

INTRODUCCIÓ

Organitzar una jornada d'estudi dedicada al *torbato*, malvasia del Rosselló o trobat podria semblar presumptuós i pretensions per diversos motius, sobretot perquè, des del punt de vista industrial, aquest cep a Sardenya es cultiva en una sola explotació, però encara que les motivacions podien semblar poques, no ha estat així. Vegem els motius que han empès els amics catalans de la Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA) a compartir aquesta jornada d'estudi.

El *torbato* té el seu millor desenvolupament a Sardenya i a l'Alguer, on va arribar probablement a meitat del segle xv de Catalunya, on encara es pot trobar amb diversos noms; segurament el nom *malvasia del Rosselló* indica la procedència d'un cep del grup de les malvasies. A Sardenya, particularment al nord-oest, el *torbato* s'associava a altres ceps, per millorar les característiques dels raïms blancs. Avui el *torbato* és una varietat inscrita a la DOC¹ Alghero i se'n cultiven unes cent trenta hectàrees quasi totalment a l'explotació Sella & Mosca, que el vinifica de diverses maneres: com a vi escumós, com a vi blanc fresc (jove) o com un vi més estructurat, que té un procés evolutiu no gaire llarg en bóta, i en altres èpoques també feia vi de panses. Aquesta gran variabilitat dóna mèrit al que són les millors característiques i més importants del *torbato*, que té una limitada difusió, lligada a les seves particularitats vitícoles i enològiques, que fan que el seu cultiu requereixi molt de treball: és un cep que madura a l'època 4 i és sensible a virosis i a certes fitopatologies que en limiten la producció i fan que sigui necessari un treball laboriós a la vinya; al celler el mateix nom ens indica com es comporta amb una baixa producció de most, si no es disposa d'una bona tecnologia per a un raïm ric en pectina i que fàcilment s'oxida.

El que podria haver estat un gran problema per tot el que hem dit no ho ha estat per al celler Sella & Mosca, que des de fa cent anys cultiva el *torbato* i l'ha preservat de l'oblit. Aquests factors no n'han limitat la qualitat i els seus vins aconsegueixen expressar una gran varietat de perfums florals i afrutats que els fan únics i diferents d'altres vins blancs, a més de tenir una bona mineralització i una estructura que pocs ceps de raïm blanc aconse-

1. DOC: Denominazione di Origine Controllata.

Giuseppe Izza

gueixen aportar al vi. Això ha fet que els vins a base de *torbato* siguin apreciats no tan sols a Sardenya, sinó en molts llocs del món i, els darrers anys, han destacat com els millors d'Itàlia; reconeixements com el Tre Bicchieri, de la revista *Gambero Rosso*, en són testimonis.

Arribats en aquest punt, crec que haver dedicat una jornada a l'estudi de la varietat *torbato* és el reconeixement just a un tipus de cep important que pot donar vins interessants i potser ens trobem a l'inici de la potencialitat d'un cep que ha esdevingut *autòcton* a Sardenya però que interessa també a Catalunya, on, gràcies als estudis de la ICEA, s'està mirant de recuperar-lo en les seves diverses formes d'elaboració, sense perill de cap gelosia respecte de la paternitat, només pel plaer de confrontar les diverses maneres en què un cep força oblidat es troba en la situació de tenir un paper important en la viticultura de Sardenya i segurament en un futur, també, en la de Catalunya com una expressió d'un territori per a lligar-lo a la qualitat d'un vi.

Giuseppe Izza

Agrònom

FIGURA 1. Frammento articolo di giornale La Nuova, pubblicato il 7 giugno 2012

FIGURA 1. Retall de premsa publicat a La Nuova el 7 de juny de 2012



FIGURA 2. Fotografia della visita alle cantine Sella & Mosca

FIGURA 2. Fotografia de la jornada als cellers de Sella & Mosca



Giuseppe Izza

FIGURA 3. *Fotografia della visita alle cantine Sella & Mosca*

FIGURA 3. *Fotografia de la jornada als cellers de Sella & Mosca*



FIGURA 4. *Atto presso il monumento di Alghero dedicato all'unità della lingua catalana*

FIGURA 4. *Acte davant del monument que bi ha a l'Alguer a la unitat de la llengua catalana*

