

# Festasio e Lambrusco di Fiorano: due vitigni interessanti

**È** oramai universalmente riconosciuta l'importanza del recupero del germoplasma viticolo ritenuto indispensabile per lo sviluppo del settore. Questo è lo spirito che ha animato il progetto per il "Recupero, salvaguardia e valorizzazione dei vitigni modenesi Festasio e Lambrusco di Fiorano", finanziato dalla Provincia di Modena nell'ambito del Psr 2007/2013, Misura 214 - Azione 7.

Il complesso delle indagini svolte ha consentito la predisposizione dei dossier per l'iscrizione dei due vitigni al Registro nazionale delle varietà di vite, condizione indispensabile per poter essere ufficialmente coltivati. Naturalmente, per questi vitigni, non sono ipotizzabili estensioni e quantità paragonabili a quelli dei più diffusi Lambruschi, ma piuttosto produzioni di nicchia in grado comunque di trovare una loro dignità e soddisfacente collocazione nei mercati.

## Festasio

**Descrizione ampelografia.** I rilievi effettuati secondo i parametri Oiv hanno permesso di descrivere i diversi parametri morfologici. Il giovane germoglio è caratterizzato da apice aperto, lanuginoso, verde con riflessi bronzati. La foglia adulta è di dimensioni medie, cuneiforme, pentalobata, con seni laterali inferiori poco profondi e nervatura mediana corta. La pagina superiore ha colore verde opaco

con profilo a V oppure contorto. La pagina inferiore mostra una densità medio-elevata di peli eretti sulle nervature principali e una bassa densità di peli striscianti tra le nervature principali. Il picciolo è corto. Il grappolo è mediamente grande, conico-piramidale, alato (1-2 ali), con una ala lungamente pedunculata. L'acino è corto, sferoidale, buccia di colore blue-nero, pruinosa, consistente, mediamente spessa.

**Fasi fenologiche.** Il germogliamento è precoce (10/04) simile a quanto avviene per il Lambrusco Grasparossa, la fioritura è medio-precoce (29/05) e la maturazione media (18/09).

**Parametri qualitativi.** Il vitigno ha raggiunto valori di *residuo secco rifrattometrico* abbastanza sostenuti accompagnati da livelli acidi relativamente bassi, così come la componente malica dell'acidità (tabella 1). Per quanto riguarda le sostanze polifenoliche risalta il

contenuto molto elevato di antociani nelle uve in grado di conferire al vino una elevata intensità di colore.

**Parametri vegeto-produttivi.** Presenta una elevata fertilità delle gemme basali già a partire dalla prima gemma franca il che rende questo vitigno molto adatto ad una gestione della potatura con sperone corto (1-2 gemme/sperone); mostra livelli produttivi di media (tabella 2) e una vigoria decisamente contenuta; il portamento è di tipo semi-assurgente.

**Caratteristiche enologiche.** Le uve di Festasio vendemmiate negli anni 2011 e 2012 sono state sottoposte a microvinificazione e sui vini ottenuti sono state effettuate analisi per la determinazione dei principali parametri enologici. Si rileva una composizione equilibrata, con buon grado alcolico ed acidità ancora alta. Elevati valori di estratto e note di colore rosso decisamente intense

**GIOVANNI NIGRO**  
Crpv, Cesena  
**MIRKO MELOTTI**  
**MARCO SIMONI**  
Astra Innovazione  
e Sviluppo,  
Tebano - Faenza (RA)



Grappoli di Festasio



TAB. 1 - PARAMETRI QUALITATIVI UVE DEI VITIGNI FESTASIO E LAMBRUSCO DI FIORANO

VITIGNO	ZUCCH. (° Brix)	pH	ACID. TOT (g/l)	ACIDO CITRICO (g/l)	ACIDO TARTARICO (g/l)	ACIDO MALICO (g/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/Kg)	ANTOCIANI (mg/Kg)
Festasio	21,40	3,38	6,20	0,42	4,05	2,25	6.070,00	3.608,00
Lambrusco di Fiorano	22,50	3,38	6,55	0,19	3,55	2,95	5.591,00	1.834,00

TAB. 2 - PARAMETRI PRODUTTIVI E VEGETATIVI DEI VITIGNI FESTASIO E LAMBRUSCO DI FIORANO

TESI	PRODUZIONE UVA PER CEPPLO (Kg)	PRODUZIONE UVA (t/Ha)	PESO MEDIO GRAPPOLO (g)	GRAPPOLI PER CEPPLO (n°)	LEGNO POTATURA PER CEPPLO (Kg)	PRODUZ. UVA / LEGNO POTATURA (RAPP)
Festasio	6,35	14,11	212,84	33,28	0,350	18,14
Lambrusco di Fiorano	3,97	8,82	165,09	30,17	0,381	10,42

e vivaci. Si presenta quindi come vino con buone potenzialità, con possibilità di ottenere un prodotto di qualità o per migliorare vini rossi.

