



POLO di **TEBANO**
INNOVAZIONE FORMAZIONE VALORIZZAZIONE IN AGRICOLTURA

MIVA
MULTIPLICATORI
ITALIANI
VITICOLI
ASSOCIATI

Ampelos

Strada della Romagna
vini · sapori · cultura

Tre vitigni tra tradizione e innovazione

Centesimino e Famoso

Una piacevole riscoperta

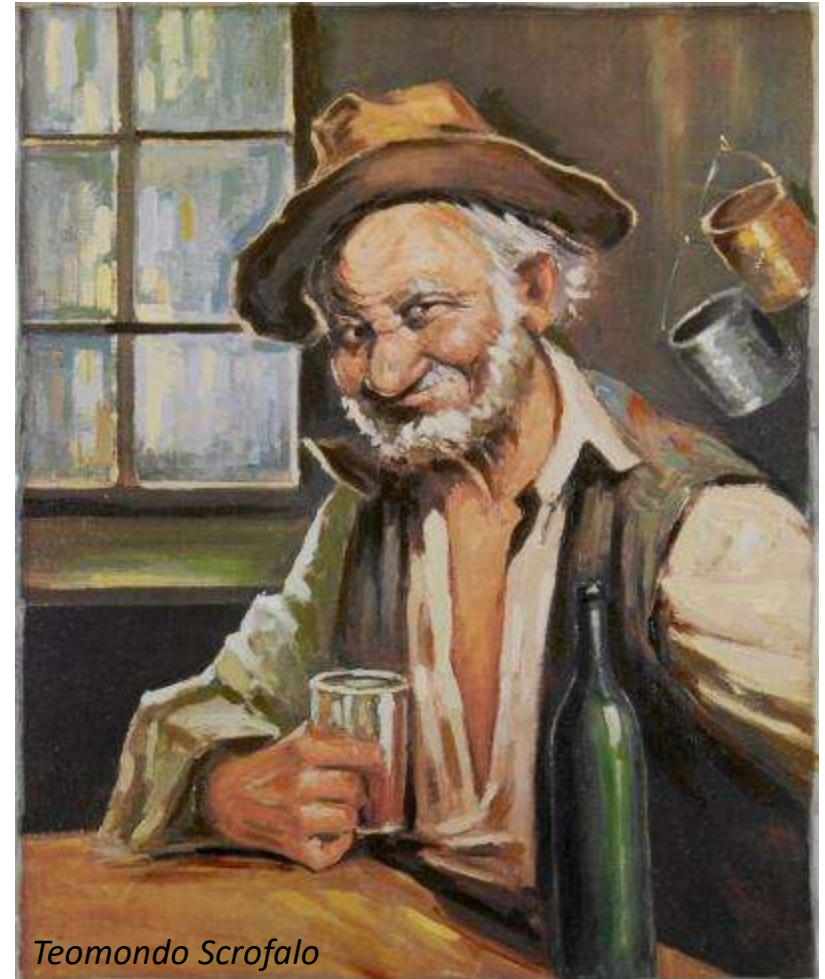
Marisa Fontana, enologa

Faenza, 23 marzo 2019

BIODIVERSITÀ



**Se mi usi ...
mi conservi!**



Due esempi di biodiversità conservata e valorizzata

Centesimino



Iscrizione RNVV: 2004

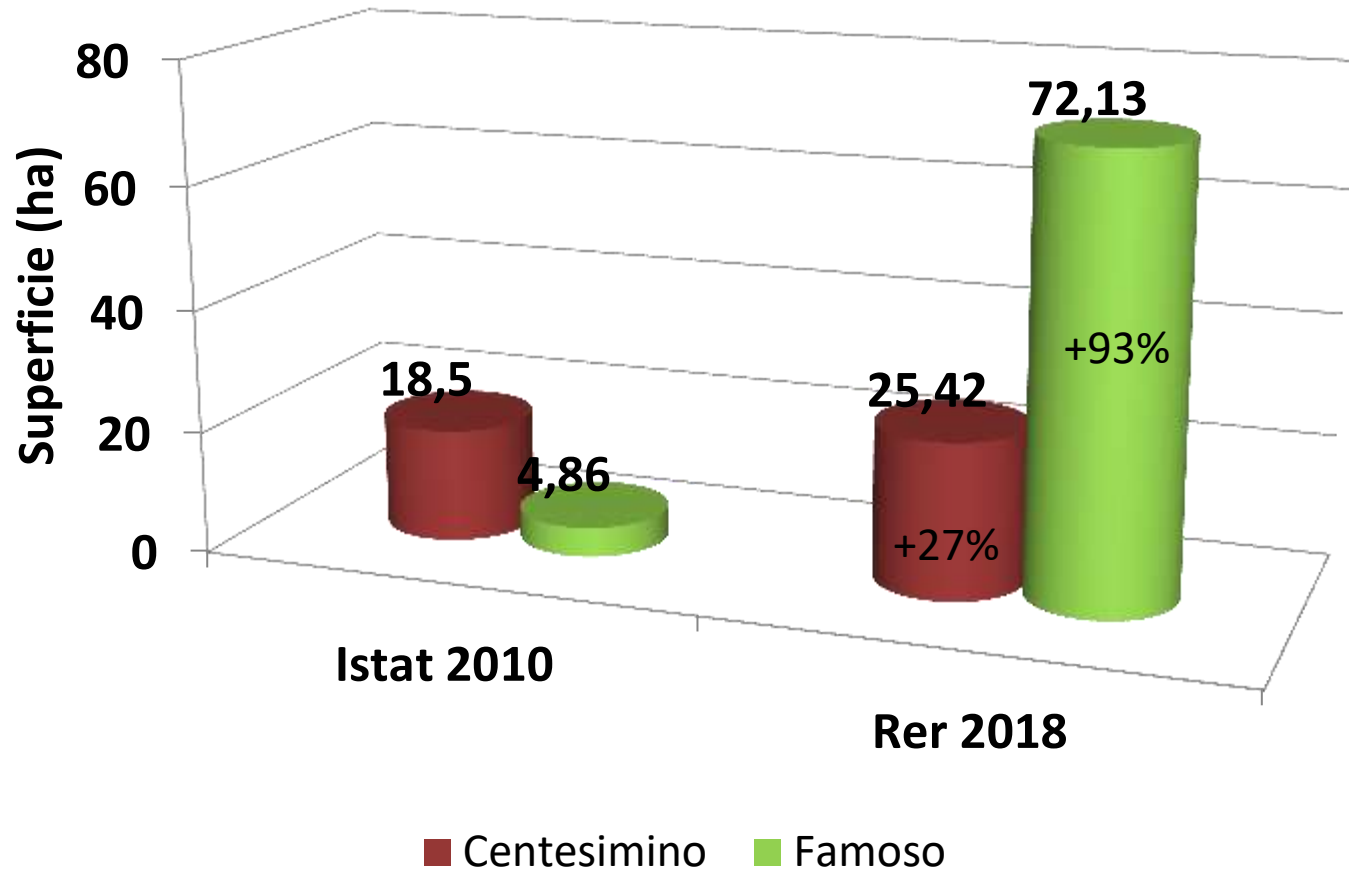
Famoso (Rambella)



Iscrizione RNVV: 2009

Non «Autoctoni», «Varietà di antica tradizione locale», poiché in effetti questi vitigni hanno avuto una ben precisa collocazione nella tradizione viti-vinicola di areali definiti.

EVOLUZIONE DELLE SUPERFICI COLTIVATE IN EMILIA-ROMAGNA



LA PRODUZIONE VIVAISTICA



Centesimino e Oriolo : un binomio inscindibile



Torre di Oriolo (Faenza) – 7 novembre 1937

Archivio Fotografico della Romagna di Pietro Zangheri - patrimonio pubblico del
Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi



Oriolo come toponimo derivato dal latino
“*aureolus* < *aureus* < *aurum*, oro, tesoro
«fondo di terra buona» [un tesoro!]”.

Oriolo come idronomo, *aurius* > *auriolus* >
oriolus, ovvero piccolo fiume.

Nell’uno e nell’altro caso, il temine indica
comunque un luogo fertile.

*Polloni A. (1966)- Toponomastica romagnola.
Leo S. Olschki Editore, Firenze.*

La prima nota scritta su Oriolo, datata 1017, riporta: «Era poi così detto
Oppidum Aureoli situato in una amenissima collina del Territorio e Diocesi
di Faenza alla distanza di 4 miglia da questa Città **assai noto per la sua
fertilità, e per le vigne produttrici di frutti e di vini, che aurei potevano
chiamarsi pel colore e sapor singolare**».

