

VITICOLTURA

Alla riscoperta dei vitigni autoctoni

Nell'ambito di un progetto coordinato dal Crpv sono stati identificati in Emilia-Romagna una decina di biotipi interessanti e sei di questi sono candidati all'iscrizione nel Registro nazionale.



CHIARA PASTORE

Centro Interdipartimentale di Ricerche Viticole ed Enologiche, Università di Bologna

GIANLUCA ALLEGRO

Crpv, Filiera Viti-vinicola ed Olivo-oleicola

Il progetto "Vitigni minori" dell'Emilia-Romagna, finanziato nell'ambito della legge regionale 28/98 e coordinato dal Centro ricerche produzioni vegetali, è giunto oramai al terzo anno di attività. Il progetto, intrapreso dal Centro interdipartimentale di ricerche viticole ed enologiche dell'Università di Bologna, aveva lo scopo di esplorare i vecchi vigneti e di evidenziare l'eventuale presenza di accessioni non ancora ufficialmente caratterizzate e descritte.

In una prima fase sono state individuate più di cento accessioni, a cui è stato mantenuto il nome con il quale erano state segnalate. Il materiale legnoso

proveniente da tali accessioni è stato inizialmente sottoposto all'analisi dei profili isoenzimatici, che ha consentito di riunire i vitigni in vari gruppi. La seconda tappa della ricerca ha comportato l'analisi ampelografica delle accessioni identificate per verificarne l'eventuale similitudine con vitigni già descritti.

La terza fase è poi consistita nell'estrazione del Dna dalle giovani foglie e nella sua analisi genetica, basata sull'impiego dei microsatelliti. Queste ultime

ricerche hanno permesso di escludere casi di sinonimia ed omonimia e di verificare eventuali relazioni di parentela tra accessioni presenti da molto tempo negli stessi areali.

Il complesso delle indagini ha consentito di identificare una decina di biotipi con caratteristiche morfologiche interessanti, successivamente valutati anche in base alla loro attitudine enologica. I principali sono quelli localmente denominati "Famoso", "Vernaccina riminese", "Ruggine", "Trebiano 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 dall'omonimo biotipo rintracciato nel Pesarese sia per caratteristiche morfologiche che per attitudine enologica; diversità confermata anche con analisi del Dna. 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 Astra-Innovazione e Sviluppo a Tebano (RA) sono state effettuate le microvinificazioni e le analisi sensoriali per valutare le caratteristiche organolettiche del vino. Questo è risultato di colore giallo paglierino chiaro, con un quadro olfattivo molto intenso (ricorda il vino Moscato), in cui prevalgono note floreali dolci e note di frutta esotica, di drupa matura e di frutta essicata; mostra al gusto 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 a 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 pre-



Foglia di vitigno Famoso.
(Foto Arch. Crpv)

senta di colore giallo paglierino chiaro, con riflessi giallognoli; il profilo olfattivo è di buona intensità, con interessanti note floreali e fruttate, ed il gusto risulta equilibrato, di media acidità, con buona struttura e buona persistenza gusto-olfattiva.

LE VARIETÀ DEL MODENESE...

Nel Modenese sono stati individuati i biotipi "Ruggine" (localmente chiamata anche *Ruznintena*) e "Trebiano 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: florale, 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 "Trebiano 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. Grazie alla loro attitudine enologica sia "Ruggine" che "Trebiano di Spagna" potrebbero essere utilizzabili per la produzione di Aceto balsamico tra-



Foto Arch. Crpv

dizionale di Modena.

...E QUELLE DI RAVENNA

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 la Regione 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 finora condotte dovrebbero condurre all'iscrizione nel Registro nazionale delle varietà di vite le accessioni "Famoso", "Vernaccina riminese", "Ruggine", "Trebiano di Spagna", "Uva di Tundè" e "Pelagôs". Ciò potrebbe consentire la coltivazione e la valutazione delle attitudini colturali nei diversi areali dell'Emilia-Romagna, fornendo nuove interessanti possibilità ai vitivinicoltori locali. ■



Grappolo di Uva di Tundè.
(Foto Arch. Crpv)

Grappolo d'uva di vitigno Famoso.