

Marisa Fontana
Chiara Pastore
Francesco Perri
Ilaria Filippetti

LE VECCHIE VARIETÀ LOCALI DI VITE



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DEPARTMENT OF
AGRICULTURAL AND FOOD SCIENCES

mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestal

 Regione Emilia-Romagna

ITINERARI DELLA BIODIVERSITÀ AGRARIA IN EMILIA-ROMAGNA

Volume a cura di:

Marisa Fontana, enologa esperta di biodiversità

Chiara Pastore e **Ilaria Filippetti**, Università di Bologna-Distal

Francesco Perri, Regione Emilia-Romagna - Direzione generale Agricoltura, caccia e pesca - Settore programmazione, sviluppo del territorio e sostenibilità delle produzioni - Area agricoltura sostenibile

Pubblicazione realizzata nell'ambito di un accordo di collaborazione istituzionale tra la Regione Emilia-Romagna e Alma Mater Studiorum-Università di Bologna, dipartimento Distal, attivato con protocollo RPI n. 313.E del 12 aprile 2021 per la realizzazione del progetto "Itinerario della biodiversità viticola della Regione Emilia-Romagna e sua divulgazione", presentato da Regione Emilia-Romagna nell'ambito dell'avviso pubblico Mipaaf n. 9039508 del 4 agosto 2020 e approvato dal Ministero medesimo con DM n. 9372695 dell'11 dicembre 2020.

Si ringraziano

Lucio Botarelli, Regione Emilia-Romagna - Direzione generale Agricoltura, caccia e pesca - Settore programmazione, sviluppo del territorio e sostenibilità delle produzioni - Area agricoltura sostenibile

Marco Zilibotti e **Agnese Marchi**, Regione Emilia-Romagna - Direzione generale Agricoltura, caccia e pesca - Settore organizzazioni di mercato, qualità e promozione.

Anna Schneider, **Stefano Raimondi** e **Paola Ruffa**, per il costruttivo confronto.

Riccardo Mazzolani, Università di Bologna - Distal

I "Conservatori" *ex situ* della vite ai sensi della DETERMINAZIONE n. 8396 del 21/06/2012:

Istituto Alcide Cervi – Gattatico (RE)

AUB Azienda Agraria – Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

Astra Innovazione e Sviluppo s.r.l. Agenzia per la sperimentazione tecnologica e la ricerca agro ambientale srl – Faenza (RA)

Istituto d'Istruzione Superiore "A. Zanelli" – Reggio Emilia

Mossi Aziende Agricole Vitivinicole Società Semplice – Ziano Piacentino (PC)

Azienda Agricola Bargello di Rinaldi Aldo – Reggio Emilia

ITAS "Fabio Bocchialini" – Parma

Tutti coloro che hanno condiviso con noi storie di viti e di vita.

Biodiversità come paradigma di ecologia sistemica

A seguito dell'avviso pubblico n. 9039508 del 4 agosto 2020 del Mipaaf recante: *Legge 1° dicembre 2015, n. 194 "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare". Procedura di selezione per la concessione di contributi a sostegno di progetti volti alla realizzazione di azioni destinate alla tutela e alla valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare, ai sensi del decreto interministeriale del 6 novembre 2019 n. 11213 del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di concerto con il Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e con il Ministro dell'economia e delle finanze, in attuazione di quanto previsto dall'articolo 10 della legge 1° dicembre 2015, n. 194*, la Regione Emilia-Romagna-Assessorato agricoltura-Servizio agricoltura sostenibile, ha presentato un progetto specifico dal titolo: *"Itinerario della biodiversità viticola della Regione Emilia-Romagna e sua divulgazione"*, che è stato ammesso a contributo.

Detto progetto si articola in diverse azioni tese alla valorizzazione della biodiversità dei territori viticoli della Regione Emilia-Romagna attraverso diverse attività, tra cui anche la realizzazione del presente volume, che cerca di portare a sintesi i lavori di caratterizzazione storica, morfologica e genetica che hanno condotto alla iscrizione di 47 varietà di vite nel Repertorio volontario della biodiversità della Regione Emilia-Romagna.

Il progetto è stato approntato partendo dalla consapevolezza che è necessario allargare la base genetica e non solo, del patrimonio varietale della vite in Regione. Questa consapevolezza parte da due ordini di motivi di natura squisitamente ecologica. Innanzitutto, bisogna allargare la base genetica del patrimonio viticolo per una maggiore stabilità e resilienza dell'agroecosistema "vigneto": gli ecosistemi troppo semplificati, con poche varietà sono fragili e vulnerabili. La stabilità dinamica di un ecosistema dipende dalla complessità degli elementi biologici del sistema medesimo che dovrebbe avere al suo interno molte varietà a bassa densità.

La seconda considerazione parte dalla consapevolezza che di fronte ai repentini cambiamenti climatici, l'unica risposta sostenibile è l'aumento della biodiversità, che consente di sviluppare sistemi agricoli adattativo-evolutivi. I sistemi agricoli industriali, basati soprattutto su coltivazioni monovarietalì non sono in grado di far fronte ad eventi come la siccità, il depauperamento della sostanza organica dei terreni e le sempre più frequenti fitopatie diretta conseguenza dei cicli di patogeni e insetti dovuti innanzitutto all'aumento delle temperature. Introdurre nei sistemi agricoli quanta più diversità biologica possibile è un imperativo ecologico dal quale non si può prescindere. C'è bisogno che questa consapevolezza si traduca in un nuovo paradigma in cui la biodiversità venga assunta come un concetto di ecologia sistemica che permea l'intero sistema di produzione agricolo. Ogni azione finalizzata allo sviluppo e valorizzazione del patrimonio della biodiversità come concetto di ecologia sistemica, può contribuire alla resilienza ed alla stabilità dinamica dell'agroecosistema. È questo il fondamentale obiettivo che si è inteso realizzare con il presente progetto.

Francesco Perri

La biodiversità viticola in Emilia-Romagna

L'Emilia-Romagna, con i suoi 53 mila ettari di vigneto, è attualmente una delle regioni più vitate d'Italia e la sua notorietà è imperniata su pochi vitigni ampiamente coltivati: il 92% della superficie a vite regionale è coperto da venti varietà e il 51% da tre soltanto, che in ordine decrescente sono Trebbiano romagnolo (15 mila ha), Sangiovese (6,5 mila ha) e Lambrusco salamino (5 mila ha). In realtà la possibilità di scelta si estenderebbe a 108 vitigni (106 classificati idonei e 2 in osservazione) ufficialmente registrati, che sono numeri insospettabili per una regione come l'Emilia-Romagna, che riserva ancora più sorprese se si esamina tutto il patrimonio varietale viticolo, purtroppo sempre in calo *on farm*, ma fortunatamente in buona misura collezionato e in parte ancora da scoprire e valutare; inoltre sono ancora presenti boschi planiziali in cui cresce la *V. vinifera* ssp. *sylvestris*. Questa enorme variabilità nell'ambito della specie vite, in Emilia-Romagna, è da mettere in relazione con la sua particolare posizione geografica ed orografica: è percorsa dalla più importante via d'acqua dell'antichità, il fiume Po, e presenta alcuni "passi" di facile accesso in Appennino, per cui è stata un'importante crocevia di popoli, provenienti sia dal Mediterraneo sia dalle regioni settentrionali d'Europa.

I Greci si stabilirono nella zona costiera di questa regione, in particolare presso Rimini e alla foce del Po, dove fondarono Spina. Quando gli Etruschi estesero la loro influenza dalla Toscana alla Pianura Padana, tra il 750 e il 500 a.C., la città di Spina divenne un importante emporio per gli scambi commerciali tra Etruria (ferro, rame, frumento), Grecia (ceramiche e vino) e nord Europa (ambra). A conferma dei contatti tra queste civiltà, i resti di una vecchia strada etrusca che collegava Pisa a Spina, passando per Bologna. Probabilmente questo incontro pacifico di civiltà portò alla sovrapposizione di diverse tecniche agricole che nel tempo furono sperimentate, consolidate o abbandonate, portando alla definizione di alcuni elementi tipici del paesaggio, come le "Piantate" (o Alberate), forme espanse di allevamento della vite con tutori vivi, di derivazione etrusca, e gli "Alberelli", forme basse, a potatura corta, d'ispirazione greca. I Greci portarono le varietà domestiche del Medio Oriente principalmente nelle colonie dell'Italia Meridionale e parte di questo materiale probabilmente risalì la Penisola con l'espansione dell'Impero Romano, tanto che in epoca classica, anche nella nostra Regione, era presente qualche vino a "denominazione" *ante litteram*: "Faventinum", "Caesenas", "Mutinense" e "Gutturnium". Quando si parla dell'Emilia-Romagna, poi, non si può prescindere dalla testimonianza del geografo greco Strabone: "*È motivo di stupore il fenomeno della vite che le paludi producono e fanno sviluppare rapidamente con abbondanza di frutto, anche se poi si estingue in 4 o 5 anni. E Plinio nomina l'uva spionia che si ingrossa col caldo e le piogge autunnali e matura bene con la nebbia*".

