

ALLEGATO A.1

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

Vite Trebbiano Spoletino

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Famiglia:

Vitaceae Juss.

Genere:

Vitis L.

Specie:

V. vinifera L.

Nome comune della varietà (come generalmente noto):

Vite Trebbiano Spoletino

Significato del nome comune della varietà**Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato):**

Spoletino, Trebbiano di Spoleto

Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)**Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)****Dialetto(i) del(i) nome locale(i)****Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale****Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)**

Medio

Data inserimento nel repertorio

29 giugno 2020

Ultimo aggiornamento scheda

Ambito locale Comuni di Spoleto, Trevi, Montefalco, Campello sul Clitunno e Castel Ritaldi

Modica quantità 10 barbatelle



Cenni storici, origine, diffusione

Il Trebbiano spoletino è un vitigno diffuso storicamente nel territorio del comune di Spoleto, soprattutto nella piana, ove era usualmente maritato a tutori vivi, acero in primis, ma anche olmo e pioppo. Successivamente venne coltivato anche nei comuni limitrofi di Montefalco, Foligno, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi e Trevi. Nonostante diverse testimonianze storiche, anche centenarie da Marziale (noto poeta romano) a Carducci, che riconoscono al territorio la storica vocazione a produrre vini bianchi, le origini del Trebbiano spoletino non sono note. La vocazione vitivinicola di Spoleto viene da lontano e la viticoltura, pur tra gli alti e bassi che contraddistinguono l'uso agricolo dei suoli, ha accompagnato da sempre la presenza e le attività degli uomini nella valle spoletina, ed è proprio Marziale, nel primo secolo dopo Cristo, a citare per la prima volta il vino di Spoleto e a paragonarlo al Falerno prodotto in Campania. Destinato alle tavole dei ricchi, era un vero e proprio status symbol che identificava il rango di appartenenza per coloro che ne possedessero qualche anfora. Nel II secolo dopo Cristo anche l'erudito greco Ateneo, informandoci che i vini dell'Italia meridionale e centrale erano ben conosciuti e distinti, esalta l'annoso vino di Spoleto, soave, di color simile all'oro (Chiaverini, 2007). Nelle epoche successive, la coltivazione e il commercio del vino nella valle di Spoleto, come nelle altre realtà comunali che oggi hanno acquisito la denominazione di origine controllata «Spoleto», ha sempre avuto una importanza notevole nell'economia locale. Basta considerare che negli Statuti, sono diverse le rubriche e le disposizioni che fanno riferimento alla coltivazione della vite e al suo prodotto. In particolare, negli Statuti di Spoleto del 1296 sono presenti rubriche per proteggere la vite, sia con provvedimenti rigorosissimi contro ladri e malfattori sia fissando ad una data comune l'inizio delle vendemmie, nonché norme per il trasporto e la conservazione del vino che vengono confermate anche negli statuti del 1347 e del 1542, a riprova di una attività notevole nel corso dei secoli nell'ambito della viticoltura (Chiaverini, 2007). Al momento i primi riferimenti sulla presenza di «Trebbiano», nel territorio interessato dalla denominazione, sono del XV secolo e conservati presso la sezione di Archivio di Stato di Spoleto.

Dal catasto vitivinicolo emerge che questo vitigno oggi occupa circa 114 ettari, concentrati soprattutto nei comuni di Montefalco e Spoleto con rispettivamente 48 e 45 ettari ciascuno. L'interesse nei confronti di questo vitigno verrà poi destato in maniera definitiva circa quindici anni fa, quando fu deciso di valorizzare tale vitigno con la costituzione della DOC "Spoleto". Il Trebbiano spoletino è una varietà di grandissimo talento, le cui potenzialità evolutive sono certamente conosciute ma in parte ancora inesplorate. Quello che è certo è che in questi primissimi anni ha saputo stupire gli stessi produttori, superando forse le loro aspettative.

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

Comuni di Spoleto, Trevi, Montefalco, Campello sul Clitunno e Castel Ritaldi

Descrizione morfologica

Analisi ampelografica

Apice del germoglio: a ventaglio, verde-biancastro, talvolta leggermente emarginato di rosa, cotonoso

Fiore: ermafrodita, con stami esili ed allargati, autofertile.

Foglia adulta: di media grandezza, pentagonale e anche cuneiforme, quinquelobata (raramente trilobata); seno peziolare a lira, aperto; seni laterali superiori a U, aperti o anche chiusi o semi-chiusi, mediamente o molto profondi; seni laterali inferiori aperti a V, mediamente o poco profondi; pagina superiore di colore verde ordinario, bollosa; pagina inferiore con tomento aracnoideo; lembo ondulato; lobi con bordi revoluti, angoli alla sommità acuti; nervature principali sulla pagina inferiore di colore verde, con qualche peluria; dentatura regolare, in 1, 2 o 3 serie, con denti di media grandezza, a base stretta, a margini rettilinei e in parte anche a margini concavi da una parte e convessi dall'altra.

