

Terrano

Descrizione generale

Il vitigno terrano è una varietà a bacca nera del Carso triestino e dell'Istria. La descrizione ufficiale, redatta da Cosmo, Benedetti e Forti nel 1960, è stata condotta su un clone di terrano e su uno di cagnina della collezione di Conegliano, confrontati con il materiale coltivato in provincia di Gorizia, in diverse località istriane, nelle province di Forlì e Ravenna e nel medio Polesine. Il quadro che ne emerge è quello di una varietà a diffusione adriatica ampia, ridottasi nel tempo attorno al nucleo carsico e istriano, dove resta il riferimento identitario della viticoltura locale.

Sinonimi e omonimie

Il Registro riporta come sinonimi correnti terrano del Carso, terrano d'Istria, refosco del Carso e refosco d'Istria, ai quali si aggiungono magnacan in Istria, refosca e rifosco secondo Di Rovasenda, reffosco, gallizio e gallizza secondo Molon. La stessa fonte documenta il terrano nelle province di Ravenna e Forlì sotto il nome di cagnina e nel medio Polesine come crodarina, perché l'uva croda, cioè perde facilmente gli acini a maturità. Il refosco dal peduncolo rosso somiglia al terrano ma è varietà diversa, e nessuna analogia sussiste con raboso veronese, raboso Piave e dolcetto.

Descrizione ampelografica

La foglia è di grandezza media o superiore, tondeggianti, pentagonale e trilobata con lobi appena accennati, seno peziolare a V mediamente aperto, pagina superiore glabra, verde scura, opaca e bollosa, pagina inferiore grigio-verde per il forte tomento feltrato. Le nervature principali sono di colore rosso diffuso per due terzi della lunghezza sulla pagina superiore e il picciolo è rosso violaceo marcato. Il grappolo è grande, lungo circa venti centimetri, tipicamente

piramidale a base larga, alato e mediamente compatto, con pedicelli rosso vivo. L'acino è medio, leggermente ellittico, con buccia blu intenso, molto pruinosa, un po' sottile ma consistente.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al terrano vigoria buona, con la precisazione che il vitigno esige potatura lunga, e produzione abbondante e costante. Il primo germoglio fruttifero si colloca dalla terza o quarta gemma in poi, con due infiorescenze per germoglio e femminelle sterili. La varietà è un po' soggetta alla colatura e all'impallinamento, mentre la resistenza alle crittogame e al marciume è buona. I suoli del Carso, poveri di sostanza organica e ricchi di ossidi di ferro, e le terre rosse istriane costituiscono l'ambiente storico di coltivazione, con esposizioni riparate dalla bora.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali collocano germogliamento, fioritura e invaiatura in epoca media e la maturazione dell'uva fra la terza e la quarta epoca, quindi fra la fine di settembre e i primi di ottobre. La caduta delle foglie è normale, ma il fogliame resiste a lungo sulla pianta e in autunno vira leggermente al rosso bruno. Il terrano non è quindi una varietà a germogliamento tardivo, come talvolta si legge, mentre la maturazione tardiva è confermata e richiede annate favorevoli, perché l'acidità resta molto elevata anche a piena maturità.

Aspetti genetici

Le analisi microsatellitari hanno chiarito una nomenclatura a lungo confusa. Rusjan e collaboratori (Vitis, 2015) hanno confrontato cinquantatré accessioni di Slovenia, Croazia e Italia, verificando che il terrano coltivato sul Carso, il teran istriano e il refošk sloveno condividono lo stesso profilo su tutti i loci esaminati e costituiscono quindi la stessa varietà. Il confronto con i dati di

Crespan e collaboratori del 2011 ha dato profili identici. Il refosco dal peduncolo rosso è invece varietà diversa, che con il terrano condivide poco più del quaranta per cento degli alleli, mentre il sladki teran e altre accessioni istriane ne risultano parenti di primo grado.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, che virano al granato con l'evoluzione, e profumi di frutti rossi e neri, mora, ribes e marasca, accompagnati da erbe aromatiche e spezie. Al palato l'acidità è la componente dominante, con pH molto bassi anche a piena maturazione, tannini decisi e finale asciutto e sapido. La tradizione locale associa la sapidità ai suoli ferrosi del Carso, senza che il legame sia stato dimostrato. Le macerazioni richiedono attenzione, perché tempi lunghi accentuano l'astringenza e tempi brevi riducono struttura e complessità.

Diffusione geografica e importanza economica

In Italia la coltivazione è concentrata sul Carso triestino e goriziano, con circa duecentosettanta ettari, ai quali si aggiungono le presenze romagnole sotto il nome di cagnina. Il Carso DOC prevede la tipologia Terrano, mentre in Romagna la Cagnina di Romagna DOC utilizza la stessa varietà per un rosso dolce di pronta beva. Oltre confine il terrano sostiene il Kras Teran sloveno e la produzione istriana in Croazia. Le superfici italiane restano contenute, ma la tipicità del vino ne fa un riferimento della viticoltura di confine.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Terrano. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).

[2] Cosmo I., Benedetti A., Forti R. (1960). Terrano. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume I. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

- [3] Rusjan D., Pelengić R., Pipan B., Or E., Javornik B., Štajner N. (2015). Genetic characterization of grapevine cultivars (*Vitis vinifera* L.) from Slovenia, Croatia and Italy. *Vitis*, 54, 45-50.
- [4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Carso” e “Cagnina di Romagna”, testi consolidati vigenti.