Questa situazione, molto probabilmente, fece sì che la *Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*, dioica, endemica nel continente europeo e ancora oggi presente nelle pinete di Ravenna, si sia potuta incrociare con le varietà domestiche introdotte, originando una prole ermafrodita meglio adattata al clima freddo e umido della Pianura Padana. Questa ipotesi potrebbe dare ragione del difetto florale di numerose varietà locali dell'Emilia-Romagna, che in tempi recenti sono state abbandonate a causa della forte acinellatura e conseguente scarsa produttività: Lanzesa, Alionza, Trebbiano di Spagna, Malvasia odorosissima e altre ancora.

Dopo la caduta dell'Impero Romano, la viticoltura subì una battuta di arresto per poi riprendersi, grazie alla conoscenza vitivinicola conservata nei monasteri, e finire per connotare in modo preciso il paesaggio padano con la Piantata (Emilio Sereni, *docet*), la cui origine si può far risalire al XIII secolo, quando il



fiorire degli scambi commerciali e di altre attività economiche nei Comuni e nelle Repubbliche Marinare richiamò parte della popolazione contadina verso le città. I feudatari si trovarono costretti a modificare i rapporti di dipendenza con la popolazione rurale, concedendo terre in enfiteusi o favorendo la formazione della piccola proprietà. Contemporaneamente, poi, si svilupparono forme di gestione che nel tempo avrebbero assunto la connotazione della mezzadria. Nel Ravennate, a metà del Cinquecento, la Piantata interessava il 20,5% dei terreni e nel 1612 si era arrivati al 48% della superficie agraria.

I lunghi campi rettangolari divisi da strisce di terreno sulle quali erano sistemati filari di viti, sostenute da alberi d'alto fusto, caratterizzarono l'Emilia-Romagna fino all'abolizione della mezzadria (1964). Di fatto la Piantata iniziò il suo declino con la scomparsa della famiglia mezzadrile, che lì trovava una sorta di "dispensa" all'aria aperta (oltre all'uva di diverse varietà, alcuni alberi erano piante da frutto) e una fonte di approvvigionamento di foraggio per animali vari (foglie per bestiame, bachi da seta, animali di bassa corte, ecc.) e di legname per utensili e da ardere.

I Piani verdi degli anni '60 del '900 diedero forte impulso alla viticoltura "per il mercato", che si strutturò con vigneti specializzati, a tutori "morti", mono-varietali e ancor più spesso monoclonali: dopo la fillossera, questo fu il secondo più grosso colpo inferto alla biodiversità viticola.

Negli anni '70-'80, grazie alla sensibilità del prof. Ferruccio Faccioli e dei suoi allievi di allora, Bruno Marangoni, Oriana Silvestroni e Gabriele Vespignani in particolare, una buona parte delle vecchie varietà locali emiliano-romagnole, arrivate al Secondo dopoguerra, sono state collezionate nei vigneti del Polo vitivinicolo di Tebano. Per l'areale piacentino e parmense bisogna ringraziare il prof. Mario Fregoni e i suoi allievi, in particolare Maurizio Zamboni, che hanno collezionato preziosi vitigni, destinati a fine certa, nella collezione Mossi. Altre collezioni sono sorte più recentemente e si ricorda in particolare quella dell'area dei lambruschi dell'Istituto Zanelli, curata da Aldo Rinaldi e Rolando Valli. Grazie a questa importante eredità e all'arrivo di tecniche d'indagine molecolari si è potuto iniziare ad approfondire le conoscenze sulla biodiversità viticola dell'Emilia-Romagna.

Nel 2008, poi, la Regione Emilia-Romagna si è dotata di una legge per la "tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario del territorio emiliano-romagnolo" (Legge regionale n. 1 del 29 gennaio 2008), che istituiva, tra l'altro, il *Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie*. Salvare il patrimonio genetico viticolo è importante, le collezioni sono importanti, ma è fondamentale ricostruire e approfondire la conoscenza su questi vecchi vitigni, perché a volte il rinnovamento può partire anche da lontano.

Questo volumetto intende illustrare brevemente le accessioni di vite, caratterizzate dal punto di vista morfologico e genetico, iscritte al "Repertorio" della Regione Emilia-Romagna fino a dicembre 2021. Le varietà la cui denominazione è seguita dalle lettere puntate "B." e "N." sono iscritte anche al Registro nazionale delle varietà di vite.

Per quanto attiene il "Rischio di erosione" ci si è attenuti alle indicazioni delle "Linee guida nazionali" per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità (Marino *et al.*, 2013) con revisione critica in relazione all'evoluzione recente della superficie coltivata.

La caratterizzazione morfologica e genetica delle accessioni di vite

L'ampelografia (dal greco “ampelos”, vite e “graphein”, descrivere) è tradizionalmente usata per descrivere e riconoscere i vitigni ed ha origini molto antiche che risalgono alle testimonianze di Columella (I secolo d.C.).

A partire dalla fine dell'Ottocento l'ampelografia è poi divenuta una disciplina scientifica e nel corso degli anni ha subito notevoli evoluzioni attraverso un costante aggiornamento dei metodi ampelografici che oggi prevedono, accanto ai metodi descrittivi dei caratteri morfologici, metodi di tipo ampelometrico (o biometrico), basati sulla misurazione dei parametri di alcuni organi della pianta e metodi basati sull'analisi del DNA.

Le analisi ampelografiche vengono oggi condotte attraverso la compilazione di specifiche schede descrittive dei caratteri morfologici, che rappresentano un riferimento comune per l'OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino), l'UPOV (Unione internazionale per la protezione delle novità vegetali) e la Bioversity International. Ciascuna scheda prende in esame un carattere, contraddistinto da un numero di codice e da livelli di espressione rappresentati da numeri. L'attribuzione del livello di espressione corretto si basa anche sulla varietà di riferimento riportata. Per facilitare il rilievo, inoltre, sono indicate le fasi fenologiche in cui effettuare le osservazioni e il numero minimo di rilevazioni da effettuare (OIV, 2009).

Questo approccio dovrebbe permettere una definizione e registrazione dei descrittori precisa, portando ad una comparabilità univoca dei dati ed alla differenziazione di viti di una cultivar da quelle di un'altra. Esiste infatti una certa stabilità nella manifestazione dei caratteri di uno specifico vitigno che si mantiene nei diversi ambienti e anche a seguito di ripetuti processi di propagazione vegetativa. D'altra parte, è noto che la vite è piuttosto sensibile all'influenza dell'ambiente e di conseguenza lo stesso vitigno può presentare variazioni fenotipiche anche di una certa entità in rapporto alla variabilità di fattori biotici o abiotici. Questo fatto rappresenta indubbiamente uno dei limiti più importanti insito nella metodologia descrittiva e costituisce una delle cause primarie degli innumerevoli casi di sinonimie (uno stesso vitigno chiamato con nomi diversi) riscontrabili nell'ambito del patrimonio varietale italiano e internazionale. Le modificazioni indotte dall'ambiente possono anche essere causa di errori di identificazione e pertanto sono da ritenere responsabili di alcune omonimie (due vitigni diversi chiamati con lo stesso nome), anch'esse piuttosto frequenti nelle diverse piattaforme ampelografiche.

Per ridurre ulteriormente la possibilità di errore nell'identificazione varietale, nella “Seconda Edizione del Codice di Caratteri Descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di *Vitis*”, pubblicata nel 2009, è stata introdotta una importante novità: l'inserimento nella lista dei caratteri di sei marcatori molecolari derivanti dalle analisi del DNA e definiti come “uno strumento estremamente efficiente ed utile per l'identificazione della vite e l'analisi della discendenza”. In particolare, i marcatori scelti per le indagini genetiche sono SSR (Single Sequence Repeat) o marcatori microsatellite. I marcatori SSR sono zone del DNA disperse nel genoma degli eucarioti, che presentano sequenze di 1-4 basi ripetute un numero variabile di volte ed hanno il vantaggio di essere numerosi e co-dominanti. Poiché il DNA per le analisi molecolari può essere estratto da qualunque organo della pianta, queste analisi possono essere condotte in qualsiasi



momento della stagione. Il DNA, una volta estratto, deve essere amplificato attraverso una reazione di PCR (Polymerase Chain Reaction), che permette un incremento esponenziale dello specifico frammento di DNA che si vuole analizzare e che risulta così visualizzabile nelle successive fasi dell'analisi. La possibilità di amplificare all'interno del DNA totale estratto il solo marcatore SSR di interesse è data dal fatto che le sequenze di DNA fiancheggianti la sequenza di interesse sono note e che tali sequenze, denominate primers, vengono inserite nella reazione di PCR.

