

## IL TORBATO IN SARDEGNA

**Stefano Biscaro**

Direttore tecnico della Sella & Mosca

### EL TORBATO A SARDENYA

#### RESUM

El *torbato* és una varietat de raïm blanc que pertany al grup de les malvasies i té com a sinònim *malvasia del Rosselló*. Va arribar a Sardenya quan el rei Pere IV el Cerimoniós va conquerir l'Alguer a final del 1300 i aquesta ciutat va esdevenir una avançada de la cultura catalana fora de la península Ibèrica.

Històricament el *torbato* és citat a Sardenya per pocs autors, el primer dels quals és Manca (1780), que l'anomena *razola*, *Vitis iberica*, *trubat iberica*, *uva catalana*, *torbat*, *turbato*.

Les característiques ampelogràfiques han estat molt ben descrites per Bruni (1966). El *torbato* es cultiva a Itàlia únicament a Sardenya i concretament a l'Alguer, on els cellers Sella & Mosca en conreen el 96 % del total, o sigui, unes 150 hectàrees que produeixen uns 7.000 hectolitres de vi. A Itàlia no se'n troben clons descrits; en canvi, a França amb el nom de *tourbat* existeixen tres clons homologats per l'Établissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture (ENTAV) que són originaris de Sardenya; Sella & Mosca té la seva pròpia selecció genètica. A la comunicació s'explica les característiques vitícoles del cep, així com el procés bioquímic del seu most fins a arribar a vi.

El *torbato* és una varietat de cep que produeix un vi que ha sabut trobar un lloc en el mercat. Cal destacar l'àmplia oferta de productes gràcies a les seves possibilitats de vinificació, que van des de vins tranquils joves fins a vins envellits i vins escumosos. Cal apreciar el treball portat a terme per Sella & Mosca per a revalorar aquesta varietat.

PARAULES CLAU: *torbato*, Alguer, Sella & Mosca.

### EL TORBATO EN CERDEÑA

#### RESUMEN

El *torbato* es una variedad de uva blanca que pertenece al grupo de las malvasías y que tiene como sinónimo *malvasía del Rosellón*. Llegó a Cerdeña cuando el

Correspondència: Stefano Biscaro. Tenute Sella & Mosca, SpA. Loc. I Paini 07041 Alghero (SS) Italia.  
A/e: [stefano.biscaro@sellaemosca.com](mailto:stefano.biscaro@sellaemosca.com).

## Stefano Biscaro

rey Pedro IV el Ceremonioso conquistó Alguer a finales del 1300 y esta ciudad logró ser la avanzada de la cultura catalana fuera de la península Ibérica.

Históricamente en Cerdeña el *torbato* no es citado por muchos autores; el primero en hacerlo es Manca (1780), que le atribuye los siguientes sinónimos: *razola*, *Vitis iberica*, *trubat iberica*, *uva catalana*, *torbat*, *turbato*. Las características ampelográficas las ha descrito muy bien Bruni (1966). El *torbato* se cultiva en Italia únicamente en Cerdeña y concretamente en Alguer, donde las bodegas Sella & Mosca cultivan el 96 % del total, o sea, unas 150 hectáreas que producen unos 7.000 hectolitros de vino. En Italia no se encuentran clones homologados de esta cepa, pero sí en Francia, donde existen tres clones homologados por el Établissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture (ENTAV) con el nombre de *tourbat* que son originarios de Cerdeña; Sella & Mosca tiene su propia selección genética. En la comunicación se desarrollan también las características vitícolas de la cepa así como el proceso bioquímico de su mosto hasta llegar a vino.

El *torbato* es una cepa que produce un vino que ha sabido encontrar un lugar en el mercado. Cabe destacar la amplia oferta de productos debido a sus diversas posibilidades de vinificación, que van desde vinos tranquilos jóvenes hasta vinos evolucionados y vinos espumosos. Se debe apreciar el trabajo realizado por Sella & Mosca en pro de la revalorización de esta variedad.