Picciolo: di media lunghezza e grossezza, a sezione rotondeggiante, di colore verde, leggermente sfumato di rosa pallido, glabro.

Grappolo: di media grandezza, cilindrico o cilindro-conico, serrato, rachide di colore verde, peduncolo di media lunghezza, semi-legnoso; pedicelli corti, esili e di colore verde; cercine evidente, grosso e di colore verde; pennello corto, grosso e di colore verde-giallastro.

Acino: medio, sferico, sezione trasversale regolare; buccia consistente, di colore giallastro, spesso con macchie marrone, mediamente pruinoso, ombelico molto evidente; polpa sciolta, a sapore semplice; separazione dell'acino dal pedicello: difficile.

Vinaccioli: da 1 a 2 per acino, forma regolare, grandezza media, becco regolare, corto, calaza rotondeggiante.

Caratteristiche agronomiche

Fenologia e caratteristiche attitudinali

Germogliamento: tardivo.

Fioritura: tardiva.

Maturazione: tardiva.

Vigoria elevata: esige sistemi d'allevamento espansi e potatura di media lunghezza o lunga

Produzione: media e anche abbondante.

Fertilità delle femminelle: nulla o scarsa.

Resistenza alle avversità: elevata nei confronti dei freddi invernali e primaverili; buona resistenza alla peronospora, un po' meno all'oidio.

Cloni omologati: 1 ISV-ICA PG (Università di Perugia - G.U. 189 del 01/04/2003).

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Produttività e caratteristiche delle uve in vendemmia (dati medi 1997-2001)

Il vitigno presenta una sufficiente fertilità reale delle gemme ed è caratterizzato da una buona e costante capacità produttiva variabile tra 9,5 e 10 tonnellate per ettaro (Tab. 1). In vendemmia il Trebbiano spoletino raggiunge un livello di zuccheri soddisfacente con quasi 20 °Brix, una acidità piuttosto elevata, intorno a 10 g/l, ed un pH di poco superiore a 3.

È un vitigno a maturazione tardiva, usualmente verso la metà di ottobre. La fase di maturazione si caratterizza per una lenta capacità di accumulo di zuccheri nell'uva e da una demolizione degli acidi organici altrettanto lenta e che si stabilizza intorno a 9-10 g/l. Come tale rappresenta una base acida di elevato interesse enologico, tanto da prestarsi ottimamente alla spumantizzazione.

Tabella 1 - Componenti della produzione e parametri tecnologici rilevati in vendemmia in alcuni vigneti allevati a Guyot con 4.000 ceppi/ha e potati con 10-12 gemme a ceppo

Fertilità reale delle gemme	1,1
Produzione (kg/pianta)	3,16
Peso medio grappolo (g)	251
Peso medio acini (g)	1,8
Acini per grappolo (n°)	136
Zuccheri riduttori (°Babo)	19,7
Acidità titolabile (g/l)	9,8
pH del mosto	3,04
Polifenoli totali (mg/g s.s.)	14,1
Polifenoli tannici (mg/g s.s.)	2,0
Polifenoli Flavonoidi (mg/g s.s.)	13,7
Acidi fenolici (mg/g s.s.)	0,35

Attitudini enologiche

Il vino, oltre ad essere molto fresco grazie ad un elevato quadro acidico (acidità totale: 7,95 g/l, acido malico: 1,82 g/l, pH: 3,18) e ad una alta capacità di mantenere stabile il colore nel tempo grazie ad un contenuto in polifenoli totali più basso (inferiore a 200 mg/l) ed in catechine (inferiore a 26 mg/l), si distingue anche per la superiore ricchezza in estratto netto (> 18 g/l).

All'analisi sensoriale il vino si caratterizza per una più elevata quantità di profumi di fruttato, definiti come fruttato fine e prolungato di fiori freschi, per la vivacità della matrice acida che ben si amalgama con la sua struttura. All'eleganza del vino si aggiungono le sensazioni di persistenza del gusto che consentono di apprezzare la frutta matura e fieno secco; il retrogusto leggermente amarognolo non disturba.

Utilizzazione gastronomica

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

Borgo M., Cartechini A., Lovat L., Moretti G., 2004. Nuove selezioni clonali dei vitigni umbri. Vigne&Vini 5.

Bruni B., 1965. "Trebiano spoletino", in: Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume IV, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

Chiaverini R., 2007. Ricerca storica per la D.O.C. Spoleto. CEDRAV, marzo 2007.

Panella A., 1936/37. "Ricostituzione viticola nei comuni dell'altopiano del Clitunno". Tesi di laurea in scienze agrarie ed ambientali, Università di Perugia. Pag. 12/51.

Sacerdoti A., 1946/47. "I sistemi di allevamento della vite nella zona di Todi". Tesi di Laurea in scienze agrarie ed ambientali, Università di Perugia. Pag. 32/51.