

Valutazione di nuovi vitigni adatti all'areale viticolo di pianura.

RISULTATI

Come si può appurare dalla **tabella 1** quasi tutte le varietà presentano un germogliamento concomitante o più avanzato rispetto a Trebbiano, che nel quadriennio di indagine ha germogliato mediamente intorno all'8 aprile. Interessanti sotto questo profilo Durella, Garganega, ma soprattutto Malvasia d'Istria, che pur germogliando tardi (22/04) matura piuttosto precocemente (6/09), con *performances* interessanti anche in termini di qualità del vino. Queste varietà possono ragionevolmente sfuggire alle gelate tardive più di altre, sebbene la maggior parte delle varietà in esame abbia fatto registrare epoche medie di germogliamento tra il 10 e il 18 aprile, quindi in un'epoca normalmente a rischio decrescente.

Tabella 1 - Dati relativi alle principali fasi fenologiche per le diverse varietà (media anni 2000-2003) -

Varietà	Germogliamento (50%)	Fioritura (50%)	Invasatura (inizio)	Raccolta
Albarino (Az. Briccolani)	13-apr	27-mag	04-ago	06-set
Alicante (Az. Zoli)	10-apr	28-mag	01-ago	30-ago
Ancellotta (Az. Zoli)	10-apr	25-mag	27-lug	26-ago
Barbarossa (Az. D'Angeli)	12-apr	30-mag	06-ago	30-ago
Durella	26-apr	27-mag	06-ago	24-ago
Garganega/SO4 (Az. Frulli)	24-apr	03-giu	08-ago	01-ott
Grenache (Az. Briccolani)	18-apr	30-mag	04-ago	08-set
Lambrusco Marani	06-apr	30-mag	09-ago	04-ott
Lambrusco salamino	17-apr	29-mag	10-ago	28-set
Malbo gentile (Az. D'Angeli)	17-apr	30-mag	09-ago	09-set
Malbo gentile (Az. Zoli)	08-apr	29-mag	03-ago	07-set
Malvasia di Candia aromatica	06-apr	30-mag	29-lug	04-set
Malvasia d'Istria (Az. Amadori A.)	22-apr	30-mag	30-lug	06-set
Manzoni Bianco (Az. Ercolani)	18-apr	28-mag	27-lug	24-ago
Marzemino	05-apr	28-mag	05-ago	10-set
Müller Thurgau (Az. Zini)	12-apr	26-mag	23-lug	25-ago
Pélagos	19-apr	31-mag	26-ago	07-ott
Riesling italico (Az. D'Angeli)	18-apr	28-mag	05-ago	01-set
Sauvignon rosso (Az. D'Angeli)	18-apr	30-mag	06-ago	03-set
Syrah (Az. Longanesi D.)	14-apr	14-mag	01-ago	02-set
Tempranillo (Az. Liverani R.)	17-apr	29-mag	28-lug	04-set
Tinta del Pays (Az. Liverani R.)	16-apr	29-mag	11-ago	04-set
Uva Longanesi (Az. Liverani Renzo)	10-apr	27-mag	08-ago	23-set
Viognier (Az. Zini)	13-apr	27-mag	28-lug	30-ago

Per quanto attiene l'epoca di raccolta, i Lambruschi hanno confermato la loro esigenza in termini di gradi giorno per arrivare ad una giusta maturazione. Uva Longanesi e Garganega maturano abbastanza avanti nella stagione, ma hanno dimostrato una buona tolleranza ai marciumi e una buona risposta al diradamento dei grappoli dopo l'invaiaatura.

L'11 di ottobre della varietà Pelagos, peraltro non iscritta al Registro Nazionale, è veramente molto avanti, ma l'uva, nonostante il grappolo molto compatto, ha tollerato bene la piovosità autunnale e fornisce un prodotto molto particolare, specie dal punto di vista visivo, e con caratteristiche chimiche interessanti. Per le diverse varietà si è seguito anche l'andamento della maturazione a partire dall'invaiaatura..