Andrea Strocchi (1841), Serie cronologica storico-critica de' vescovi Faentini

La vite a Oriolo nel Seicento

Libro delli granari e cantina 1647–1652

Confraternita dei Gesuiti di Faenza

(GRS PP Gesuiti vol. XXVI 20. Archivio storico, Faenza)

In merito alla produzione viticola dell'anno 1651, a proposito dei fondi posseduti in Oriolo, si trova registrato:

«Ad Oriolo di sopra merzamino some 11, moscatello so. 12, sanzuvesa so. 24, uva bianca so. 83; ad Oriolo di sotto sanzuvesa uva rossa so. 40 e uva bianca so. 4813»



Le produzioni del convento di San Maglorio nel '700

1795. Le produzioni di quell'anno furono: Uva Albana e Trebiano.

Uva di vigna, Vino Albana, Vino alla Bolognese, Mezzo vino.

In particolare nei poderi Roncona e San Mamante erano coltivate, rispettivamente, Albana e Albana a Lazzara.



2013

Netta prevalenza di Rittochini



Veduta da Oriolo verso Monte Castellaccio, 7-11-1937
Archivio Fotografico Pietro Zangheri
Sistemazioni a Girapoggio
Cigionamenti



I seminativi si alternavano a filari di frutta e viti, creando una prospettiva orizzontale che contrasta nettamente con i rittochini attuali.

.... E la viticoltura specializzata



Torre di Oriolo , 7-11-1937

Archivio Fotografico Pietro Zangheri



Origine del «caso» Centesimino

Il primo vigneto intensivo di Centesimino, o per meglio dire di **Sauvignôn rosso**, nella zona di Oriolo fu messo a dimora nel Secondo dopoguerra da Pietro Pianori detto Centesimino.

La foto, risalente all'estate 1963, mostra la «Vite» presente nel cortile del palazzo di città di Pianori, in Faenza, da cui potrebbe essere partito tutto!



L'amministrazione delle Opere Pie dal II Dopoguerra

La diffusione del vitigno nella zona si deve ai fattori delle OO.PP.RR., che attinsero dalla vigna di Pianori i materiali di moltiplicazione.

Nei registri della OO.PP.RR. si vede che intorno agli anni 1965-66 ci fu un certo rinnovo nelle vigne di Oriolo (Piani Verdi) e come vitigno si privilegiò l'Albana, seguita da Trebbiano e Centesimino, a quei tempi chiamato **Sauvignon rosso**, ma scritto con la massima fantasia: Sauvignon, Soavignon, Savignon, Suavignon, o abbreviato, Savig.

