

# TREBBIANO, come il clone MIGLIORA le PERFORMANCE



**TIZIANO BORGHI**  
Azienda Agricola  
Sperimentale "Terre Naldi",  
Tebano (RA)  
**LORENA CASTELLARI**  
Catev,  
Tebano (RA)

**A**ll'interno del panorama viticolo regionale, il Trebbiano romagnolo tiene una posizione di tutto rispetto, se si considera che circa il 32% della superficie a vite dell'Emilia-Romagna è occupata da questa varietà. La maggiore concentrazione di vigneti di Trebbiano si trova in provincia di Ravenna, con circa il 70-75% della superficie vitata.

Questa varietà non viene certo annoverata tra quelle di pregio, ma possiede delle caratteristiche di adattabilità a diverse destinazioni enologiche (vino bianco fermo, base spumante, brandy, ecc.) che ne fanno il perno della viticoltura di pianura. Si tratta di una varietà con caratteristiche di produttività e tolleranza alle crittogame che le hanno consentito di insediarsi in maniera importante e duratura in questo ambiente, dove la capacità di ottenere una gradazione discreta, anche a fronte di produzioni abbastanza sostenute, e la possibilità di meccanizzare la coltura hanno consentito fino ad ora di mantenere una buona redditività. D'altra parte è piuttosto evidente che in Emilia-Romagna coesistono due viticolture che da tempo procedono parallelamente e che si collocano su segmenti di mercato differenti: la viticoltura delle tipicità (ormai non solo di collina) e quella da "terzo scaffale" che si incentra in particolare

**È da sempre considerato un vitigno per vini da "terzo scaffale"; non bisogna però trascurare i progressi messi in campo dalla variabilità genetica e dagli interventi agronomici. Lo dimostrano le prove condotte nei laboratori del Catev di Tebano (RA).**

**Tab. 1 - Materiali impiegati e caratteristiche della prova.**

Materiali impiegati			Caratteristiche della prova
CLONI OMOLOGATI	CLONI NON OMOLOGATI	PRESUNTI CLONI	
TR 3T	TR 9T	Cenni	<i>Ubicazione:</i> pianura ravennate Az. Pausini-Russi <i>Schema sperimentale:</i> parcelle randomizzate con quattro ripetizioni <i>Forma di allevamento:</i> casarsa <i>Sesto impianto:</i> m 3,5 x 1,5 (1905 ceppi/ha) <i>Portinnesto:</i> K5BB <i>Gestione terreno:</i> inerbimento + diserbo sulla fila
TR 8T	TR 10T	Benedetti	
TR 12T			
R 5			

**Tab. 2 - Elenco dei cloni microvinificati.**

Microvinificazioni anno 2002	Microvinificazioni anno 2003	Microvinificazioni anno 2004
TR 3T	TR 3T	TR 3T
Cenni	TR 8T	TR 8T
Benedetti	TR 12T	TR 12T
	R 5	R 5

proprio sul Trebbiano. Vista l'importanza della varietà, e considerato che ancora molto ci sarebbe da fare in termini di rinnovo degli impianti, si è ritenuto opportuno non tralasciare il Trebbiano nei programmi di sperimentazione regionale e nel 1998 è stato messo a dimora un vigneto sperimentale con viti ottenute da materiali clonali omologati unita-

mente ad altri non omologati e a presunti cloni reperiti in aziende agricole dell'area romagnola (tab. 1).

La sperimentazione, condotta dai tecnici dell'azienda "Terre Naldi" di Tebano, ha preso in considerazione sia aspetti agronomici (vigoria, produttività, ecc.), opportunamente valutati in campo, sia parametri qualitativi sui mosti e sui vini.

Per quanto attiene le valutazioni di campo, si riferisce di una sostanziale omogeneità tra i vari biotipi a confronto con una sola eccezione: il biotipo "Cenni". Questo presenta mediamente grappoli più piccoli che, ovviamente, vanno ad influire sulla produzione media per ceppo. Il rapporto tra il peso della produzione e quello del legno di potatura presenta valori medi tra 9 e 11, che si possono ritenere di un buon equilibrio vegeto-produttivo, considerata la forma di allevamento e l'ambiente.