I sei marcatori SSR altamente polimorfici inseriti nella lista dei descrittori delle varietà sono VVMD5, VVMD7, VVMD27, VrZAG62, VrZAG79 e VVS2 e sono considerati i più efficaci per discriminare le varietà.

Ulteriori marcatori, tra cui VVMD6, VVMD25, VVMD28 e VVMD32, sono poi disponibili per condurre approfondimenti anche sulle eventuali relazioni di parentela tra le diverse accessioni.

Di fondamentale importanza è la possibilità di attribuire ai frammenti di DNA una dimensione in paia di basi. Questa caratterizzazione numerica consente infatti, non solo di distinguere in maniera univoca ciascun genotipo in qualunque ambiente o condizione sia allevato, ma anche di creare un database con i valori identificativi di ciascuna varietà (fingerprinting). Utilizzando i valori delle varietà di riferimento è così possibile paragonare i dati molecolari derivanti da differenti laboratori. Attualmente esistono diversi database pubblici nazionali e internazionali che rendono disponibili i profili molecolari di molte accessioni di vite, attraverso i quali è possibile identificare eventuali sinonimie (accessioni con denominazioni diverse, ma con profili molecolari identici), omonimie (accessioni con la stessa denominazione, ma profili molecolari diversi) e verificare la presenza di relazioni di parentela.

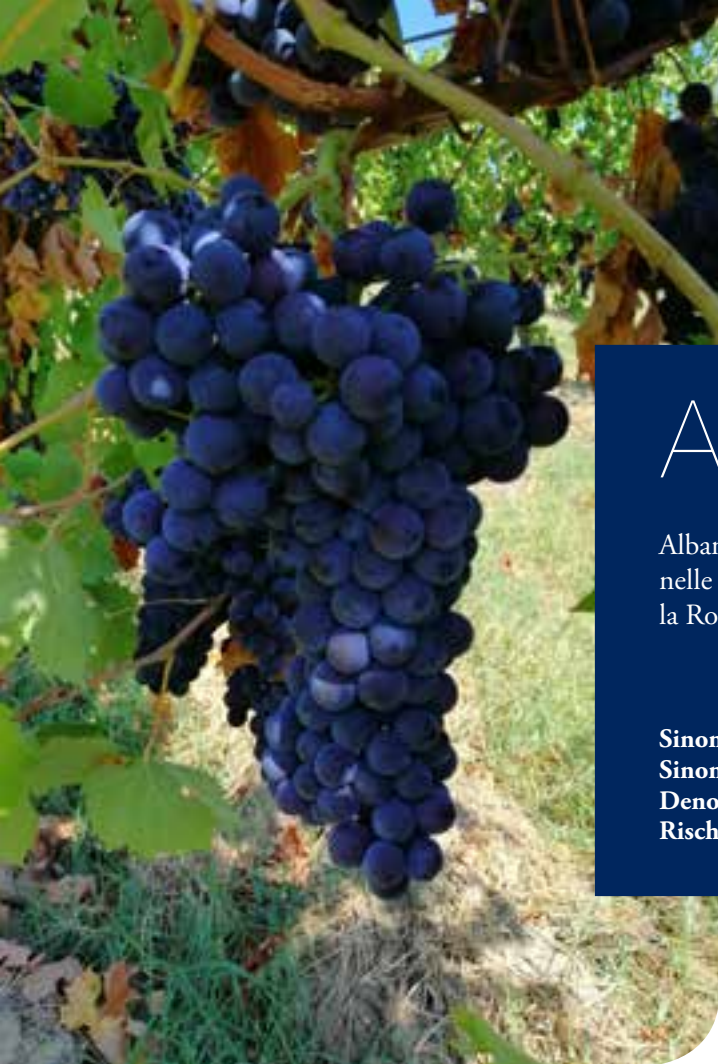
L'approccio integrato che associa le analisi ampelografiche e ampelometriche a quelle molecolari è, ad oggi, il metodo più efficace per gli studi di caratterizzazione delle accessioni di vite ed è la metodologia applicata nei diversi progetti, voluti dalla Regione Emilia-Romagna, per indagare il patrimonio viticolo regionale in questi ultimi 20 anni.

A partire dalla fase di ricognizione delle accessioni *in-situ* o in collezioni *ex-situ* o sulla base di segnalazioni di accessioni *on farm* da parte dei viticoltori, le successive fasi di descrizione morfologica hanno portato nel complesso ad analizzare 178 accessioni di vite che hanno rivelato 122 profili unici (cioè un certo numero di sinonimi interni). Tra queste accessioni 52 sono risultate appartenere a varietà già note ed iscritte al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV), 8 sono risultate appartenere a varietà straniere non iscritte al RNVV e 62 invece non appartenenti a varietà note.

Approfondendo le indagini, anche bibliografiche, su queste 62 accessioni è emerso che 20 di queste erano già state reperite e descritte, anche se con denominazioni diverse, mentre 40 rappresentano accessioni mai descritte prima, molto spesso rare e a rischio di estinzione. Alcune tra queste 62 accessioni sono quelle descritte nel presente volume.



Le vecchie
varietà locali



Albana nera

Albana nera è un vitigno, un tempo tipicamente coltivato nelle aree alto collinari tra le province di Modena, Bologna e la Romagna, ormai scomparso dalla coltivazione.

Sinonimi accertati: Albana rossa

Sinonimie errate: Albanina

Denominazioni dialettali locali: Aibàna negra (*Romagna*)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

La ricerca della “vera” Albana nera, il *true-to-type*, è stata impegnativa. Gli accertamenti genetici, seguiti alle segnalazioni recenti di viti indicate come Albana nera, si sono dimostrati spesso deludenti: nelle colline tra Faenza e Imola, con questo termine viene indicato spesso il Ciliegio; una segnalazione tra Faenza e Forlì aveva portato ad identificare l’accessione come Marzemino e, sui colli del Faentino, erano state segnalate come Albana nera una vite di Lambrusco Marani e delle viti di Fortana.

In termini di conservazione *ex-situ*, nel campo collezione del Polo vitivinicolo di Tebano erano presenti più accessioni, diverse tra loro, le cui denominazioni riconducevano ad Albana nera: Albana nera, Albana rossa e Albanina nera Bordini. Finalmente, nel 2018, il rinvenimento dell’accessione Albana nera “Patuelli”, nei pressi di Riolo Terme (RA), ha permesso di dirimere la questione: le osservazioni di questa accessione in campo evidenziavano diverse similitudini morfologiche con il vitigno descritto da Domizio Cavazza a inizio Novecento e l’analisi molecolare (*tabella profili genetici*) ha mostrato la sua identità con Albana rossa (conservata nel campo collezione). La condivisione di diversi alleli con altre accessioni in collezione conferma la sua presenza sul territorio da lungo tempo. Al momento la presenza di questa varietà in Regione è limitata a qualche centinaio di piante presso l’azienda Patuelli e a poche viti nella collezione di Tebano.