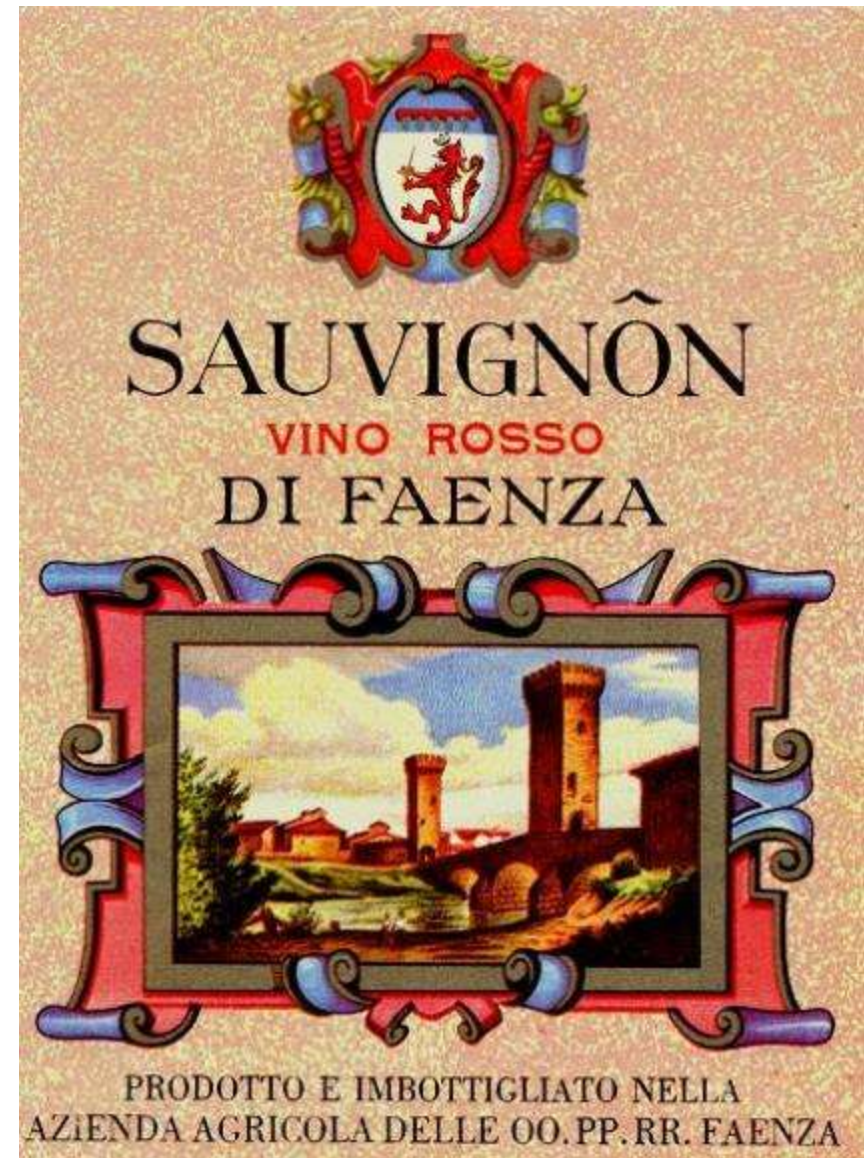


La prima valorizzazione del vino

A metà degli anni '60 viene realizzata la prima etichetta di:

**“Sauvignôn”
vino rosso di Faenza**

Le OO.PP.RR. iniziarono a vendere il vino di Centesimino in bottiglia presso il “Fondo Riso” all’ingresso di Faenza (lato Nord/Nord-Est).



Il problema del rinnovo dei vigneti a fine anni '90 del Novecento

1995. La nascita dell'Associazione per la Torre di Oriolo.

1998. Il coinvolgimento del Centro di Tebano per cercare di risolvere il problema del **riconoscimento del Sauvignôn rosso come vitigno coltivabile in Emilia-Romagna.**

2004. Introduzione alla coltivazione di «**Centesimino**» in Emilia-Romagna.



Il percorso di caratterizzazione del vitigno: la descrizione morfologica

Foglia: medio-grande, pentagonale, pentalobata, con la pagina superiore di colore verde scuro e mediamente bollosa. Le nervature non presentano pigmentazione antocianica. I denti hanno lati tendenzialmente rettilinei, talora leggermente convessi.

Il seno peziolare è a lobi sovrapposti, con base a V senza particolarità. Sulla pagina inferiore è presente un leggero tomento aracnoideo tra le nervature; sulle nervature, invece, sono presenti radi peli dritti. Il picciolo ha una lunghezza media di circa 12 cm.



Grappolo: medio-piccolo (250-350 g), piramidale, da mediamente compatto a compatto. Il peduncolo è visibile, corto, generalmente semilegnoso. Gli acini sono sferoidali, regolari, di media grossezza (peso medio circa 2 g). La buccia è mediamente pruinosa e di colore blu-nero. La polpa è tendenzialmente molle, non colorata e senza sapori particolari.









Il percorso di caratterizzazione del vitigno: l'analisi isoenzimatica

Vitigno	GPI	PGM
Centesimino	1	1
Alicante del faentino	1	1
Alicante (=Tocai rosso=Cannonao=Grenache)	4	12
Alicante Bouschet	3	6

Tra i vitigni iscritti al Registro nazionale delle varietà di vite, sette possedevano lo stesso profilo isoenzimatico di Centesimino e Alicante del faentino:

- ✓ Aglianicone
- ✓ Barsaglina
- ✓ Cesanese comune
- ✓ Ciliegiolo
- ✓ Franconia
- ✓ Montepulciano
- ✓ Moscato di Scanzo

Il percorso di caratterizzazione del vitigno: valutazioni morfologiche e analisi molecolari