Tenuto conto della generale uniformità dei parametri di campo, si è cercato di porre l'attenzione sugli aspetti qualitativi dei mosti e dei vini, tenendo sempre come riferimento il clone TR 3T, che è quello più diffuso in coltivazione.

Per fare questo sono state realizzate presso i laboratori del Catev di Tebano microvinificazioni e valutazioni chimiche e sensoriali sui vini ottenuti in diverse annate (2002, 2003 e 2004), secondo lo schema riportato nella tabella 2.

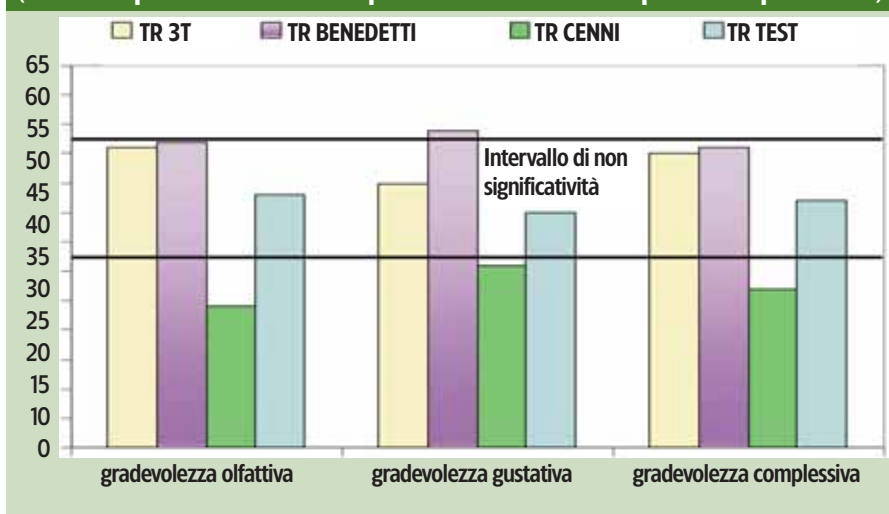
### **I RISULTATI DELLA VENDEMMIA 2002**

I tre vini ottenuti nel 2002 sono stati valutati con un test di ordinamento (*ranking*) per gradevolezza, in confronto anche ad un campione commerciale reperito in una cantina della zona. Il *panel* di degustatori ha espresso una netta preferenza per il biotipo "Cenni", che è risultato significativamente il più gradito rispetto a tutti gli altri (compreso il campione commerciale), perché decisamente più fine e fruttato all'olfatto e con un migliore equilibrio gustativo, dovuto ad una minore acidità e ad una migliore struttura.

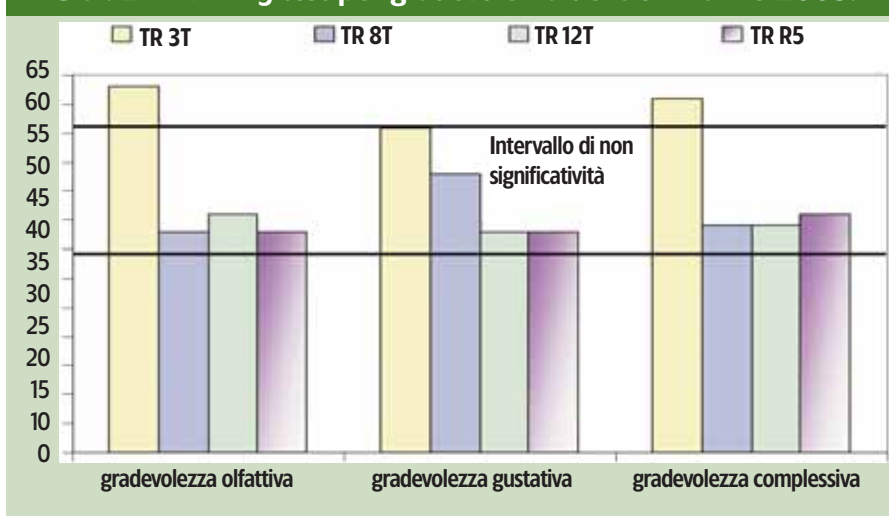
Il biotipo "Benedetti", invece, è risultato significativamente il meno gradito sotto tutti i punti di vista. Questo e il clone TR 3T sono stati stimati qualitativamente inferiori anche rispetto al vino commerciale, evidenziando un quadro olfattivo non particolarmente fine, scarsa corposità, una certa aggressività al palato e, complessivamente, scarso equilibrio e disarmonia al gusto (graf.1).

