosa. Il vino si presenta di colore giallo paglierino chiaro, con riflessi giallognoli; il profilo olfattivo è di buona intensità, con interessanti note floreali e fruttate, inoltre il gusto risulta equilibrato, di media acidità, buona struttura e buona persistenza gusto-olfattiva.

Nella zona del modenese sono stati individuati i biotipi Ruggine (localmente chiamata anche Ruznintena) e Trebbiano di Spagna. La foglia di Ruggine ha forma cuneiforme, è generalmente trilobata, medio-piccola (nervatura mediana corta) con seno peziolare a V aperto. Il grappolo è cilindro-piramidale, medio-piccolo, allungato, talora alato, molto spargolo e caratterizzato da forte acinellatura dolce. Gli acini sono medio-piccoli, sferoidali, con buccia abbastanza spessa, leggermente pruinosa e di colore verde-giallo con tendenza a divenire color ruggine in seguito all'esposizione solare. Il vino risulta di colore giallo con riflessi verdognoli e mostra un quadro olfattivo abbastanza complesso: floreale, con prevalenza di fiori d'acacia; fruttato, con prevalenza di agrumi, pesca, mela e frutta esotica, sentore di miele e leggero erbaceo fresco. Al gusto risulta da acido a piuttosto acido, con una buona struttura e una buona persistenza gusto olfattiva.

Il Trebbiano di Spagna possiede invece una foglia in genere cuneiforme, con lobo centrale poco pronunciato, talora con aspetto quasi intero. Il seno peziolare è ad U, generalmente molto aperto. Il grappolo è di medie dimensioni, di forma piramidale, alato, medio-lungo e tendenzialmente spargolo. Gli acini sono medio-piccoli, sferoidali, con buccia di colore verde-giallo leggermente pruinosa. Il vino si presenta di colore giallo chiaro, di buona intensità, con riflessi giallognoli e all'olfatto esprime note floreali dolci, fruttate fresche, dolci e vegetali. Tra le caratteristiche gustative emerge una struttura medio-buona e una buona acidità. Sia Ruggine che Trebbiano di Spagna potrebbero essere utilizzabili sia per la loro attitudine enologica che per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

L'areale ravennate si conferma di primo piano anche per l'identificazione di due interessanti vitigni a bacca rossa, Uva di Tundè e Pelagôs, reperiti rispettivamente nella zona di San Bartolo e di Bagnacavallo. L'Uva di Tundè presenta una foglia di dimensioni medio-piccole, forma pentagonale e pentalobata con seno peziolare a V aperto. Il grappolo è medio, cilindro-piramidale, con una o due ali, di media compattezza; gli acini sono medio-piccoli, arrotondati con buccia di colore blu-nero di medio spessore mediamente pruinosa. Il vino è di colore rosso rubino intenso, con riflessi violetti intensi e profilo olfattivo pronunciato e particolare, con note prevalenti di bacche rosse, marmellata, tabacco e vaniglia. Al gusto è abbastanza astringente e acido, di buona corposità e persistenza, leggermente squilibrato.

Il Pelagôs presenta una foglia cuneiforme, eptalobata, con seno peziolare a V aperto. Il grappolo è cilindro-piramidale, molto corto e piccolo e anche molto compatto; gli acini sono piccoli, arrotondati, con buccia spessa, quasi coriacea, di colore blu-nero e molto pruinosa. Il vino si presenta molto interessante per l'elevato contenuto in polifenoli e tannini ed è caratterizzato da toni rosso-violetti molto intensi con riflessi violacei marcati e profilo olfattivo con note floreali, fruttate, di frutta secca, di erbaceo secco e di fresco; nel complesso vinoso. Al gusto risulta acido e secco, molto tannico e astringente, di buona struttura e alta persistenza gusto-olfattiva.

Sia l'Amministrazione regionale che la Provincia di Rimini hanno poi mostrato interesse anche per altri vitigni autoctoni a bacca rossa quali Lambrusco Benetti, reperito nel modenese, e Verucchiese del quale sono presenti vecchi ceppi nel Comune di Verucchio ed in zone limitrofe. Per entrambi sono tuttora in corso indagini a livello ampelografico e valutazioni agronomiche ed enologiche.

Le ricerche fino ad ora condotte dovrebbero condurre alla iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite le accessioni Famoso, Vernaccina riminese, Ruggine, Trebbiano di Spagna, Uva di Tundè e Pelagôs. Ciò potrebbe consentire la coltivazione e la valutazione delle attitudini colturali nei diversi areali della Regione Emilia Romagna fornendo nuove interessanti possibilità ai vitivinicoltori locali.