



Ortrugo

Origine e cenni storici

La prima citazione di questo vitigno con il nome di "Ortrugo" è dovuta al Toni (1927) che lo ricorda tra i vitigni bianchi da vino coltivati nella provincia di Piacenza. Il nome *Ortrugo* deriva da *Altrughe*, *Altrugo* o *Artrugo* nomi riportati nel *Bollettino Ampelografico* del Ministero dell'Agricoltura (1881). Ancor prima il Bramieri lo chiama *Altruga* a significare "altra uva" rispetto a quelle più importanti con cui veniva assemblata. Ha attraversato periodi di importanza diversa nella coltivazione, pur restando tra le varietà importanti della provincia di Piacenza.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Barbesino bianco, *Trebbiano di Tortona*, *Altrugo de Rovescala*, *Barbsin bianco*, *Barbesina*, *Vernasino bianco*, *Vernesina*.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Tra i vitigni raccomandati nella provincia di Piacenza, in purezza costituisce la DOC *Colli Piacentini*. Diffuso nell'Oltrepò Pavese nei Comuni ai confini con l'Emilia.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, lanuginoso, verde-giallastro con diffuse sfumature bronzate.

Foglia adulta di grande dimensioni, di forma leggermente reniforme, trilobata ma talvolta pentalobata. Seno peziolare a U molto aperto, seni laterali superiori profondi ad U mentre quelli inferiori sono appena accennati. Lembo ondulato, leggermente bologno. Pagina inferiore lanuginosa.

Grappolo grande, cilindro-conico, sovente con un ala molto compatto.

Acino medio, sferoidale. Buccia pruinosa, coriacea, di colore giallo-verdastro leggermente punteggiata.

Fenologia

Germogliamento: medio Fioritura: media
Invaiaura: media Maturazione: medio-tardivo

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici			
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme			X

Esigenze ambientali e colturali

I terreni più adatti sono quelli di medio impasto, anche tenaci, purché non umidi durante la maturazione, moderatamente calcarei. Dà una produzione abbondante e costante. Sistema di allevamento più adatto è il Guyot, quindi a tralcio rinnovabile per la sua scarsa attitudine a produrre sulle gemme basali.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Per il grappolo compatto può dare problemi di marciume durante la maturazione, soprattutto se gli acini sono lesionati da tignoletta. Con grappoli integri sopporta piogge copiose durante la maturazione per la buccia spessa. Sensibile alla carenza di magnesio per cui può dare problemi di disseccamento del rachide.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
16,5-18	3,0-3,2	6,0-7,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Esclusivamente per la vinificazione nelle tipologie spumantet, frizzante e fermo. Produce un vino giallo paglierino scarico, ricco in polifenoli, mediamente alcolico e mediamente strutturato, tendenzialmente neutro. Viene commercializzato in purezza o in taglio con vini di altri vitigni locali tipo malvasia che ne arricchisce la complessità aromatica.