Gli esiti della degustazione possono essere messi in relazione con alcune evidenze agronomiche ed anali-

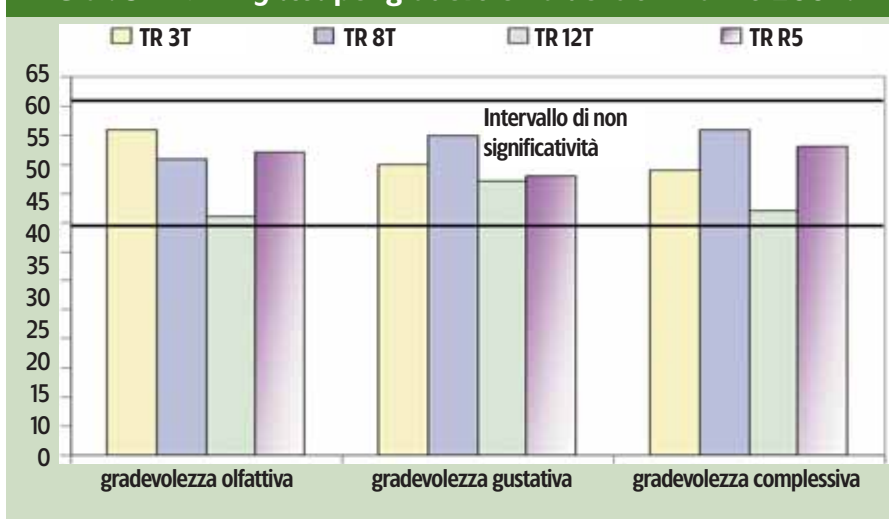
**Graf. 1 - Ranking test per gradevolezza dei cloni - anno 2002 (il valore più basso indica il prodotto che è stato più volte preferito).**



**Graf. 2 - Ranking test per gradevolezza dei cloni - anno 2003.**



**Graf. 3 - Ranking test per gradevolezza dei cloni - anno 2004.**



tiche: il biotipo “Cenni” che, come si è detto, presenta grappoli leggermente più piccoli, consente di avere una maggiore uniformità di maturazione, mentre i dati analitici del vino hanno evidenziato un contenuto in acido malico inferiore rispetto agli altri, circostanza che ha certamente influito sul maggior apprezzamento da parte dei giudici.

**I RISULTATI DELLA VENDEMMIA 2003 E 2004**

In questi due anni sono state microvinificate le uve dei cloni omologati TR 3T, TR 8T, TR 12T ed R 5 e i vini ottenuti sono stati valutati dal punto di vista edonistico come negli anni precedenti.

Nel 2003 il clone TR 3T è risultato il meno gradito, mentre gli altri sono risultati migliori e abbastanza simili. Nel 2004 non sono emerse differenze eclatanti fra i cloni, anche se tendenzialmente il TR 12T è stato giudicato più tipico e franco con buona complessità ed armonia sia olfattiva che gustativa. Anche dal punto di vista analitico, le differenze tra i cloni non sono risultate significative (grafici 2 e 3).

Il clone di riferimento TR 3T e il clone TR 8T hanno fatto emergere un apprezzamento altalenante tra annate molto diverse tra loro anche dal punto di vista climatico: un 2003 molto secco e un 2004 molto piovoso.

**LA SPERIMENTAZIONE CONTINUA**

A seguito di quanto emerso sino ad ora sul piano agronomico, si ritiene opportuno procedere alla vinificazione comparata anche dei biotipi non omologati TR 9 e TR 10, oltre a cercare ulteriori conferme per quelli preliminarmente valutati. Qualora emergessero performance qualitative interessanti, occorrerebbe provvedere al risanamento dei materiali che non rispettano i requisiti di assenza da virus previsti dalla normativa vigente, che impedisce l'uso di questi biotipi per la costituzione di nuovi vigneti.

Nonostante il Trebbiano sia da sempre considerato un vitigno per vini da “terzo scaffale”, non bisogna trascurare ogni possibilità di miglioramento offerta dalla variabilità genetica e dagli interventi agronomici. ■