Le varietà Grenache, Tempranillo e Tinta del Pais sono tipicamente coltivate in aree molto calde e soleggiate e probabilmente con terreni piuttosto poveri, pertanto le condizioni pedoclimatiche della pianura romagnola si sono rivelate inadatte a portare avanti una corretta maturazione delle uve.

Nel corso del 2002, le varietà Tempranillo e Tinta del Pais sono state diradate togliendo fino al 40% dei grappoli, ma nonostante questo importante intervento agronomico, non si è arrivati oltre un alcol potenziale di 10,40 gradi. Anche nell'estate 2003, che ha mostrato un decorso del tutto opposto rispetto all'annata precedente (temperature altissime e siccità), le curve di maturazione relative al contenuto zuccherino di queste due varietà hanno raggiunto precocemente valori asintotici posizionati su livelli piuttosto bassi.

Diverse le considerazioni che possono essere fatte per Grenache, che si è dimostrata da subito una varietà molto vigorosa e con una fertilità elevatissima.

Si è cercato di contenere il più possibile il carico di gemme praticando una potatura molto corta, ma nonostante questo si è dovuto intervenire sempre con il diradamento dei grappoli per contenere un inevitabile eccesso di produzione. Spesso il germoglio della prima gemma franca poteva avere fino a tre grappoli e anche germogli derivati da gemme di corona potevano avere un grappolino.

L'esuberanza di questo vitigno mal si concilia con le esigenze della viticoltura di pianura che deve essere molto meccanizzabile per contenere i costi di produzione.

Sebbene il diradamento asportasse i grappolini dei germogli più deboli, terzo grappolo e alcuni altri grappoli dove c'era un certo affastellamento, non si è riusciti a raggiungere livelli zuccherini molto elevati. Inoltre quest'uva ha grosse difficoltà a colorare in modo deciso ed uniforme, tanto che il vino prodotto con le uve del 2001 è risultato più un rosato che un rosso.

Per quanto riguarda gli altri vitigni a bacca nera, si evidenzia il buon andamento della maturazione e il raggiungimento di soddisfacenti livelli zuccherini alla raccolta, anche in annate diverse tra loro, per Alicante faentino e Sauvignon rosso (biotipi della varietà Centesimino), Ancellotta e Malbo gentile. Il Marzemino ha avuto qualche problema di tipo sanitario (viroso), ma tendenzialmente ha mostrato di fornire un vino rosso da consumarsi giovane di un certo interesse. In merito al Lambrusco salamino, si può dire che presenta regolari accumuli zuccherini, ma solo in certe annate riesce a maturare bene poiché necessita di una stagione abbastanza lunga e calda e possibilmente poco umida: i marciumi possono costringere ad una raccolta anticipata con uve non pronte.

Le uve a bacca bianca si sono dimostrate tutte piuttosto interessanti e con la messa a punto di adeguati interventi agronomici si possono ottenere produzioni equilibrate e che maturano piuttosto bene. Sicuramente interessante il Manzoni bianco che tollera abbastanza bene i marciumi, accumula bene gli zuccheri e soprattutto mantiene anche un buon livello acidico. Parimenti degni di nota, anche per la qualità dei vini, sono Albariño e Malvasia d'Istria, che sono leggermente sensibili ai marciumi. Garganega non è a maturazione precoce, ma nell'ottica di avere un calendario di raccolta dilatato nel tempo, può essere una varietà interessante da proporre in alternativa a Trebbiano; deve essere però ben gestita ed avere una produzione equilibrata.

Di seguito si propone una sintesi delle considerazioni fatte per i vari vitigni considerati anche dal punto di vista enologico.

Grenache

Si è dimostrata una varietà molto vigorosa e con una fertilità elevatissima, che si è cercato di contenere con potature molto corte, ma nonostante questo si è dovuto intervenire sempre con il diradamento dei grappoli per contenere un inevitabile eccesso di produzione. L'esuberanza di questo vitigno mal si concilia l'ottenimento di prodotti di buona qualità e con le esigenze della viticoltura di pianura che deve essere molto meccanizzabile per contenere i costi di produzione.