PALABRAS CLAVE: *torbato*, Alguer, Sella & Mosca.

## 1. ORIGINI

Tra i vitigni ad uva da vino a bacca bianca coltivati in Sardegna, il Torbato ha una collocazione particolare che deriva dalla sua origine e dalle sue eclettiche caratteristiche.

Il Torbato fa parte della grande famiglia delle *uve malvatiche*. Suoi sinonimi sono Malvasia di Rousillon e Malvasia dei Pirenei. Le viti appartenenti a questa famiglia, così come gran parte delle altre, si sono spostate dalla culla dei vitigni, situata nel bacino del mare Egeo, verso tutte le direzioni seguendo i flussi mercantili e gli spostamenti dei popoli di ogni epoca. Le Malvasie si sono diffuse nel Mediterraneo già nei primi del 1200 interessando molti territori, compresa l'area dei Pirenei. Il Torbato è arrivato in Sardegna, precisamente nell'area di Alghero, quando Pietro IV d'Aragona, detto il Cerimonioso, conquistò, alla fine del 1300, la cittadina costiera, che diventerà un avamposto della cultura catalana fuori della penisola Iberica. Storicamente il Torbato viene citato da pochi autori, quali: Manca, 1780; Cettolini, 1893-1895; Moris, 1837; Mameli, 1933; Manca di Villahermosa, 1847. A questa varietà sono stati associati nomi diversi: *Razola*, *Vitis iberica*, *Trubat iberica*, *Uva catalana*, *Torbat*, *Turbato*.

## 2. DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Le caratteristiche ampelografiche del Torbato sono state ben descritte dal Bruni, al quale si rimanda (Bruni, 1966). Qui ricordiamo le caratteristiche principali.

L'apice è aperto a ventaglio, cotonoso, verde biancastro con margini rosa (figura 1).

**FIGURA 1.** *Apice di Torbato*



**FIGURA 2.** *Foglia di Torbato*



**FIGURA 3.** *Foglia e grappoli in fioritura di Torbato*



**FIGURA 4.** *Foglia e grappolo di Torbato*



Le foglie apicali: aracnoidee sulla parte superiore e cotonose sull'altra, verde giallastro con margine rosa (figura 1).

La foglia è di media grandezza, orbicolare, trilobata o quinquelobata, seno peziolare a lira o anche elissoideale; seni laterali a *U* o a *V* poco profondi. La pagina superiore è vescicolosa o bollosa, quella inferiore ha tomento aracnoideo raccolto a fiocchi (figura 2).

Le nervature sono verdi e glabre, i denti sono medi a margini rettilinei (figura 3). Le foglie in autunno assumono il colore giallo.

Il grappolo è semi-serrato di media o grande taglia, cilindrico-conico, spesso alato ed anche piramidale, rachide verde spesso sfumato di marrone, con peduncolo grosso semi-legnoso (figura 4).

### 3. DIFFUSIONE ED AREALE DI COLTIVAZIONE

In Italia il Torbato si coltiva solo in Sardegna e nell'isola è presente solo nell'area nord-occidentale. La maggior parte della superficie vitata di questa varietà si concentra nel comune di Alghero e, in particolare, nell'azienda Sella & Mosca, SpA (96 %). Esistono vigneti di Torbato in altri piccoli centri della provincia di Sassari e da ultimo anche in comune di Sassari. Le superfici coltivate sono contenute e si aggirano sui centocinquanta ettari complessivi. Rientra nella DOP<sup>1</sup> Alghero, con una produzione media di 7.000 hl di vino. Rispetto alla superficie vitata della regione Sardegna, rappresenta una piccola nicchia (6 per mille), ma concentrata in un'unica azienda, la Sella & Mosca, che da più di cent'anni porta avanti la conservazione, la coltivazione, la valorizzazione e la promozione di questa varietà e del suo vino.