<u>CENTESIMINO</u>	CILIEGIOLO	BARSAGLINA	CESANESE COMUNE
<p>Foglia: Medio-grande, pentalobata. Seno peziolare a lobi sovrapposti con base a V. Pagina inferiore aracnoidea.</p>	<p>Foglia: Media o grande, tri- o pentalobata. Seno peziolare ad U, aperto. Pagina inferiore aracnoidea.</p>	<p>Foglia: Media, tri- o pentalobata. Seno peziolare aperto, con base ad U.</p>	<p>Foglia: Grande, trilobata, o più raramente pentalobata. Seno peziolare a lira aperto.</p>
			
<p>Grappolo: Medio-piccolo, generalmente semplice. Acino medio, sferico, con buccia di colore blu-nero, mediamente pruinosa.</p>	<p>Grappolo: Grosso, alato (1 o più spesso 2 ali). Acino medio-grosso, sferico o subrotondo, con buccia di colore nero-violaceo, molto pruinosa.</p>	<p>Grappolo: Medio, spesso con una o due ali, ma anche semplice. Acino medio-piccolo, sferoide, con buccia di colore nero-violaceo, molto pruinosa.</p>	<p>Grappolo: Medio, talvolta alato. Acino medio, di forma ovale o sub-ovale, con buccia di colore nero-violaceo, molto pruinosa.</p>
			

La caratterizzazione enologica

- **COLORE:** rosso rubino con riflessi violacei.
- **ODORE:** florale (linalolo, fiori d'arancio, rosa, viola), speziato (anice, liquirizia), fruttato (bacche rosse - mora, lampone, cassis, fragola, ciliegia), caramellizzato, vaniglia.
- **GUSTO:** poco acido, debolmente amaro, non astringente, di buona struttura, alta persistenza gusto-olfattiva.





FAMOSO.....

O PER MEGLIO DIRE RAMBELLA

L'identificazione

Analisi storico-bibliografica, morfologica e genetica

- Tra il 2000 e il 2003 furono segnalati e caratterizzati due vecchi filari, in zona Montesasso di Mercato Saraceno (FC), che il proprietario (Elio Montalti) indicava con il nome di Famoso.
- Accertamenti ampelografici successivi hanno evidenziato una forte similitudine con le accessioni di Valdoppiese o Rambella, tanto da far supporre la sinonimia di Rambella con Famoso di Cesena, di cui si parla nel resoconto della mostra ampelografica di Forlì del 1876 (Comizio agrario di Forlì, 1877), come pure nel fascicolo VI (1876) e X del *Bullettino Ampelografico* (1879).



L'identificazione

Analisi storico-bibliografica, morfologica e genetica

- **1876 - *Bullettino ampelografico Fascicolo VI.***

- Francesco de Bosis del **Famoso** dice:

“Nel 1872 dall'Urbinate venne un saggio di questo vitigno, riconosciuto simile all'Uva della Madonna di Ancona. Il vitigno peraltro spedito da Pesaro si avvicina molto al **Verdicchio** e ne è probabilmente una sotto-varietà.

L'acino schiacciato il grappolo alato, piuttosto lungo, serrato e di colore giallastro, con peduncolo breve e di colore verde; sarmento grosso, bianco, a gemme rilevate e vicine.

La **foglia** non grande, mancante del lobo mediano, verde nella pagina superiore, e pelosa sotto. Matura presto e dà un ottimo mosto; riesce nelle terre forti”.

- ▶ Sempre nello stesso *Bullettino*, alla voce Uva della Madonna si legge:

“Uguale a quella di Ancona e a Santa Maria di Macerata e **assomiglia al San Colombano toscano**”.



Acino troncovoide

Verdicchio



Verdea = San Colombano



Famoso di Pianura



Famoso di Collina



Verdicchio



Verdea = San Colombano



San Colombano = Verdea



Famoso



L'identificazione

Analisi storico-bibliografica, morfologica e genetica

- **1877 - *Comizio Agrario di Forlì. Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore.***

“Il Famoso di Cesena ha grappolo grande serrato e alato, acini medi rotondi, ricoperti di velo cereo: tralcio a internodi assai lunghi: sembra potersi classificare nel gruppo delle Albane; è dissimile dal Famoso di Pesaro”.

