

Trebbiano toscano

Descrizione generale

Il vitigno trebbiano toscano è la varietà a bacca bianca più coltivata in Italia e una delle più diffuse al mondo, grazie all'impiego francese per la distillazione. La presenza in Toscana è documentata dalla letteratura agronomica fra il Trecento e il Cinquecento, mentre il richiamo al vinum trebulanum di Plinio resta un'associazione linguistica priva di riscontro varietale. Il vitigno è iscritto al Registro Nazionale dal 1970 ed è coltivato in quasi tutte le regioni italiane. La sua fortuna storica si spiega con la produttività elevata, la costanza produttiva e la rusticità in ambienti molto diversi.

Sinonimi e omonimie

Il Registro riconosce come sinonimi ufficiali biancame, procanico e, ai soli fini della designazione per l'esportazione, ugni blanc. Molon elenca inoltre albano ad Arezzo, biancone a Cortona, brocanico e brucanico nel Senese, santoro fra Sinalunga e Foiano, bobiano nel Lucchese, trebbianone a Velletri, oltre a saint-émilion nella Charente e a numerosi nomi francesi. La stessa fonte avverte che non tutti i vitigni chiamati trebbiano appartengono al gruppo: il trebbiano massese, per esempio, ne resta fuori. Cettolini segnalava infine somiglianze con nuragus e prosecco, senza però riconoscerne la sinonimia.

Descrizione ampelografica

Il germoglio presenta apice semi-espanso e lanuginoso, di colore bianco con riflessi dorati. La foglia è grande, pentagonale e trilobata, con pagina inferiore tendenzialmente lanuginosa. Il grappolo risulta grande, cilindrico o conico, con ali evidenti, spargolo o semi-compatto, e la punta può presentarsi biforcata. L'acino è di media grandezza, sferoidale, di colore giallo chiaro e trasparente che evolve verso il dorato a maturità e verso l'ambrato nelle surmaturazioni,

con buccia pruinosa di media consistenza. La polpa è succosa, dal sapore neutro e acidulo-dolce, con resa in mosto elevata.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al trebbiano toscano vigoria notevole e produzione molto abbondante e costante, in particolare nei cloni selezionati. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il secondo e il quarto nodo, con una o due infiorescenze per germoglio e femminelle di buona fertilità, condizione che spiega la facilità con cui la varietà raggiunge rese elevate. La rusticità è ampia e l'adattamento riguarda terreni e climi molto diversi, dalla collina interna alla pianura litoranea. Proprio la generosità produttiva impone però il contenimento delle rese quando l'obiettivo è la qualità del vino e non la quantità di mosto.

Fenologia

Le descrizioni ampelografiche concordano su un germogliamento tardivo, che riduce l'esposizione alle gelate primaverili, una fioritura medio-tardiva, un'invasatura di epoca media e una maturazione tardiva, collocata fra la fine di settembre e ottobre secondo l'ambiente. Il ciclo lungo permette di accumulare zuccheri conservando un'acidità elevata, carattere che ha reso il trebbiano toscano la base ideale per la distillazione, dove servono vini poco alcolici e molto acidi. In diverse zone la raccolta viene anticipata proprio per esaltare la componente acida.

Aspetti genetici

Il trebbiano toscano, noto in Francia come ugni blanc, è figlio della garganega: la direzione del rapporto, a lungo incerta, è stata risolta da D'Onofrio e collaboratori (Frontiers in Plant Science, 2021) attraverso l'analisi delle parentele di secondo grado. Il vitigno appartiene quindi alla progenie di una delle varietà italiane più antiche, documentata dal Trecento. Il nome trebbiano

designa varietà geneticamente distinte fra loro, che non formano una famiglia unitaria: trebbiano romagnolo, trebbiano giallo, trebbiano abruzzese e trebbiano spoletino sono entità separate. La variabilità clonale del trebbiano toscano è ampia e ha prodotto un numero elevato di cloni omologati.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo paglierino tenue e profilo olfattivo delicato, costruito su fiori bianchi, frutta a polpa bianca e sfumature agrumate. Al palato l'acidità è viva, il corpo leggero o medio e la beva immediata, con un profilo neutro che raramente supera il registro della semplicità. Proprio la neutralità e l'acidità elevata ne fanno una base ideale per la distillazione, dalla quale nascono Cognac e Armagnac, e per l'aceto: i mosti di trebbiano rientrano fra quelli ammessi per l'Aceto Balsamico di Modena. In Toscana la varietà concorre inoltre al Vin Santo insieme alla malvasia bianca lunga.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione interessa quasi tutta l'Italia, con le concentrazioni maggiori in Toscana, Umbria, Lazio, Abruzzo ed Emilia-Romagna. Il vitigno rientra nella base ampelografica di decine di denominazioni, spesso in percentuali minori accanto a varietà più caratterizzate, e resta il riferimento per i bianchi di pronta beva dell'Italia centrale. In Francia costituisce la base della produzione destinata a Cognac e Armagnac, con superfici superiori a quelle italiane. Il peso economico è legato alla versatilità d'uso e alla regolarità delle rese più che al valore unitario dei vini.

Fonti e riferimenti essenziali

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

[2] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934.

[3] Crespan M., Calò A., Giannetto S., Sparacio A., Storchi P., Costacurta A. (2008). 'Sangiovese' and 'Garganega' are two key varieties of the Italian grapevine assortment evolution. *Vitis*, 47 (2), 97-104.

[4] Robinson J., Harding J., Vouillamoz J.F. (2012). *Wine Grapes*. Penguin Books, Londra.