Un po' di storia

Pier de Crescenzi (*Liber ruralium commodorum* 1304-1309; ed. 1784) parla degli albatichi come di uve da colore, ma è difficile stabilire se ci sia una qualche relazione con Albana nera. Vincenzo Tanara (1654) scrive: “*Quant'all'uve negre, l'Albana è il più delle volte volta*”, ma poi tratta solo l'Albana bianca e dobbiamo arrivare all'Acerbi (1825) per avere conferma che, a inizio Ottocento, erano coltivate nei dintorni di Bologna sia un'Albana a bacca bianca che una a bacca nera. Gallesio documenta la presenza di Albana nera anche in Romagna (1839), a seguito di una visita al casino del conte Tampieri di Solarolo (RA), ma per avere una descrizione dettagliata di un vitigno Albana rossa, bisognerà aspettare il 1875 (Pasqualini e Pasqui). La Commissione Ampelografica della provincia di Ravenna riporta che “*i vitigni migliori e preferiti sono, per le uve colorate, al colle e all'altipiano, il Sangiovese e l'Aleatico, alla pianura la Canina e la Balsamina. L'Albana rossa è pure buona, ma meno pregiata*” (De Bosis, 1876) e a seguito della mostra ampelografica tenutasi a Forlì nel 1876 (Comizio Agrario di Forlì, 1877) si inizia a parlare di sinonimie. La descrizione di Domizio Cavazza (1904), poi ripresa dal Molon (1906), è indubbiamente quella più dettagliata e definisce bene anche l'areale di diffusione: “*È vitigno abbastanza diffuso nell'Appennino Bolognese, Modenese e Romagnolo; ed è conosciuto in quel di Porretta e altrove col nome di Albanina, e nelle regioni elevate vien coltivato sovente come quello che può maturare facilmente; infatti lo troviamo nel territorio di Montese, ad una altitudine che supera i 500 metri, nonché a Riolo e lungo la valle della Limentra, mentre è assai meno sparso nella pianura*”. La descrizione ci parla di un vitigno abbastanza resistente alle crittogame, produttivo e con uve dalle buone attitudini “*enotecniche*”. La pianta presenta apice tomentoso, come pure foglie con la pagina inferiore “*coperta di tomento cotonoso, bianco o grigio*”. Il grappolo è definito “*conico, più o meno alato, piuttosto spargolo e grandioso*”, con acini “*sub-rotondi, con polpa carnosa, incolore; buccia pruinosa, molto colorita di violaceo scuro, aderente*”. Già a partire dagli anni '20 del Novecento, però, si avvertono segni di contrazione della coltivazione dell'Albana nera (Bazzocchi, 1923). Il Marzotto (1925) si rifa alla descrizione di Cavazza e cita come sinonimi: “*Albana rossa, Albana rossa o nera di Cesena, di Forlì, di Bertinoro, Albanino*”. Ne “*La Romagna dei vini*” (Dolcini *et al.*, 1967) viene inserita una descrizione dell'Albana nera, ricordando che aveva perduto la sua originaria importanza, come poi ebbe a ribadire Giovanni Manzoni (1977): “*L'Albana nera, detta anche Albana rossa, prodotta in piccola quantità per la vendita, già verso i primi del 1600 nelle campagne di Casola Valsenio, Riolo, Brisighella, Castel Bolognese, Faenza e Imola. Dà un vino rosso vivo, asciutto, da pasto. Oggi viene coltivata ma con dimensioni molto modeste anche in pianura*”.

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Di dimensioni medie o medio-grandi, cuneiforme, eptalobata o, talora, pentalobata. Seno peziolare con base tendenzialmente a V (talora anche a U) e a lembi leggermente sovrapposti o chiuso. La base del seno peziolare non è delimitata dalle nervature, anche se spesso c'è pochissimo lembo fogliare oltre le nervature. Il punto peziolare è leggermente arrossato. I seni laterali superiori hanno base a U. Nei seni laterali inferiori, anche se raramente, può essere presente un dente. Pagina superiore con bollosità media o medio-bassa. Pagina inferiore di aspetto quasi vellutato per la presenza tra le nervature di peli eretti e coricati a densità media. Sulle nervature sono presenti peli coricati con densità media o medio-alta e peli eretti con densità da media a elevata. I denti mostrano tendenzialmente margini rettilinei, anche se talora non mancano alcuni denti uncinati frammisti a quelli rettilinei.

Grappolo. Da medio a medio-grande, allungato (intorno ai 18-20 cm, ma talora anche fino ai 25 cm) tendenzialmente conico, anche se non mancano soggetti cilindrici e con la punta bifida. Compattezza da media a medio-elevata. Alato, con 3-4 ali. Acini sferoidali, di dimensioni medie o poco più, con buccia piuttosto pruinosa, di colore rosso scuro-violetto, polpa molle, senza sapori particolari e con vinaccioli ben formati.

Caratteri agronomici ed enologici. Germoglia un po' prima dell'Albana (tardivo) e matura nella seconda metà di settembre (con il Negretto); forse per questo era coltivata in Appennino. Si tratta di un vitigno piuttosto rustico, che si adatta bene ai terreni argilloso-calcarei, anche compatti. In merito alla potatura, idoneo il Guyot, ma si adatta anche alla potatura corta, a sperone. Abbastanza tollerante nei confronti delle principali crittogame, è sensibile al ragnetto e soffre la siccità: da osservazioni in campo si è visto che i sintomi dello stress idrico compaiono prima rispetto ad altre varietà, a parità di condizioni. Nelle buone annate si ricava un vino abbastanza fine, di discreta gradazione alcolica, caratterizzato da un sapore pieno, neutro o con lieve profumo, gradevolmente amarognolo.





Albanella

Denominazione locale di un vitigno diffusosi, molto probabilmente nel periodo della dominazione estense, tra il Ferrarese e la Bassa Romagna e rivelatosi poi identico alla Marzemina bianca coltivata in Veneto. Sempre ad opera degli Este potrebbe essere giunto anche nel Piacentino, dove è stato reperito con il nome di Colombina. Nulla a che vedere con il vitigno diffuso con la denominazione Albanella nell'areale pesarese, che corrisponde al Trebbiano toscano.

Sinonimi accertati: Colombina (Piacenza), Marzemina bianca B.

Sinonimie errate: Albana

Denominazioni dialettali locali: Aibanëla (*Romagna*)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Nei primi anni 2000 è stata reperita, nei territori della Romandiola (tra Lugo e Bagnacavallo, RA), un'accessione di vite censita come Albanella Tellarini, ora conservata *ex-situ* nella Collezione del Polo vitivinicolo di Tebano. Questa è stata messa a confronto, dapprima, con un'accessione denominata Albanella Cadriano, reperita nel Riminese e conservata *ex-situ* presso i vigneti dell'Università di Bologna e, successivamente, con un vitigno piacentino ormai praticamente scomparso detto Colombina (Fregoni *et al.*, 2002). Si è poi tenuta in considerazione la denominazione locale di Albanella attribuita a Trebbiano toscano nel Pesarese. Morfologicamente, Albanella Tellarini e Colombina hanno mostrato da subito dei tratti simili e distintivi rispetto ad Albanella Cadriano e Trebbiano toscano: grappolo tendenzialmente più cilindrico, meno alato, forse anche leggermente meno pruinoso e foglie con il lobo mediano meno pronunciato e apparentemente a coppa, con portamento più assurgente. Le analisi molecolari (*tabella profili genetici*) hanno permesso di accertare la sinonimia tra Albanella Tellarini e Colombina e, tramite il confronto con accessioni presenti in altri database, anche quella con Marzemina bianca B., vitigno iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite e ancora coltivato in Veneto (Pastore *et al.*, 2020). Albanella Cadriano, invece, è risultata essere Trebbiano toscano. Questo vitigno è storicamente coltivato col nome locale di Biancame/Bianchello tra Rimini e Pesaro e di Albanella nel Pesarese: non stupisce, vista la forte interazione tra Marche e Romagna, via Montefeltro, il ritrovamento, nella Romagna orientale, di accessioni di Albanella che celano in realtà il Trebbiano toscano. L'analisi delle informazioni acquisite consente di ipotizzare una diffusione della Marzemina bianca dal Veneto al Ferrarese (prima come vino e poi come materiale di moltiplicazione), alla Bassa Romagna e successivamente all'Emilia, probabilmente a seguito del trasferimento degli Este da Ferrara a Modena. Diverso il discorso per l'areale tra Marche e Romagna.