Questa descrizione è ripresa in una relazione del prof. Alessandro Pasqualini, direttore della Regia Stazione Agraria di Forlì, sui vitigni romagnoli, del 1889.

- ▶ **1886 - *Giornale d'Agricoltura, Industria e Commercio.***

Il prof. Alessandro Pasqualini, riferisce in merito alla Fiera di vini della provincia di Forlì tenutasi a Rimini dal 25 luglio al 5 agosto 1886 e cita il Famoso quale uva bianca coltivata nel Circondario di Cesena.



L'identificazione

Analisi storico-bibliografica, morfologica e genetica

- **1923 - *Ampelografia dei vitigni romagnoli.***

Antonio Bazzocchi in merito al Famoso scrive: “Vitigno Cesenate di pregio discreto ma pochissimo coltivato. Matura nella seconda decade di settembre. Media delle misurazioni glucometriche: 15,64%.

Tralcio robusto, color cannella chiaro, internodi molto lunghi, gemme medie color ruggine.

Foglia quinquelobata a dentatura irregolare;

pagina superiore verde scuro, inferiore lanuginosa:

picciolo breve, sottile e roseo, nervature robuste.

Grappolo grande, serrato ed alato: acini medi, rotondi, color verdastro, ricoperti da pruina cerosa: polpa a sapore dolce, vinaccioli in numero di due”.



L'identificazione

Analisi storico-bibliografica, morfologica e genetica

In Romagna, quindi, probabilmente esistevano due vitigni, indicati con lo stesso nome “Famoso”, uno più simile all’Albana (Famoso del Cesenate) e uno più simile al Trebbiano (Famoso Riminese, uguale a quello di Pesaro).



FAMOSO CARASSAI

FAMOSO CONVENTINO

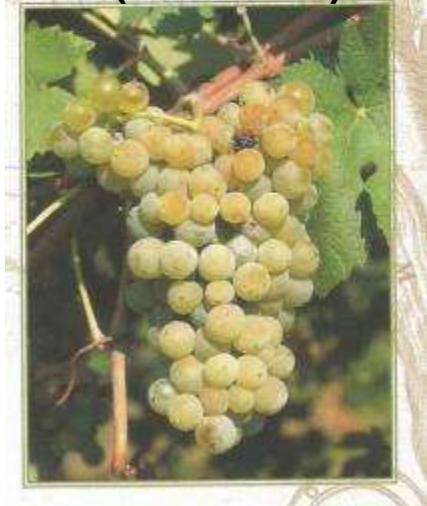
Famoso Romagnolo

L'identificazione

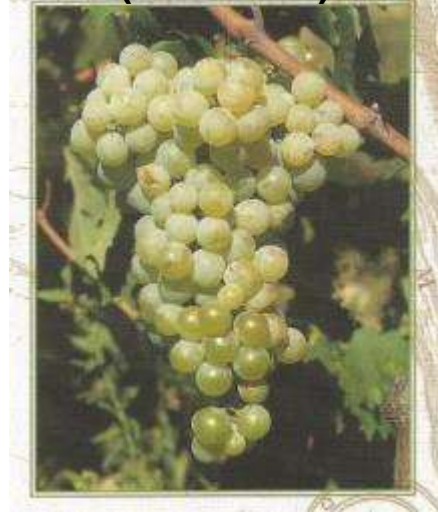
Analisi storico-bibliografica, morfologica e genetica



