

## INTRODUZIONE

Organizzare una giornata di studio dedicata al Torbato poteva sembrare presuntuoso e pretestuoso per vari motivi, uno su tutti il fatto che dal punto di vista industriale questo vitigno viene coltivato solo da una azienda. Tuttavia, anche se le motivazioni potevano sembrare poche, in realtà non è così: vediamo quindi i motivi che hanno spinto gli amici catalani dell'ICEA (Institució Catalana d'Estudis Agraris) a condividere questa giornata di studio.

Il Torbato, che in Sardegna e ad Alghero presenta la sua migliore espressione, arrivò probabilmente a metà del XV secolo dalla Catalogna, dove ancora si può trovare con vari nomi e sicuramente il nome Malvasia de Roussillon deriva dalle uve malvatiche. In Sardegna, nel nord-ovest in particolare, il Torbato era diffuso in associazione con altri vitigni, per migliorare le caratteristiche dei vini bianchi. Oggi il Torbato, inserito tra i vitigni della DOC<sup>1</sup> Alghero, viene coltivato su circa centotrenta ettari quasi totalmente dalle tenute Sella & Mosca, che lo vinificano in vario modo con vini spumanti, vini bianchi freschi, vini bianchi di struttura che riescono ad essere migliorati con un limitato uso della barrique ed in altri tempi anche vini passiti. Questa grande variabilità dimostra il merito di quelle che sono le caratteristiche eclettiche ed importanti del Torbato, la cui limitata diffusione, legata alle peculiarità in vigna ed in cantina, rende la sua coltivazione impegnativa: un vitigno che matura in quarta epoca, sensibile alle virosi e ad alcune fitopatologie che limitano le rese ed impegnano nelle cure in campagna. In cantina, il nome stesso dà idea di come si comporta a basse rese in mosto, se non si dispone di una buona tecnologia per l'uva ricca di pectine che si ossida facilmente.

Se per molti questi aspetti potevano rappresentare un problema, non è stato così per le tenute Sella & Mosca, che da oltre cent'anni coltivano il Torbato preservandolo dall'oblio. Questi elementi non hanno limitato le qualità che i vini del vitigno Torbato riescono ad esprimere con una varietà di profumi floreali e fruttati che li rendono unici, diversi da altri vini bianchi. In più, una buona mineralità e una struttura che pochi vitigni bianchi riescono a conferire ai vini hanno consentito a vini da uve di Torbato di essere ap-

1. DOC: Denominazione di Origine Controllata.

## **Giuseppe Izza**

prezzati, non solo in Sardegna, ma in giro per il mondo e negli ultimi anni vini da uve Torbato risultano tra i migliori d'Italia e riconoscimenti come i Tre Bicchieri della rivista *Gambero Rosso* ne sono una testimonianza.

Credo, a questo punto, che aver dedicato una giornata di studio al Torbato sia solo il giusto riconoscimento ad un vitigno importante in grado di dare vini importanti e forse ancora siamo all'inizio di quelle che possono essere le potenzialità di un vitigno ormai *autoctono* in Sardegna, ma di interesse anche in Catalogna. Qui, grazie anche agli studi dell'ICEA, si sta cercando di recuperare il Torbato nelle sue varie espressioni, senza pericolo di gelosie sulla paternità, solo per il piacere di poter confrontare le varie espressioni di un vitigno forse dimenticato, ma in grado di avere un ruolo importante nella vitivinicoltura in Sardegna sicuramente e in futuro anche in Catalogna. Il Torbato è una manifestazione di questa regione in cui si cerca di legare quelle che sono le qualità di un territorio a un vino.

**Giuseppe Izza**

Agronomo