Nonostante gli interventi di diradamento non si è riusciti a raggiungere livelli zuccherini molto elevati e soprattutto le uve hanno sempre avuto difficoltà a colorare in modo deciso ed uniforme, tanto che il vino prodotto con le uve del 2001 è risultato più un rosato che non un rosso. Peraltro il 2001 è stata una buona annata, ma con le uve di Grenache si è riusciti ad ottenere un vino di medio-bassa qualità imputabile soprattutto alla colorazione scadente e alla scarsa struttura.

Tempranillo e Tinta del pais

Nonostante importanti interventi di diradamento non si è riusciti ad ottenere un livello di maturazione sufficiente per ottenere vini fermi di una certa struttura, mentre per vini rossi di pronta beva può essere più indicato un vitigno come il Marzemino.

Marzemino

Piante ben equilibrate forniscono un vino di buona struttura, apprezzabile per le note vivaci del colore (rosso rubino con riflessi violacei) e per l'aroma fresco e delicato percepibile all'olfatto.

Le caratteristiche del vitigno lo rendono sicuramente adatto per la produzione di vini da consumarsi giovani, mentre spostandosi in area collinare e con interventi agronomici più pesanti può dare un vino che si presta anche per un medio invecchiamento.

Probabilmente come vitigno a bacca nera potrebbe trovare una sua collocazione, sia in purezza che come vino da taglio, per avere vini rossi beverini interessanti da contrapporre ai vini rossi importanti spesso affinati in legno.

Alicante del faentino e Sauvignon rosso

Si tratta probabilmente di due biotipi della stessa varietà, il Centesimino, che trova la sua area di elezione nelle colline faentine e forlivesi. In pianura questi biotipi si sono comportati bene dimostrando di essere decisamente migliorativi rispetto al rosso di riferimento Uva d'Oro, ma l'ambiente di pianura non consente di raggiungere una espressione qualitativa paritetica a quella dell'areale di collina, soprattutto in termini di caratteri sensoriali del vino.

Si tratta cioè di vini diversi in termini di tipicità, ma comunque molto apprezzati in sede di valutazione sensoriale.

Malbo gentile e Ancellotta

Questi due vitigni sono risultati molto interessanti per le loro caratteristiche cromatiche, in particolare per il contenuto in polifenoli totali.

Malbo gentile, però, si presta anche ad essere vinificato in purezza ed in particolare con gli opportuni interventi in campo riesce a fornire uve idonee per l'ottenimento di un ottimo vino "passito".

Tra l'altro il grappolo particolarmente spargolo rende questa varietà poco suscettibile ai marciumi e anche in fase di sovra-maturazione viene mantenuta una buona acidità del mosto.

Lambrusco salamino

In condizioni di buon equilibrio vegeto-produttivo ha dimostrato di saper dare un vino di un certo apprezzamento, soprattutto per il colore e la finezza olfattiva, anche se gli aromi percepiti non erano particolarmente intensi. Tolto dall'area tipica di coltivazione può essere utilmente impiegato per la realizzazione di tagli, ma non per la vinificazione in purezza. La maturazione tardiva, poi, non deve essere trascurata.

Pelagos

La varietà è stata reperita in zona Bagnacavallo, dove sono presenti due piante centenarie franche di piede da cui sono state prelevate le gemme per sovrainnestare un numero di piante di Trebbiano sufficienti per avere l'uva da sottoporre a microvinificazione.

Produce femminelle fertili i cui grappoli non arrivano a maturazione, pertanto sarebbe opportuno sfemminellare o per lo meno asportare i grappoli dalle femminelle. Un problema da considerare è la maturazione tardiva, ma il vino ottenuto nel 2003 si è rivelato molto interessante, soprattutto per l'elevato contenuto in polifenoli e tannini. Per le caratteristiche riscontrate, il vino si dovrebbe prestare per il taglio di vini carenti in termini di colore o di struttura tannica. In purezza bisognerebbe verificare l'opportunità di una "elevazione" in legno.