Un po' di storia

Jancis Robinson e collaboratori citano un vitigno Albanella, distinto dall'Albanello siciliano e morfologicamente simile a Greco bianco, che sarebbe stato a lungo confuso con il Trebbiano toscano, mentre potrebbe avere relazioni con Albaranzeuli bianco, ma non con Elbling, come ipotizza Scienza (Robinson *et al.*, 2013). Quindi, in anni recenti, si protraeva ancora, dalle fonti documentali di fine Ottocento-inizio Novecento, una certa confusione intorno al nome Albanella: il conte di Rovasenda lo poneva come sinonimo di Greco bianco, con riferimento alle Marche (Rovesenda, 1877); così anche nel fascicolo VI del *Bullettino Ampelografico* (1876), mentre nel fascicolo XI (1879) viene descritto il vitigno “*Greco-Bianchello o Trebbiano o Albanella*” i cui tratti riconducono al Trebbiano toscano. Ad aggiungere confusione contribuisce poi anche Domizio Cavazza (Cavazza, 1923), ma a confermare la presenza di un vitigno denominato Albanella nel Forlivese, almeno fino al Secondo dopoguerra, c'è la raccolta di memorie contadine di Antonio Tonelli: “*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*” (Tonelli, 1989). Occorre poi tenere presente il lavoro di ricerca di Giovanni Manzoni su brogliacci e appunti delle varie famiglie nobili della Romagna, da cui risultò che, oltre all'Albana, esisteva un’*“Albanina, Albanino, Albaninella, Albaninello, Aibanella, Aibanello, Albanetta, Albanetto. Pseudo Albana. Vino bianco dolce, asciutto e amarognolo. Molto richiesto, sparso un po' dovunque sulle colline romagnole. Piccole partite per la vendita si trovavano anche nelle piane di Russi, Bagnacavallo, Cotignola e Lugo”* (Manzoni, 1977). Questo documento attesta una denominazione Albanella estesa dalla Bassa Romagna fino alla collina, ma l'analisi delle accessioni arrivate sino a noi (Albanella Tellarini e Albanella Cadriano) rendono ragione di una omonimia tra vitigni differenti coltivati in questi due areali (Pastore *et al.*, 2020). Infatti Albanella Cadriano, reperita nel Riminese, è riconducibile a Trebbiano toscano, mentre per Albanella Tellarini si ipotizza una diffusione legata alla dominazione estense; pare infatti che la Corte di Ferrara apprezzasse i vini di Albanella: “*Che ti dirò della magnifica Città di Ferrara unica maestra del far salami, e di confettare herbe, frutti e radici? Dove berai la estate certi vinetti, detti Albanelle non si po bere più grata bevanda...*” (Lando, 1569; Marescalchi e Dalmasso, 1937). Sembra inoltre che inizialmente la Corte si approvvigionasse dei vini di Albanella dal Veneto, ma poi si iniziò a coltivare il vitigno nei territori del Ducato e ne è rimasta traccia fino agli anni '60 del Novecento, come documenta Arturo Malagù nel suo romanzo “*Il paese dall'acqua brulicante*” (1967), oggi riletto anche in chiave storico-antropologica e naturalistica, per la precisione descrittiva dell'ambiente e degli abitanti delle Valli di Comacchio: “*Amava assaporarlo, e troppo spesso, quel vino. Sia quello di succo rosso, derivato dall'uva d'oro, sia quel vino bianco, colore d'ambra, ricavato dall'uva detta Albanella*” (Malagù, 2008). Per quanto riguarda Colombina, solo intorno al 2000 compare la descrizione del vitigno (Fregoni *et al.*, 2002), mentre in precedenza si ritrovano soltanto citazioni, senza riferimenti nemmeno per il colore della bacca. Il primo a citarla è Soderini nel 1600 (Soderini, 1806), poi troviamo un *Colombino* nei vocabolari dell'Accademia della Crusca (*Specie di vitigno che produce uva Colombina*. Accademia della Crusca, 1833) e la voce *Clumbeina* in vari vocabolari bolognesi (*Colombina. U' Clumbeina. Uva colombina o cersenese* in Ferrari, 1853. *Clumbeina. Colombina. Specie di uva* in Coronedi Berti, 1874); anche il Conte di Rovasenda si limita ad una semplice citazione di Colombina.

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Da media a medio-grande, generalmente pentagonale, pentalobata, ma con seni laterali inferiori talora appena accennati. Seno peziolare a bordi sovrapposti, con fondo conformato a V e seni laterali superiori da poco a mediamente profondi, con base a U e chiusi o più spesso a margini leggermente sovrapposti. Denti a margini rettilinei. All'apparenza abbastanza “a coppa”, più spesso a lembo contorto. La pagina superiore del lembo è tendenzialmente poco bollosa, con nervature verdi o appena rosate al punto peziolare. Sulla pagina inferiore, tra le nervature sono presenti peli coricati con densità bassa o medio-bassa (ci sono peli dritti in maggiore quantità), mentre sulle nervature sono presenti solo rari peli sia eretti che coricati.

Grappolo. Di medie dimensioni, allungato (circa 25 cm), tendenzialmente conico, o a imbuto, spesso con 1 ala. Peduncolo corto. L'acino è tendenzialmente piccolo, sferoidale, con buccia poco pruinosa, abbastanza spessa, di colore verde-giallo e polpa molle a sapore neutro. Distacco dell'acino dal pedicello abbastanza difficile.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno di buona vigoria e produzione, a germogliamento e fioritura medie e invaiatura e maturazione precoci. Presenta una certa rusticità e, nonostante il grappolo compatto, tollera abbastanza bene i marciumi. Se ne ottengono vini finemente fruttati, pieni e con finale gradevolmente amaricante.





Alionza B.

Storica uva di Bologna, il cui nome, nell'accezione "Leonza", deriverebbe dal latino "leo" e dall'italiano "lonza" (lince), "riprendendo l'immagine delle macchie nere di questi gatti selvatici, siccome l'uva maturata mostra di essere spruzzata come di color ruggine" (Hohnerlein-Buchinger, 1996). Le analisi genetiche rivelano una relazione di primo grado con Garganega (D'Onofrio *et al.*, 2021) e una certa vicinanza a Trebbiano toscano (*tabella profili genetici*).

Sinonimi accertati: Leonza, Alionga bianca, Glionza, Aleonza, Leonzia, Uva lonza, Uva Schiava (nel bolognese)

Sinonimie errate: Gatta, Gatta Alionza, Schiava bianca

Denominazioni dialettali locali: Aliàunza (Modenese)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Anche se era una delle uve bianche di Bologna per eccellenza, insieme ad Albana e Montuni, non era raro trovare piante di Alionza anche nelle vecchie piantate del Modenese, dell'Imolese e, talora, del Ravennate. Nel 1989 la varietà Alionza è stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, ma il suo destino era ormai segnato e le superfici destinate ad un calo continuo. Nel 2000, in Emilia-Romagna, erano stati censiti 36 ettari di Alionza, che al Censimento 2010 erano già scesi a 7,19, per arrivare a 4,61 ettari nel 2021 (dati RER) e quindi a livello di vitigno in via di estinzione.

Un po' di storia

Il "Dizionario dei vitigni antichi minori italiani" parla dell'Alionza come di un vitigno molto antico, molto probabilmente riconducibile alla Schiava bianca citata dal Pier de Crescenzi, visto che nel Bolognese era indicata anche con il sinonimo di Uva Schiava (Scienza *et al.*, 2004). "Schiava" è un termine usato spesso in modo generico per indicare uve diverse di possibile provenienza dai paesi slavi o così dette per il tipo di potatura a filari, talvolta usato in alternativa al "pergolato pensile" (Calò *et al.*, 2006).

Gli Imolesi raccontano che Cesare Borgia, dopo aver assaggiato il vino di Alionza, ne inviò un paio di botticelle, sotto scorta armata, a Papa Alessandro VI (eletto nel 1492). Se così fosse, si potrebbe affermare, con buona approssimazione, che questa varietà era presente nel Bolognese già in epoca anteriore alla prima citazione storica di *Leonza* del Tanara (1674). Secondo alcuni Autori è citata già a partire dal '500 anche con i nomi di Alionga, Glionza e Leonza, con una diffusione che arrivava fino al Bresciano e all'alto Mantovano, ed era consumata pure come uva da tavola (Scienza *et al.*, 2004).

Viene, poi, citata da Trinci a inizio Settecento: “L’Uva Lonza è di qualità bianca; e maturata che sia perfettamente, diventa un poco picchettata di un colore simile alla ruggine, ma forse un poco più chiaro; comincia a maturare subito passata la metà d’Agosto; ne fa quasi sempre poca, di pigne spargole, di granella belle, grosse, tonde, e di guscio gentile” (Trinci, 1764). Acerbi, nel 1825, cita l’Alionza tra la “Viti de’ contorni di Bologna” (Acerbi, 1999) e la sua importanza è comprovata dal fatto che anche il vocabolario del Ferrari gli dedica una voce: “Specie d’uva di moltissimo succo” (Ferrari, 1858). Il Conte di Rovasenda (1877) riferisce dell’Alionza bianca di Bologna che è “Delle migliori per vino”. Bisognerà aspettare, però, i lavori della Commissione ampelografica bolognese per la prima descrizione dettagliata della varietà “Alionza, Aleonza, Leonza” (AA.VV., 1879). Nel 1880, il conte Francesco Massei, in una sua memoria, riferisce che “le uve che si coltivano in vigna sono prevalentemente, anzi quasi esclusivamente nere, quelle coltivate in filari, bianche, delle qualità da che tempo immemorabile si coltivano nell’Agro Bolognese” e annota che “le uve bianche più stimate nella collina bolognese sono: la leonza, l’albana, il montù, la forcella” (AA.VV., 1882). Verso la fine del XIX secolo (1897), Jemina inserisce questo vitigno tra le migliori uve da vino coltivate nel Bolognese e Modenese, unitamente all’Albana (Fontana e Filippetti, 2006). All’inizio del Novecento, l’Ampelografia del Molon riassume lo stato dell’arte in merito all’Alionza bianca e, anche se non dirime la questione dell’uso del termine Schiava, viene puntualizzata la sinonimia errata con “Gatta”: “... uva a grappolo serrato, che matura in fine di settembre, mentre l’Alionza ha grappolo sciolto, e matura nella prima quindicina dello stesso mese” (Molon, 1906). Negli anni della ricostruzione post-fillosserica, Nazari inserisce l’Alionza tra i principali vitigni dell’Emilia (Nazari, 1910) e Toni l’annovera fra i vitigni che hanno contribuito al miglioramento della viticoltura bolognese, tanto che viene tenuta in una qualche considerazione anche dopo l’avvento della viticoltura specializzata (Toni, 1927).