### 4. MATERIALE DI MOLTIPLICAZIONE

Non ci sono cloni iscritti di Torbato al catalogo nazionale delle varietà di viti italiane. In Francia, invece, esistono sotto il nome di Tourbat tre cloni omologati dall'ENTAV: il 79, il 111 ed il 112, tutti di origine genetica sarda. Tali selezioni sono degli anni Ottanta e Novanta del secolo scorso.

La Sella & Mosca possiede le proprie selezioni genetiche di Torbato.

### 5. CARATTERISTICHE VITICOLE DI COLTIVAZIONE

Nell'areale di coltivazione di Alghero, il Torbato fenologicamente si comporta mediamente così: germogliamento l'8 aprile, fioritura il 28 maggio, in-

1. DOP: Denominazione di Origine Protetta.

FIGURA 5. *Torbato*



vaiatura il 4 agosto, raccolta il primo ottobre. Il Torbato è quindi una varietà con germogliamento da prima epoca e raccolta da quarta epoca.

La pianta ha una vigoria contenuta con portamento medio, né assurgente né ritombante; la figura 5 evidenzia il portamento del Torbato in filari allevati a cordone libero mobilizzato in epoca di fioritura. La produzione di uva ad esclusivo utilizzo enologico è media e varia in quantità in funzione della forma di allevamento, del sistema di potatura e del fine enologico per il quale la si produce.

La posizione del primo germoglio fiorifero è sul secondo e terzo nodo, con un numero infiorescenze da 1 a 2. Possiede una fertilità reale e potenziale buona.

La sua affinità con i portinnesti è normalmente buona, anche se predilige i Berlandieri × Rupestris.

Nei confronti delle più comuni ampelopatie si comporta normalmente, anche se è più sensibile all'oidio nell'areale Algherese. Analizzando il suo comportamento con i virus è molto sensibile al *grapevine leafroll associated virus* e in particolare al GLRaV-3 (Borgo *et al.*, 1992; Borgo *et al.*, 2005).

Dal punto di vista nutritivo, non ha particolari esigenze, in alcune condizioni ambientali può manifestare carenze di magnesio che si risolvono con opportune nutrizioni integrative.

## 6. CARATTERISTICHE DELL'UVA

L'uva a maturazione è sapida, con caratteristiche tipiche della varietà. La buccia è pruinosa con ombelico evidente. L'acinellatura, se presente, si deve alle virosi ed è di tipo dolce, quindi può solo creare sfasamenti di maturazione. L'acino si stacca con facilità e possiede un indice di spedicellamento basso. La polpa è molto strutturata, ricca di cellulosa, di pectine ed emicellulose, che conferiscono al mosto particolari caratteristiche soprattutto nelle uve raccolte precocemente e adibite a vini per base spumante.

## 7. CARATTERISTICHE PER LA TRASFORMAZIONE IN VINO

Sia la componente acida sia quella zuccherina raggiungono livelli di buon equilibrio ai fini della trasformazione in vino. Il profilo aromatico dell'uva Torbato (Flamini *et al.*, 2006) è molto influenzato dall'ambiente di coltivazione e dall'andamento climatico della stagione; ciò nonostante esso si caratterizza per una modesta presenza di terpenoli glicosidati, tra questi i più significativi sono gli isomeri *cis*- e *trans*- del 8-idrossilinalolo, gli isomeri *cis*- e *trans*- dei furan-linalolo ossidi, gli isomeri *cis*- e *trans*- dei piran-linalolo ossidi, il 7-idrossicitronellolo, il 7-idrossigeraniolo.

Sono invece ben presenti i benzenoidi glicosidati, come ad esempio il fenilmetanolo,  $\beta$ -feniletanolo, la vanillina, l'acetovanillone e l'alcol omovanillico.

Aromaticamente il Torbato è caratterizzato da un'importante presenza di norisoprenoidi ed i vitispirani. Tra i norisoprenoidi spiccano nella forma glicosidata il 3-idrossi- $\beta$ -damascone, il 3-oxo- $\alpha$ -ionolo, il 3-idrossi-7,8-diidro- $\beta$ -ionolo e il vomifoliolo. Spiccano, infine, i vitispirani il  $\beta$ -damascenone e gli actinidioli, molecole odorose che si formano in seguito ad idrolisi acida.