Müller Thurgau e Viogner

Questi due vitigni hanno dimostrato una certa sensibilità ai marciumi negli ambienti fertili e freschi della pianura, lasciando presagire che potrebbero fornire migliori esiti in aree collinari o pedecollinari. Se non si spinge troppo la produzione e si cerca di mantenere la chioma ben arieggiata con opportuni interventi agronomici, possono dare risultati interessanti, specialmente Viogner.

Garganega

Il termine di confronto per i vitigni bianchi nella pianura romagnola è, ovviamente il Trebbiano romagnolo, e Garganega ha dimostrato di essere una varietà migliorativa rispetto a Trebbiano quando è ben gestita e si mantiene un buon equilibrio vegeto-produttivo. Si possono consigliare fili binati per il contenimento delle parete vegetativa, poiché i viticci non si attaccano facilmente al filo e i tralci tendono a ricadere. Inoltre si può intervenire con cimature precoci per cercare di favorire l'assurgenza dei tralci. Germoglia abbastanza tardivamente e matura un po' dopo Trebbiano, ma è sufficientemente rustica per sopportare una raccolta in epoca avanzata.

Le microvinificazioni in due annate diverse hanno fornito vini con caratteristiche chimiche e sensoriali apprezzabili: la struttura è risultata da debole a buona, l'acidità normale, all'olfatto sono stati percepiti sentori soprattutto fruttati (mela, frutta esotica, banana), oltre ad un lieve florale e ad un leggero erbaceo.

Malvasia di Candia aromatica

Il vigneto, nel biennio 2002-2003 ha dimostrato di essere equilibrato e di fornire risultati produttivi e qualitativi interessanti, come si è visto anche a livello di vino ottenuto.

Malvasia d'Istria

Questa varietà si è dimostrata di sicuro interesse. Il germogliamento tardivo e la maturazione abbastanza precoce sono sicuramente caratteri apprezzabili. La buccia è un po' delicata e si possono sviluppare marciumi, ma la raccolta precoce gioca a favore. Le curve di maturazione hanno evidenziato accumuli gradualmente e interessanti di zucchero accompagnati da una degradazione equilibrata degli acidi, che hanno permesso di ottenere vini di deciso apprezzamento in annate così

diverse come il 2002 e il 2003. Il vino si presenta molto gradito per il colore e all'olfatto evidenzia un profilo delicato, lievemente aromatico, con note di acacia, drupe, frutta esotica e agrumi; al gusto è risultato di buona struttura, non amaro, sapido, di buona persistenza gusto-olfattiva. Complessivamente si tratta di un prodotto fine ed equilibrato.

Manzoni bianco

Le prove di attitudine svolte nella prima collina faentina avevano documentato le ottime prestazioni di questo vitigno, che anche in pianura ha dimostrato di mantenere un buon equilibrio vegeto-produttivo, di prestarsi alla raccolta meccanica e di fornire un prodotto finito molto interessante. Rispetto a Chardonnay presenta una degradazione acidica più equilibrata che consente di avere mosti con un migliore livello di acidità totale, estremamente importante per uva bianche a maturazione precoce.

Albariño

Altra varietà bianca che ha mostrato buone *performances* è l'Albariño, che viene coltivata in Portogallo e Spagna, ma non è iscritta al Registro delle varietà italiano. Ha dimostrato di avere un buon accumulo di zuccheri, un buon contenuto acidico a maturazione, un quadro aromatico del vino fine ed equilibrato: delicato florale (acacia e biancospino), buon fruttato (agrumi, pesca, mela, frutta esotica, banana) e in forma più tenue "erbaceo fresco".

Riesling italico

Il Riesling italico ha mostrato piante abbastanza equilibrate e una produzione con parametri qualitativi accettabili, anche se il vino non ha evidenziato elementi salienti in termini organolettici.

Durella

A seguito dei problemi del vigneto (piante frammiste ad altra varietà, poi sovrainnestate), non si è riusciti ad avere elementi di valutazione sufficienti, ma il vino prodotto nel 2003 ha lasciato intravedere potenzialità interessanti.