A partire dal Secondo dopoguerra le vengono preferiti vitigni più produttivi ed inizia il suo declino.



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Media o medio-piccola, cuneiforme, con 7 o più lobi, non molto bollosa, con lembo che tende a ripiegarsi verso il basso (revoluto). Seno peziolare a V, tendenzialmente a lobi leggermente sovrapposti o, talora, chiuso (distanza tra i lobi inferiore a 2 cm). Seni laterali superiori generalmente con base a U (raramente a parentesi graffa) e a lobi leggermente sovrapposti (raramente anche aperti). Pagina inferiore con densità medio-bassa di peli coricati tra le nervature e bassa per quanto riguarda i peli eretti sulle nervature.

Grappolo. Cilindrico o anche conico, di media lunghezza e compattezza, con peduncolo piuttosto corto, spesso con 1 o 2 ali. Acini fecondati di media dimensione, sferoidali, con buccia di colore giallo-verde, che tende a divenire dorata quando esposta al sole, mediamente pruinosa, con polpa non troppo molle, anche se non propriamente soda. A seconda delle annate può essere presente una acinellatura dolce più o meno spiccata.

Caratteri agronomici ed enologici. Si tratta di varietà abbastanza vigorosa e con produzione non costante, in quanto condizioni climatiche avverse nella primavera possono favorire l’acinellatura. Germogliamento, fioritura e invaiatura in epoca medio-precocce, maturazione in epoca media. Media tolleranza a botrite e oidio.

Adatta ad essere vinificata sia in purezza che con altri vitigni, per ottenere vini fermi e frizzanti di un certo interesse. In purezza fornisce un vino di colore giallo di media intensità con riflessi leggermente verdognoli; di aroma intenso, con note floreali di acacia e tiglio, fruttate di mela verde e frutti esotici, e più tenui di erba tagliata. Al gusto il vino risulta di media acidità, sapido, ben equilibrato, di media struttura e media persistenza gusto-olfattiva.





Angela B.

Uva molto diffusa, in passato, soprattutto nel Bolognese, anche se veniva coltivata come apprezzata uva da tavola in tutta l'Emilia-Romagna. Si vendeva sui mercati fresca un tanto al grappolo e, pigiata, dava un vino dolce e frizzante. Giovanni Manzoni riporta che i Conti Pasolini di Imola la importarono dalla Francia nel 1858, ma le tracce documentali attestano la presenza in Emilia-Romagna di un'uva "Angela" da tempi ben più antichi (Manzoni, 1977).

Sinonimi accertati: Angiola bianca, Angiola bolognese, Angela bolognese, Uva Trasforini

Sinonimie errate: Angela romagnola, Angiola= Tènèron di Vacluse

Denominazioni dialettali locali: Ânzla (Ravennate); Û anzla (Bolognese)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Le ricognizioni sul territorio emiliano-romagnolo hanno portato ad individuare due biotipi denominati Angela: Angela bolognese, ad acino rotondo, e Angela romagnola, ad acino allungato, che ad una valutazione morfologica, a parità di condizioni colturali, sono risultate ben distinguibili. Le analisi genetiche (*tabella profili genetici*) hanno permesso di individuare la sinonimia tra Angela bolognese e Uva Trasforini, presente nel passato sul litorale ferrarese (Pastore *et al.*, 2020), confermando una diffusione del vitigno al di là dell'areale bolognese. Angela era un'apprezzata varietà del mercato delle uve da mensa delle aree settentrionali d'Italia, ma con il declino di questo settore, è iniziata la sua decrescita: da più di 100 ettari nel Secondo dopoguerra, si è arrivati ai 13,78 ettari censiti in Emilia-Romagna nel 1990, fino agli attuali 0,3 ettari circa.

Un po' di storia

Riprendendo il Molon (1906), potrebbe essere che i Pasolini portassero dalla Francia quell'Angiola che egli cita come sinonimo di Tènèron di Vacluse, ma che è diversa da quanto già presente sul territorio; infatti Molon parla di un'Angela bianca dall'acino grosso, perfettamente rotondo, presente nel Circondario di Forlì, che egli ritiene essere la stessa varietà citata nel Seicento dal Soderini e probabilmente identica all'Angiola bianca di Bologna. Tra l'altro, Marescalchi e Dalmasso (1937) concordano nell'affermare che l'uva "Angiola" citata dal novelliere trecentesco Francesco Sacchetti fosse proprio il vitigno bolognese.

Oltre a Soderini, nel Seicento, anche il Tanara ne scrive invitando un ipotetico coltivatore ad "... *empire un altro quadro di uva Angela ..., de' cui frutti caverai assai denaro il Verno, conservandosi meglio queste sulle stuoie ...*" (Tanara, 1674). A inizio Ottocento, Acerbi, parlando delle uve dei dintorni di Bologna, cita un'"Angioli" (Acerbi, 1999). Durante i suoi viaggi (1839),

Gallesio annota la presenza dell'“*Angiola per mangiare*” presso il casino del conte Tampieri a Solarolo (RA) e tra le specie da frutto presenti nel giardino dell'ingegner Foschini a Faenza (RA), confermando la diffusione di Angela anche in Romagna (Baldini, 1995). Rovasenda riferisce che l'Angela citata dal Soderini e nell'Atlante ampelografico di Treviso è “*forse identica all'Angiola*”, che alla voce “*Angiola bianca*” specifica essere coltivata a “*Bologna. Una delle migliori per tavola e di conserva per l'inverno*” (Rovasenda, 1877).

Tra fine Ottocento e inizio Novecento si delinea in Emilia una fiorente viticoltura da tavola, destinata anche all'esportazione, che interessa soprattutto le province di Piacenza e Bologna. In quest'ultima le varietà coltivate sono al “*primo posto l'uva Paradisa, pregevole pel sapore e per la facilità a conservarsi, poi viene l'Angela, il Negretto ed il Chasselas dorato*”. Una descrizione dell'epoca, a cura di Tamaro, riprendendo anche Marzotto, corrisponde perfettamente a quanto riscontrato nelle accessioni valutate (Tamaro, 1915). Pirovano (1925) colloca l'Angiola tra le uve da tavola a maturazione in terza epoca, adatte alla conservazione invernale, alla potatura corta e soggette all'oidio, e ne consiglia l'espansione della coltivazione, come poi avvenne: un'indagine del Ministero dell'Agricoltura del 1934 ne documenta la presenza, oltre che a Bologna, anche nelle province di Modena e Parma, dove era stata sperimentata con successo nelle prime fasi della ricostruzione post-fillosserica. (Ghetti, 1926; AA.VV., 1934). Il Marzotto, poi, la indica come “*una magnifica uva che ha molti requisiti per la buona conservazione ed è una varietà molto bella e pregiata per il commercio di esportazione*” (Marzotto, 1935).

Interessanti alcune annotazioni del periodo intorno al Secondo conflitto mondiale: Zerbini (1943) cita tra “*le uve propriamente da serbo, specialmente l'Angiola e la Paradisa o Baccarinda*”, presente in coltura specializzata su 77 ettari nel Bolognese, 15 a Modena e alcuni ettari nel Ferrarese. Elvio Consolani di Angela dice che “*va ben difesa contro gli attacchi crittogamici ai quali è sensibile. Resiste bene però al marciume ed è molto indicata per la conservazione. È estesa nel Bolognese ove gode largo credito anche per la sua duplice funzione, da tavola e da vino*”, esplicitando la duplice attitudine del vitigno (AA.VV., 1948). Infine, Manaresi descrive l'uva Angela come una “*varietà dotata di particolari attitudini a non perdere la naturale freschezza, per periodi più o meno lunghi, quando viene staccata dalla pianta*” (Manaresi, 1951).