**Famoso Riminese
(Mondaino)**



**Bottaio Riminese
(Valconca)**



**Bottaio (falso)
collezione ASSAM**

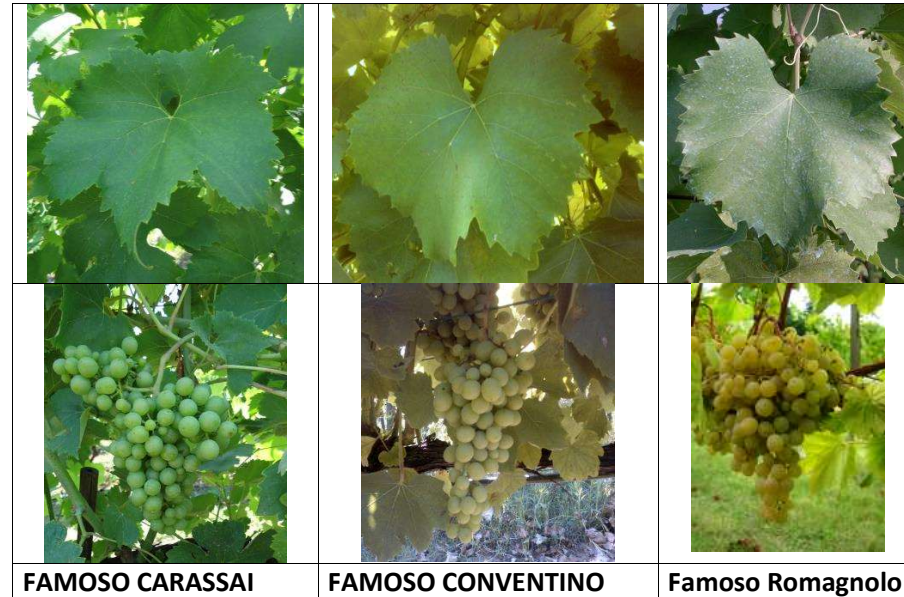


**Famoso
collezione ASSAM**



L'approfondimento dello studio in Romagna: possibili sinonimie??

La varietà che è ad oggi presente tra Romagna è Marche è il Famoso di Cesena, mentre quello di Rimini, uguale a quello di Pesaro, è praticamente scomparso. Ma se il Famoso di Cesena era «Famoso», doveva avere una certa diffusione ed essere noto anche al di fuori del solo areale cesenate, soprattutto in un periodo in cui gli scambi non erano certo così agevoli come oggi.



Il ritrovamento di un'accessione denominata **Valdupies**, che in una citazione bibliografica è indicata come **sinonimo di Rambella**, morfologicamente molto simile all'accessione di Famoso di Cesena, ha portato a verificare i documenti riportanti informazioni su vitigni a nome «Rambella» o simili.

INCHIESTA JACINI

UVE BIANCHE DEL FAENTINO 1880

Nome Dialettale		Nome italiano	Nome Dialettale		Nome italiano
Sgarnaia	✕	Pagadebito verdone	Lanzësa	*	?
Bsola	*	Bsolla o Pagadebito gent.	Ova d'Bartnöra	"	Rossola o Rossella
Albana bianca	*	Albana gentile	Ova Paradisa	✕	?
Ov'Anzula	✕	Uva Angela	Pignöla	✕	Pignolo o Ribolla
Ova dla Madöna	*	Uva della Madonna	Ramblon	✕	Uva biancona
Tarbian	*	Trebbiano o Canajolo b.	Sbèbbi	"	Uva galletta
Malvaseja	"	Malvasia	Vardèja	✕	Verdicchio verde o Verdone
Muscatel	"	Moscato	Rambella	*	Ribolla piccola o cimicino
Graplen	✕	Grappello	Salamana	"	Alamanna o Salamanna
Bianchett	✕	Bianchello	Agliedga	"	Lugliola
Durèlla	*	Dorella	Ova querzola	✕	Olivella
Furzella	*	Forcella o Albana forcella			

* Varietà più diffuse ✕ Varietà abbandonate " Varietà pochissimo diffuse

Biffi L., 1880. Memoria intorno alle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel circondario di Faenza

La bibliografia su Rambèla /Rambella

- **Manzoni, 1977. In merito alla Rambella, si legge:**
“uva da tavola venduta anticamente fresca sulle piazze. Elencata nella <Tabella del Dazio Comunale di Lugo> del 1437”.
- **Gallesio, 1839. Ne «Il giornali dei viaggi», tra le uve bianche presenti nel casino del conte Tampieri a Solarolo (RA), cita la Rambella ma non la descrive.**



La bibliografia su Rambèla /Rambella

Bullettino Ampelografico, Fascicolo V, 1876:

“Sinonimia – Sembra simile ad un’uva poco pregiata nel territorio anconitano e chiamata uva biancona. Tralcio cannella alquanto scuro con grosse punteggiature nerastre e internodi di 5-9 cm.

Foglia arrotondata cordata a seno aperto e largo, appena lobata, cui denti uncinati, sopra glabra, sotto aracnoideo-pubescente a nervature rilevate, col picciuolo verdastro lungo quanto la nervatura mediana.