**Caratteristiche sensoriali.** Un panel di assaggiatori ha valutato i vini provenienti dalle vendemmie 2011 e 2012, definendo le seguenti caratteristiche descrittive: colore rosso violaceo molto intenso, impenetrabile dalla luce, con riflessi violacei intensi quasi blu; profilo olfattivo piuttosto intenso con note dolci prevalentemente di frutta (mora e ciliegia) e floreali (viola, rosa e geranio). Note speziate, in particolare di liquirizia e pepe; poi vegetale e fenolico. Gusto di media acidità, fra il debolmente amaro e l'amarognolo, sapido e appena astringente, con buona struttura e persistenza.

### Lambrusco di Fiorano

**Descrizione ampelografia.** I rilievi effettuati secondo i parametri Oiv hanno permesso di descrivere i diversi parametri morfologici. Il giovane germoglio è caratterizzato da apice aperto, leggermente lanuginoso, verde con riflessi bronzati. La foglia adulta è di dimensioni medio-grande, cuneiforme, eptalobata, con nervatura medio-corta. La pagina superiore è di colore verde scuro, con nervature non pigmentate e profilo a V, oppure contorto. La pagina inferiore

mostra una densità media di peli eretti sulle nervature principali e una densità nulla o molto bassa di peli striscianti tra le nervature principali. Il picciolo è medio, verde con leggera sfumatura rosa. Il grappolo è mediamente grande, conico-cilindrico o piramidale, semi-spargolo o spargolo, alato (1-2 ali), con una ala lungamente pedunculata. L'acino è medio, sferoidale o ellittico, buccia di colore blu-nero, pruinosa, consistente, spessa.

**Fasi fenologiche.** Il germogliamento (18/04) e la fioritura (7/06) sono medie come per il Lambrusco di Sorbara, mentre la maturazione è tardiva (2/10).

**Parametri qualitativi.** Il Lambrusco di Fiorano è in grado di raggiungere gradazioni zuccherine sostenute accompagnate da livelli acidi relativamente bassi, così come la componente malica dell'acidità (tabella 1). Per quanto riguarda il contenuto in sostanze polifenoliche questo vitigno denuncia un contenuto in antociani nelle uve decisamente inferiore a quello del Festasio che conferirà al vino un colore viola rubino.

**Parametri vegeto-produttivi.** Anche il Lambrusco di Fiorano ha un'elevata fertilità delle gemme basali già a partire dalla prima gemma franca, il che permette di applicare anche in questo caso una tecnica di potatura con sperone corto (1-2 gemme/sperone). I livelli produttivi raggiunti da

questo vitigno sono abbastanza bassi (tabella 2) e anche la vigoria è decisamente contenuta; il portamento è di tipo semi-assurgente. **Caratteristiche enologiche.** Le uve di Lambrusco di Fiorano vendemmiate negli anni 2011 e 2012 sono state sottoposte a microvinificazione e sui vini ottenuti sono state effettuate analisi per la determinare i principali parametri enologici.

Si rileva una composizione equilibrata con buon grado alcolico in presenza anche di acidità sostenuta. Buoni anche i valori di estratto ed i dati riguardanti il colore. Si presenta quindi come vino di buona struttura, con caratteristiche interessanti per la produzione di vini freschi fermi o frizzanti.

**Caratteristiche sensoriali.** Un panel di assaggiatori ha valutato i vini provenienti dalle vendemmie 2011 e 2012, definendo le seguenti caratteristiche descrittive: colore fra rosso violetto e rosso rubino di media intensità, con riflessi violacei tenui; olfatto di buona intensità con note prevalenti fruttate (mora e ciliegia), floreali (viola e rosa). Leggermente vegetale, con note fresche (raspo e trito d'erba) e secche (fieno/paglia). Speziate con prevalenza di pepe.

Gusto di medio-alta acidità, amaro (fra debole e amarognolo), appena sapido e mediamente astringente, fra bassa e media struttura e media persistenza. ■