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Da media a medio-grande, generalmente pentagonale, pentalobata, ma con seni laterali inferiori talora appena accennati. Seno peziolare a bordi sovrapposti, con fondo conformato a V e seni laterali superiori da poco a mediamente profondi, con base a U e chiusi o più spesso a margini leggermente sovrapposti. Denti a margini rettilinei. All'apparenza abbastanza “a coppa”, più spesso a lembo contorto. La pagina superiore del lembo è tendenzialmente poco bollosa, con nervature verdi o appena rosate al punto peziolare. Sulla pagina inferiore, tra le nervature sono presenti peli coricati con densità bassa o medio-bassa (ci sono peli dritti in maggiore quantità), mentre sulle nervature sono presenti solo rari peli sia eretti che coricati.

Grappolo. Di medie dimensioni, allungato (circa 25 cm), tendenzialmente conico, o a imbuto, spesso con 1 ala. Peduncolo corto. L'acino è tendenzialmente piccolo, sferoidale, con buccia poco pruinosa, abbastanza spessa, di colore verde-giallo e polpa molle a sapore neutro. Distacco dell'acino dal pedicello abbastanza difficile.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno di buona vigoria e produzione, a germogliamento e fioritura medie e in-vaiatura e maturazione precoci. Presenta una certa rusticità e nonostante il grappolo compatto tollera abbastanza bene i marciumi. Se ne ottengono vini finemente fruttati, pieni e con finale gradevolmente amaricante.





Balzamino

Vitigno che negli anni '60 del secolo scorso aveva una limitata diffusione nel Lughese e Faentino (provincia di Ravenna). Occorre prestare attenzione, poiché il nome Balzamino potrebbe portare a confondere questa accessione con il Marzemino, che in Romagna presenta diverse denominazioni locali assonanti (Barzamè, Balsamè, Balsamina, Berzemino), ma morfologia e fenologia differenti.

Sinonimi accertati: Balzamino, Cenerente

Sinonimie errate: Marzemino

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Per quanto noto, si tratta di una varietà non più coltivata sul territorio dell'Emilia-Romagna, di cui esistono pochi esemplari conservati *ex-situ* presso il Polo vitivinicolo di Tebano ed il cui profilo molecolare è riportato alla *tabella profili genetici*. Studi recenti (D'Onofrio *et al.*, 2021) hanno fatto emergere la sinonimia con Cenerente, un vitigno coltivato in tempi remoti nel Vicentino e nelle limitrofe province di Treviso e Verona (Soave e Roncà). In quest'ultimo areale veniva chiamata anche Molinara Farinente (Soave) e Farinente o Zenerente (a Roncà). Secondo alcuni autori queste denominazioni sarebbero da mettere in relazione con la forte presenza di pruina sulla buccia, che fa apparire gli acini come ricoperti di cenere o farina (Dalmasso *et al.*, 1939; Costacurta e Cancellier, 1999). La valutazione dei caratteri morfologici rilevati sull'accessione in collezione a Tebano, a confronto con quelli reperiti in bibliografia (Costacurta e Cancellier, 1999), evidenzia diversi punti di contatto, tra cui la particolare pruinosità degli acini. Non è da escludere che il vitigno sia stato introdotto nel Lughese dal Veneto pensando si trattasse di Marzemino, da cui il nome Balzamino.

Un po' di storia

Acerbi nel 1825 aveva descritto, tra le viti della provincia di Cremona, un Balzemino: "*Fusto di molta cacciata, robusto, tenace. Sermenti con poco midollo, lunghi, duri, tenaci. Viticci corti, frequenti, tenaci, trifidi. Foglie 5-lobe, col margine dentellato inegualmente, colla superficie superiore piana, e l'inferiore alquanto villosa; verdi in estate, e rosse in autunno; con peziolo lungo, grosso e rossiccio. Frutto rotondo, nero, pruinoso, piccolo, raro; con peduncoli grossi, lunghi e rossi. Fiocine liscio, duro, tenace. Acini succosi, dolci, con succo sanguigno. Grappolo solitario, col peduncolo comune rosso e tenace. Semi per lo più 3, piccoli, bruni. Vite feconda, tardiva, mangereccia, e dà vino, che riesce di un rosso carico, di sapor forte e spiritoso. Ama salire sugli alberi, e di essere coltivata*

a pergolato. Viene danneggiata dagli uccelli” (Acerbi, 1999), ma questa descrizione non consente di fare chiarezza tra i vitigni a bacca nera con denominazioni simili e talora riconducibili a Marzemino.

Successivamente il Conte di Rovasenda, citando questo vitigno, ravvisava una certa confusione intorno a tipologie di uve nere con denominazioni differenti, ma probabilmente molto simili, che egli riteneva potessero essere riunite sotto la denominazione unica di Marzemino: “Dalle tante varianti degli stessi nomi, che ingenerano confusione, risulta chiaramente la necessità di scriverli correttamente e sceglierne uno come principale. Io proporrei Marzemino” (Rovasenda, 1877).

Nel fascicolo X del *Bullettino Ampelografico* (1879) si legge che il conte Giuseppe Pasolini di Ravenna e il viticoltore signor Girri di Lugo inviavano alla mostra di Forlì “*Belzamino o Marzamino*”, che fu trovato identico al *Marzamino di Rimini* e alla *Balsamina di Forlì e d’Ancona*. Questo a conferma di quanto detto in precedenza: il termine Belzamino, in quel caso, probabilmente era stato attribuito ad un biotipo di Marzemino, anche se non si può escludere che si trattasse di un vitigno differente. Infatti nel Ravennate esisteva un vitigno simile al Marzemino, ma distinguibile per alcuni tratti da questo, che fu descritto in una tesi di laurea dell’Università di Bologna (Contributo allo studio dei vitigni romagnoli minori, di Bruno Cristofori, 1966-67) e successivamente prelevato e conservato *ex situ* a Tebano di Faenza. In una tesi successiva, che fa riferimento a questa, si legge: “*Vitigno con buona vigoria, molto produttivo e costante*”. Inoltre, sempre nel medesimo testo, il Balzamino viene classificato tra le varietà consigliabili, che possono essere coltivate senza riserve, poiché in possesso di buone caratteristiche qualitative ed agronomiche (Albonetti, 1982). Viene indicato anche da Silvestroni *et al.* (1986) tra i vitigni locali dell’Emilia-Romagna.



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Cuneiforme, pentalobata, con depressioni del lembo ben evidenti e bollosità media. Seno peziolare a V aperto o, talora, con lobi leggermente sovrapposti. Seni laterali superiori a U o, a volte, a parentesi graffa; talora è presente un dente. Nervature tendenzialmente verdi, talvolta con sfumature rosate al punto peziolare. Sulle nervature peli dritti con densità media o forte (da 5 a, talora, anche 7); peli coricati tra le nervature con densità bassa. Denti a margini leggermente concavi.

Grappolo. Grosso (400-500 g), da medio a compatto, generalmente conico, talora con 1 o 2 ali. Acino sferico, tendenzialmente medio, con buccia di colore blu-nero piuttosto pruinosa.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno mediamente vigoroso, di buona e regolare produzione, che si adatta poco alla speronatura. Germoglia da fine marzo al 10 aprile, la fioritura si completa a fine maggio e invaia tra fine luglio e inizio agosto. La raccolta si realizza a fine settembre. Veniva impiegata come uva da vino e, probabilmente, era preferita a Fortana poiché nei terreni argillosi della Bassa Romagna riusciva a maturare meglio. Fornisce un vino semplice, poco colorato, poco alcolico e scarso di corpo.





Bertinora

Antica varietà romagnola, tipicamente presente nell'areale di Bertinoro e fino al Ravennate, era coltivata soprattutto come uva da mensa e da serbo, infatti la buccia consistente permetteva di conservarla a lungo appesa nei solai.

Sinonimi accertati: Rossella, Ròsola, Uva di Bertinoro

Sinonimie errate: Rossiola, Rossiola bianca

Denominazioni dialettali locali: Ova d'Bartnòra (*circondario di Cesena*)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Viene ormai coltivata in rari esemplari, con particolare riferimento alle colline tra Ravennate e Forlivese, per consumo familiare o per la vendita a grappolo nei mercatini locali. Proprio in questo areale sono state individuate accessioni con diversa denominazione, Bertinora e Rossola ma riconducibili allo stesso vitigno come confermato dalle indagini molecolari (*tabella profili genetici*).