## 8. EVOLUZIONE E POTENZIALITÀ DI SVILUPPO DELLA SUA COLTIVAZIONE

Il Torbato è e rimane una varietà e un vino di nicchia. Ha trovato in Alghero un areale ed una cultura viticola ed enologica che hanno saputo assecondare i suoi limiti e valorizzare pienamente i suoi pregi. Oggigiorno è difficile immaginare una sua espansione produttiva di grandi dimensioni. L'ecletticità di questo vitigno è sfruttata, già oggi, molto bene con la produzione di vino spumante, di vini fermi di pronta beva, di vini di media e lunga bevibilità. Esistono sempre margini di miglioramento, tant'è che confrontando quanto veniva scritto ottant'anni fa dal Mameli (1933): «vino aristocratico che conserva ancora i caratteri tipici dei suoi grandi parenti,

che maturano nelle terre solatie della Murgia e dell'Andalusia. Peccato che questo degno rappresentante della nobile stirpe iberica non sia che un prezioso ricordo di un passato, che ci auguriamo divenga presto nuova affermazione della industria enologica sarda», con i vini Torbato oggi in commercio, ci si rende conto del lavoro e del progresso compiuto nella valorizzazione di questa varietà nelle tenute Sella & Mosca, SpA.

## **BIBLIOGRAFIA**

- ANGIUS, V. (1894). *Annuario generale per la viticoltura e la enologia*. Vol. III. Roma: Circolo Enofilo Italiano, p. 127.
- BORGO, M.; CALÒ, A.; BISCARO, S. (2005). «Il Torbato bianco (Malvoisie de Russillon) in Sardegna: rapporto con la virosi dell'accartocciamento fogliare». *Riv. Vitic. Enol.*, nùm. 2-3-4, p. 155-165.
- BORGO, M.; CALÒ, A.; BONOTTO, A. (1992). «Ricerca sui rapporti fra affezioni virali e caratteristiche della produzione: risultati preliminari su risanamento da accartocciamento fogliare e da fleck». *Riv. Vitic. Enol.*, nùm. 1, p. 3-10.
- BRUNI, B. (1966). «Torbato». In: *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*. Roma: Treviso: Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.
- CARA, A. (1903). *Vocabolario ampelologico delle varietà di vite coltivate in Sardegna*. Cagliari: Stabilimento Tipografico Serrelli.
- CETTOLINI, S. (1893-1895). «Elenco delle principali uve sarde». In: *Annuario Regia Scuola di Viteicoltura e di Enologia di Cagliari*. Vol. III. Cagliari: Regia Scuola di Viteicoltura e Enologia, p. 46.
- FLAMINI, R.; DALLA VEDOVA, A.; PANIGHEL, A.; BISCARO, S.; BORGO, M.; CALÒ, A. (2006). «Caratterizzazione aromatica del Torbato (*V. vinifera*) e studio degli effetti dell'accartocciamento fogliare sui composti aromatici delle sue uve». *Riv. Vitic. Enol.*, nùm. 1, p. 13-26.
- MAMELI, L. (1933). *I vini tipici della Sardegna*. Cagliari, p. 22-39.
- MANCA, A. (1780). *Agricoltura di Sardegna*. Napoli, p. 27. [Podeu consultar l'edició: MANCA, A. (2005). *Agricoltura di Sardegna*. Cagliari: CUEC. Centro di Studi Filologici Sardi]
- MANCA DI VILLAHERMOSA, S. (1847). *Catalogo generale delle piante coltivate nella Villa d'Orri*. Cagliari.
- MINISTERO DI AGRICOLTURA INDUSTRIA E COMMERCIO (1877). *Bollettino Ampelografico*, vol. XXII, p. 49.
- MORIS, J. (1837). *Flora Sardo*. Vol. I. Torino, p. 327.