Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI FOTO DI
Pier Luigi Nanni *Redazione*

Centesimino

Rarità e curiosità di un grande vino

Il registro nazionale delle varietà vitivinicole con decreto del 7 maggio 2004 riporta l'iscrizione del vitigno "CENTESIMINO" o "SAVIGNON ROSSO", che si produce esclusivamente nel faentino e precisamente a Oriolo dei Fichi, ridente e attiva cittadina sita sulle colline a sud di Faenza, ma vediamone la storicità e curiosità di tale autoctona e particolarissima vite.

Il territorio di Oriolo, siamo nel cuore della Romagna sanguigna e operosa, nel 1057 venne fortificato con un poderoso maniero dall'arcivescovo di Ravenna, e appartenne a suddetta curia fino al 1474. Passando di mano in mano tra le varie signorie che da allora si sono succedute, si è giunti al 1983 quando, tramite una generosa donazione, la torre e il parco circostante sono diventati proprietà del comune di Faenza, che ha provveduto al necessario restauro.

Fonti scritte e orali, soprattutto, hanno consentito di verificare che numerosi vigneti impiantati tra gli anni del 1960 e '70 nella zona, appunto di Oriolo, derivano da precedenti impianti ottenuti da marze di una longeva vite scampata alla fillossera, in quanto sita a dimora in un giardino entro le protettive mura settecentesche di una residenza nobiliare nel centro storico di Faenza.

Proseguendo con analisi e disquisizioni su tale "strano" vitigno, si è giunti a identificarne l'origine nel podere "Terbano" di proprietà di Pietro Pianori, detto "CENTESIMINO", soprannome del viticoltore che per primo ne iniziò la coltivazione: ecco da dove ha origine il curioso nome di questo vitigno!

Sono state necessarie varie e approfondite analisi da parte di enti preposti alla ricerca e controlli dei vitigni, tra cui "Istituto Sperimentale per la viticoltura di Conegliano", "CPRV di Tebano e "Istituto San Michele all'Adige" che ha eseguito le prove del DNA: ne è risultata l'identificazione dell'originalità e definitivamente si è potuto stabilire che è un vitigno a sé stante.

La foglia è medio-grande con pagina superiore verde scuro e mediamente bollosa, mentre l'inferiore è quasi glabra e più chiara. Il grappolo, superiormente tendente a una leggera alatura, dalla media dimensione di 230-250 g la cui buccia è molle e non eccessivamente colorata anche se tendente al violetto-bluastro; la polpa è senza particolari sapori, mentre la produzione è alquanto contenuta a causa della minore fertilità delle gemme basali. Il germogliamento è, normalmente, posticipato, consentendo così di sfuggire più facilmente a eventuali tardive gelate primaverili, mentre evidenzia una certa sensibilità alla peronospora; la maturazione avviene tra la fine di settembre e i primi di ottobre.

La prima e ufficiale produzione è avvenuta nel 1996 e attualmente sono sette le aziende produttrici e ben oltre quaranta i piccoli produttori privati, per un totale di circa 30.000 bottiglie.

Una caratteristica del **"centesimino"** è l'ottima tolleranza all'appassimento sulla pianta, permettendo così l'interessante produzione di vini passiti, inoltre, il vino rosso ottenuto con la tradizionale vinificazione, è in grado di sostenere un notevole e prolungato affinamento in bottiglia.

Il vino è rosso rubino cupo, intenso, con riflessi porpora se giovane, mentre presenta brillanti sfumature granate se evoluto di 6-8 anni; accattivanti sentori floreali quali fiori di arancio, rosa appassita e viola, sottili note speziate di liquirizia e anice, frutta di bosco, lungo finale tendente al caramellato e delicatamente vanigliato dovuto a un ottimo passaggio in legno. Al palato è secco, sottile freschezza dalla giusta tannicità, netta e evidente ma mai aggressiva, di corpo e pieno del piacevole equilibrio e armonicità, mentre la morbidezza è ottimale se maturo, note complesse ed evolute di confettura di frutti di bosco e prugna cotta, sottilmente speziato e delicato retrogusto amarognolo da rendere il palato pulito.

Da giovane è perfetto con antipasti all'italiana cioè salumi grassi e saporiti, primi piatti con intingoli di carni, seconde portate decise di carni al forno e grigliate, mentre se longevo, è unico con grandi arrosti, cacciagione e per finire … formaggi a pasta dura e molto stagionati, ricchi di gustosità.

Stappare almeno un'ora prima e servire in ampi calici a 16-18 °C.