Grappolo grosso, allungato, subcilindrico, piuttosto serrato, a peduncolo grosso brevemente ramoso, e pedicelli di 10-12 mm, più brevi dell’acino, lisci o appena verrucolosi; acini subrotondi, a buccia piuttosto spessa, sebbene trasparente, verde-giallastra o rossastra glauca con polpa quasi scipita; sotto la buccia reticolato-nervosa. Vinaccioli tre, appena lobati, a collo piuttosto angusto, a calaza ovata convessa”.

La bibliografia su Rambèla /Rambella

- Marzotto,1925. Fornisce una breve descrizione della Rambella, desumendola dal Bullettino: “ *Vitigno coltivato nel circondario di **Ravenna**. Dal Bollettino Ampelografico, fascicolo V: Tralcio color marron punteggiato. Foglia arrotondata a forma di cuore, seni aperti larghi poco profondi; pagina superiore liscia, inferiore tomentosa; grappolo grosso, oblungo quasi cilindrico a peduncolo grosso. **Acino ovale, buccia grossa trasparente, giallognola di ottimo sapore**”.*
- Antonio Tonelli, 1989. Raccogliendo le memorie dei contadini della Valle del Savio, scrive: “ *Il vitigno più coltivato nella Valle del Savio era (ed è) il sangiovese, a cui s’univano in quantità ridotte, se non di pura rappresentanza, le viti di bianchel (bianchino), albana, albanella, moscatello (rosso e bianco), malvasia, **valdupies (rambella)**, uvaron, scruclen (uva da tavola a buccia grossa)*”.
- Staffa, 2005. Qualcuno la dice originaria della Val di Pesa.

**Collocazione sul territorio delle
denominazioni
Famoso di Cesena /Rambella**



CARATTERI MORFOLOGICI PRINCIPALI

- **FOGLIA**. Di colore verde medio, opaca, cuneiforme, trilobata o quasi intera a causa della scarsa profondità dei seni laterali superiori, che sono a V, aperti. Seno peziolare a V molto aperto. Sulla pagina inferiore, tra le nervature, alcuni peli coricati, mentre sono quasi assenti quelli dritti. Denti irregolari, a base larga e margini rettilinei. Picciolo corto.
- **GRAPPOLO**. Piramidale, spesso con un'ala, di media grandezza, medio-corto, tendenzialmente spargolo.
- **ACINO**. Ellittico-corto, di colore verde-giallo, con buccia pruinosa piuttosto dura, che lo rende abbastanza tollerante alla botrite. Polpa, abbastanza consistente, a sapore dolce e leggermente moscato.



CARATTERI AGRONOMICI ED ENOLOGICI PRINCIPALI

- **CARATTERI AGRONOMICI**. Varietà piuttosto vigorosa, dal portamento semi-eretto. Si adatta anche alla potatura corta, ma in questo modo produce meno. Sui terreni più freschi di pianura produce di più a scapito dell'aromaticità. Sui terreni poveri di collina il grappolo risulta più spargolo. Usata in passato come uva da tavola, oggi presenta un certo interesse come uva da vino.
- ▶ **VINO**. Giallo quasi paglierino, con un quadro olfattivo molto intenso che ricorda il vino Moscato (terpeni aromatici come il linaio). Prevalgono note floreali dolci (fiori di tiglio e d'arancio, biancospino, gelsomino), note di frutta esotica (banana), di drupa matura (albicocca e pesca) e frutta essiccata. In contrapposizione alle sensazioni dolci sono rilevabili anche sensazioni fresche e balsamiche date da una leggera nota di agrumi e di erbe aromatiche come la salvia. Sotto il profilo gustativo il vino risulta mediamente acido, morbido, di buona struttura, equilibrato ed elegante.



E impari l'uomo..... a diffondere il cantico del frutto



Amo sulla tavola,
quando si conversa,
la luce di una bottiglia
di intelligente vino.
Lo bevano;
ricordino in ogni
goccia d'oro
o coppa di topazio
o cucchiaino di porpora
che l'autunno lavorò
fino a riempire di vino le anfore,
e **impari l'uomo oscuro,**
nel cerimoniale del suo lavoro,
e ricordare la terra e i suoi doveri,
a diffondere il cantico del frutto.

Pablo Neruda, Ode al vino