



Trebbiano Romagnolo

Filippetti I., Pastore C., Fontana M. - 2014 - Trebbiano Romagnolo. In: Italian Vitis Database, ISSN 2282-006X

release 14/06/2015, ultimo aggiorn. 14/06/2015 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1098>

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Informazioni botaniche

nome Trebbiano Romagnolo
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_218

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Manzoni G.	1977	La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi.		Imola, Grafiche Galeati

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**
codice 242
nome ufficiale Trebbiano Romagnolo

Sinonimi

nessun sinonimo disponibile per Trebbiano Romagnolo

Accessione principale

accessione principale Trebbiano romagnolo TR 3T
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Accessioni standardizzate (1)

- Greco bianco 2 - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Tutte le accessioni (2)

- Greco bianco 2 - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR
- Trebbiano romagnolo TR 3T - Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Cloni omologati (9)

I- RAUSCEDO 5 I-TR 3T I-TR 8 T I-TR 12 T I-AMPELOS DGV 4 I-AMPELOS DGV 6 I- VCR 424 I-VCR 429 VCR 436

Profilo microsatellite standardizzato

Profilo microsatellite standardizzato non disponibile.

Immagini



germoglio



foglia



grappolo

Riferimenti storici

Un gran numero di vitigni condivide il nome Trebbiano, spesso accompagnato da un nome geografico che dovrebbe indicare il luogo di origine o di maggior diffusione. Il Trebbiano romagnolo è un vitigno a bacca

bianca che tendenzialmente produce un vino leggero da consumarsi giovane. Molto probabilmente la diffusione, in Romagna, risale ai periodi Etrusco e Romano, quando i colonizzatori impiantarono vitigni dopo la bonifica e l'appoderamento delle terre. Qualcuno lo dice originario dell'agro trebulano, citato da Plinio il Vecchio che, nella sua *Naturalis Historia*, mette in rilievo il pregio del vino Trebulanum, prodotto nell'agro omonimo e arrivato sul mercato nel periodo di Nerone.

Altri fanno derivare il nome da trebula (=casale o fattoria), con cui si indicava un vino non necessariamente anche un vitigno. Il termine Trebbiano, quindi, poteva indicare un vino bianco locale, 'paesano' o 'casereccio', prodotto nei vari poderi o fattorie di campagna per l'uso degli stessi contadini.

Nel periodo dell'Impero Romano era chiamato "vino dei legionari" in quanto non appagava i gusti dei raffinati bevitori dell'impero, mentre era apprezzato dagli uomini dell'esercito.

Nel Trecento Pier De Crescenzi scriveva : *“C'è un'altra specie di uva, detta Tribiana, che è bianca con acini tondi, piccoli ed abbondanti, che in giovane età non dà frutto ma crescendo diventa feconda”*.

Andrea Bacci, enologo e medico di Papa Sisto V, nella sua opera "De naturali vinorum historia" (1596) racconta della presenza in Abruzzo di un vino ottenuto da uve Trebulanum sin dal XVI secolo.

Il Gallesio, nella sua *Pomona Italiana* (1831), pur descrivendo solo il Trebbiano fiorentino, ricorda che in Italia esistono numerosi e differenti Trebbiani e cita anche “quello che forma il fondo delle vigne della Romagna”.

La moltitudine dei Trebbiani traspare molto bene anche nell'Ampelografia del conte di Rovasenda, che ci dice: *“Dal Tortonese, anzi dall'Alessandrino scendendo sino alle ultime Romagne s'incontrano uve coltivate sotto il nome di Trebbiano che non sono certamente tutte identiche fra di loro”* e tra gli altri cita il Trebbiano della fiamma e il Trebbiano dell'occhio, tipici dell'areale di Cesena.

Interessante anche quanto si legge, in merito alle uve del Circondario di Forlì, sul fascicolo X del *Bullettino Ampelografico*: *“Il trebbiano è l'eccellente fra i vini bianchi; ad esso accennava fin dal secolo decimoterzo l'agronomo illustre di Bologna Piero de' Crescenzi. Due sottovarietà ben distinte di trebbiano si coltivano in Romagna; l'una più amante del colle è detta trebbiano montanaro a Forlì, a Civitella, a Predappio, a Bertinoro, a Terra del Sole; mentre si chiama trebbiano gentile a Meldola.... L'altra sottovarietà dicesi trebbiano della fiamma a Forlì, a Predappio, a Cesena, a Faenza, e somiglia al pagadebito di Fermo, derivando il suo nome, secondo l'egregio Caldesi, dal colore della buccia giallo-rossastra, o più cupamente tinta in rosso-mattone”* (Ministero d'agricoltura, industria e commercio, 1879)

A inizio Novecento il Molon ci offre una mirabile sintesi delle denominazioni di Trebbiano delle varie aree d'Italia, anche se non è facile capire quali possano essere sinonimi e quali nomi di varietà distinte: probabilmente il comune denominatore sono la produttività e la rusticità di questi vitigni (*Molon, 1906*).

Negli anni venti del Novecento, il dott. Bazzocchi, della Cattedra ambulante di Forlì, presenta una descrizione di alcuni vitigni rappresentativi dell'area e propone la scheda di tre trebbiani, Trebbiano della fiamma, ricercato anche per il consumo da mensa, perché dolce e serbevole, il Trebbiano di Solarolo, considerato il più pregiato dei tre, e il Trebbiano montanaro (Bazzocchi, 1923).

Negli anni '70 ritroviamo, poi, una presentazione del Trebbiano romagnolo fatta dal conte Giovanni Manzoni, che ci riferisce che in passato era detto anche: "*Giallo di Romagna o Trebbiana. Vitigno antichissimo rigoglioso, molto produttivo e coltivato in tutta la Romagna. Vinificato dà un buon vino da pasto di color giallo dorato o paglierino più o meno intenso, di sapore asciutto, gradevole, talvolta, leggermente acidulo, amabile e frizzante*" (*Manzoni, 1977*).

Diffusione & variabilità

Il Trebbiano romagnolo è stato in Romagna il grande protagonista dei Piani verdi degli anni '60, quando dalla "Piantata" a tutori vivi, si passò alla "Pergoletta romagnola" con tutori morti (pali di legno e/o cemento).

Il Trebbiano romagnolo, grazie anche alle sue elevate doti di rusticità e produttività, viene ancora utilizzato nei reimpianti dei vigneti e a tutt'oggi è il vitigno più coltivato in Emilia-Romagna (quasi 16 mila ettari).




Il mercato vivaistico offre una gamma di nove cloni omologati e attualmente si sta lavorando per l'ottenimento di nuovi cloni volti a valorizzare anche gli aspetti qualitativi delle uve di tale vitigno che nel passato erano stati poco considerati.

Utilizzazione tecnologica

Le uve di Trebbiano Romagnolo rientrano in molte DOC e IGT (Italia del Nord, Sardegna, Lazio) ma questo vitigno è maggiormente diffuso in Emilia Romagna e in particolare in provincia di Ravenna.

Se le uve Trebbiano Romagnolo sono vinificate in purezza producono dei vini dal colore giallo paglierino, neutri dal punto di vista aromatico. Al gusto il vino non presenta una grande struttura ma mostra in giovane età una spiccata freschezza. Per questo motivo il vitigno è utilizzato anche per la produzione di vini spumanti o brandy.

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5	media	 <p>Italian Vitis Database</p>
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	3 / 1	bronzato / verde	 <p>Italian Vitis Database</p>
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7	elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	3	bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	3	entrambi i lati convessi	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	7 / 5	sovrapposto / chiuso	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	2 / 1	a parentesi graffa ({} / a U	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5 / 3	media / bassa	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	7	elevata	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	 <p>Italian Vitis Database</p>
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	7	lungo	
204	Grappolo: compattezza	7	compatto	
208	Grappolo: forma	2	conico	
220	Acino: lunghezza	3 / 5 (Ø 4)	corto / medio	
221	Acino: larghezza	3 / 5 (Ø 4)	stretto / medio	
223	Acino: forma	2	sferoidale	
225	Acino: colore della buccia	1	verde giallo	

231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo

Ampelometria

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(Ø 117.00)
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 100.00)
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 71.00)
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 42.20)
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 45.90)
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 45.50)
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 65.80)
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 55.70)
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 59.60)
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 81.20)
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 23.60)
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(Ø 9.45)
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(Ø 11.70)
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(Ø 8.30)
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(Ø 10.70)
616	PDF	Foglia adulta: numero di denti tra il dente all'estremità di N2 e il dente all'estremità della prima nervatura secondaria di N2, inclusi i denti precitati	(Ø 7.70)
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 56.60)

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Trebbiano romagnolo TR 3T

Bibliografia (8)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Bacci A	1595	De naturalis vinorum historia de vinis italie et de conviviis libri VII.		Roma
Baldini Enrico	1995	Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini.		1
Bazzocchi A.	1923	Ampelografia dei vitigni romagnoli.		Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.
De Crescenzi P.	1851	Trattato della agricoltura. 1300		Traslato dalla favella fiorentina dallo 'N ferigno. Verona, Tip. Vicentini e Franchini
Di Rovasenda G.	1877	Saggio di una ampelografia universale.		Tipografia Subalpina, Torino.
Manzoni G.	1977	La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi.		Imola, Grafiche Galeati
Molon G.	1906	Ampelografia.		vol. II - Hoepli, Milano.
Plinio il Vecchio	1668	Naturalis historiae libri XXXVII.		Ed. Lugd. Batav. Roterodami apud Hakios.