Un po' di storia

Acerbi (1825) cita, tra le “*viti de' contorni di Rimini*”, una varietà *Bertinoro* e, tra le “*viti de' contorni di Cesena*”, una varietà *Bertinora*, ma non le descrive. Qualcosa di più ci dirà il conte Galesio (1839) osservando, nella vigna del casino di Bertinoro del conte Guerrini di Forlì, l'Uva di Bertinoro o Rossella (Baldini, 1995), la cui descrizione si attaglia perfettamente alle accessioni giunte fino a noi. Anche il Morri (1840), alla voce “*Ova*” (uva) del suo vocabolario Romagnolo-Italiano, cita l’“*Ova d'Bartnòra*”, ma per saperne di più in merito alla sua origine e diffusione bisognerà aspettare i commenti alle uve presenti alla mostra ampelografica di Forlì del 1876 (Comizio Agrario di Forlì, 1877): “*L'Uva di Bertinoro, così chiamata nel circondario di Cesena, è l'identica che chiamasi Ròsola a Bertinoro, ridentissimo poggio, che s'ammanta di bei vigneti e sta nel circondario di Forlì. Ha grappolo medio serrato a pigna; acini grossi di un bel colore giallo-rosato, di buccia coriacea, di sapore dolce. È assai ricercata come uva mangereccia, perocchè il suo spesso fiocine la rende atta a lunga conservazione nell'inverno*”. Al paragrafo dedicato alle uve di Forlì, poi, si legge: “*La Ròsola, che più di rado dicesi Rossella, di Bertinoro, di Predappio, di Terra del Sole è la stessa uva che segnalasi per attitudine a lunga conservazione e altrove s'appella uva di Bertinoro; perocchè di colà si è diffusa sugli altri poggi di Romagna*”. Inoltre la Bertinora viene annoverata tra le “*più pregevoli uve da vino nel Cesenatico e in quel di Rimini e di Ancona* (Ministero di agricoltura, industria e commercio, direzione dell'agricoltura, 1876).

Nell'ampelografia del Conte di Rovasenda (1877) si trovano citate una "Bertinoro", con rimando all'Acerbi, e una Rossella o Rosellina, con rimando all'area di Modena (Aggazzotti, e Giornale La vite e il vino. Milano; citata fra le uve di Mirandola), ma la descrizione dell'Aggazzotti non è sufficiente per affermare che si tratti dello stesso vitigno. Conferme si trovano anche nei "Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli" di Pasqualini e Pasqui (1878) e nel "Bollettino ampelografico" del 1885 dedicato alle uve da tavola (Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, 1885) viene indicata anche la Bertinora tra le varietà coltivate in provincia di Forlì con questa finalità e in particolare viene rimarcata la sua conservabilità nel tempo (*fra quelle che si serbano per l'inverno*), rispetto ad altre. Di nuovo la ritroviamo citata negli Annali della Stazione agraria di Forlì che riportano alcune considerazioni su "Rossola detta di Bertinoro", coltivata in quel di Bagnolo di Forlì, tra cui: "La Rossola, che è anche, sebben di rado, detta Rossetta, di Bertinoro, di Predappio, di Terra del Sole, è la stessa uva, che segnalasi per attitudine a lunga conservazione; altrove è detta Uva di Bertinoro, (Cesena), poiché da colà si è diffusa agli altri poggi di Romagna" (AA.VV., 1890).

Nella "Ampelografia dei vitigni romagnoli", Antonio Bazzocchi (1923) evidenzia la presenza di una "sottovarietà ben distinta la quale ha grappolo spargolo, molte volte alato, acino oblungo, color giallo ambrato..., che matura nella seconda quindicina di settembre" dell'Uva di Bertinoro (Rossola, Rossola).



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Grande, talora anche molto grande, cuneiforme/orbicolare, tri- o pentalobata, con seni laterali appena accennati e, i superiori, con base a V, aperti o chiusi. Seno peziolare a V, tendenzialmente chiuso o con lembi leggermente sovrapposti, ma talora anche aperto. Lembo contorto o anche piano, con pagina superiore abbastanza bollosa (da media a elevata), con nervature verde chiaro. Pagina inferiore con tomento coricato di medio-debole intensità tra le nervature e peli eretti sulle nervature praticamente quasi assenti. Denti irregolari con margini più spesso convessi, alternati a denti rettilinei o uncinati.

Grappolo. Conico, talora con 1 o 2 ali, medio-spargolo o spargolo, ma anche più compatto in condizioni di terreni freschi e fertili. Acino sferoidale, medio o medio-piccolo, con la buccia piuttosto pruinosa, di colore giallo-verde, che nelle aree esposte al sole tende a prendere una colorazione rosata, da cui il nome di "Rossola". Polpa abbastanza soda.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno abbastanza vigoroso e produttivo, specie sui terreni più fertili, dove i grappoli riescono più grossi e compatti. Preferisce la potatura lunga. Germogliamento e fioritura sono medio-precoci, l'invaiaitura media e la maturazione tardiva. Mostra una certa sensibilità a oidio, mentre tollera meglio la peronospora. Veniva impiegata prevalentemente come uva da consumo fresco o da serbo.





Bervedino B.

Dalle testimonianze orali si desume che un tempo il Bervedino era abbastanza coltivato nel Piacentino, ma oggi è praticamente quasi scomparso. La sinonimia accertata con Vernaccia di San Gimignano e Piccabon rende ragione degli scambi commerciali e culturali tra Emilia occidentale e Liguria, che pare sia stata la culla della Vernaccia (Sacchetti, 1724).

Sinonimi accertati: Vernaccia di San Gimignano, Piccabon

Sinonimie errate: Erbaluce, Cortese

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Fino a poco tempo fa non si avevano notizie in merito all'origine e diffusione di questo vitigno, il cui nome è tipicamente legato al territorio piacentino. Nonostante l'iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, il Bervedino ha continuato a perdere terreno: i Censimenti dell'Agricoltura riportano una superficie complessiva coltivata in Emilia-Romagna di circa 3 ettari nel 2000, scesa a 2,72 nel 2010 e a 1,52 ettari a fine 2021 (dato RER).

Un po' di storia

Recenti studi molecolari (Torello Marinoni *et al.*, 2009; Mannini *et al.*, 2010) hanno stabilito la sinonimia tra Vernaccia di San Gimignano, Canaiolo Bianco (vitigni toscani), Piccabon (vitigno ligure) e Bervedino (vitigno piacentino il cui profilo è riportato alla *tabella profili genetici*). Altri autori contrastano la sinonimia con Canaiolo Bianco, ma confermano le altre (Storchi *et al.*, 2011). I vini di Vernaccia erano noti ed apprezzati sin dal Medioevo e non è difficile credere che materiale di moltiplicazione di questo vitigno venisse richiesto anche al di fuori dell'area di produzione tipica del vino. Solo per fare un esempio, la Vernaccia di Corniglia era stimata dal Boccaccio e in una novella di Franco Sacchetti (1332-1400) si parla proprio dell'introduzione in Toscana di maglioli di Vernaccia dalle "Cinque Terre": "*Messer Vieri de' Bardi, ... pensò trovare modo di far venire magliuoli da Portovenere della vernaccia di Corniglia*" (Sacchetti, 1724; Torello Marinoni *et al.*, 2009; Targioni-Tozzetti, 1852). Si può quindi ipotizzare che dalla Liguria il vitigno sia giunto anche nel Piacentino, tanto più che esisteva una "via del sale" che collegava Piacenza a Genova, passando per la Valtrebbia, già in epoca tardo Romana e Medievale.

Il Bervedino viene descritto in modo dettagliato, per la prima volta, da Fregoni e collaboratori nel 1963: "*Un tempo conosciuta e largamente coltivata nella provincia di Piacenza, questa cultivar ha visto via via ridurre la sua area*

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Cuneiforme, con tre, ma spesso anche cinque lobi, sebbene i seni laterali inferiori siano poco profondi o appena accennati. Il seno peziolare è conformato a V, talora a parentesi graffa, aperto. I seni laterali superiori sono generalmente aperti, con base sagomata a parentesi graffa, mediamente profondi. I denti sono irregolari, prevalentemente con un margine concavo e uno convesso, anche se talora non mancano denti rettilinei. Il lembo è generalmente contorto, ma talora si trovano foglie con i margini leggermente sollevati verso l'alto (involuti). La pagina superiore è mediamente bollosa e l'inferiore presenta scarso tomento coricato tra le nervature e peli eretti sulle nervature con densità da debole a media.

Grappolo. Medio-piccolo (peso medio 260 g), conico, da medio a compatto, con peduncolo corto, acini medio-piccoli, sferoidali, con buccia di colore verde-giallo, mediamente pruinosa.

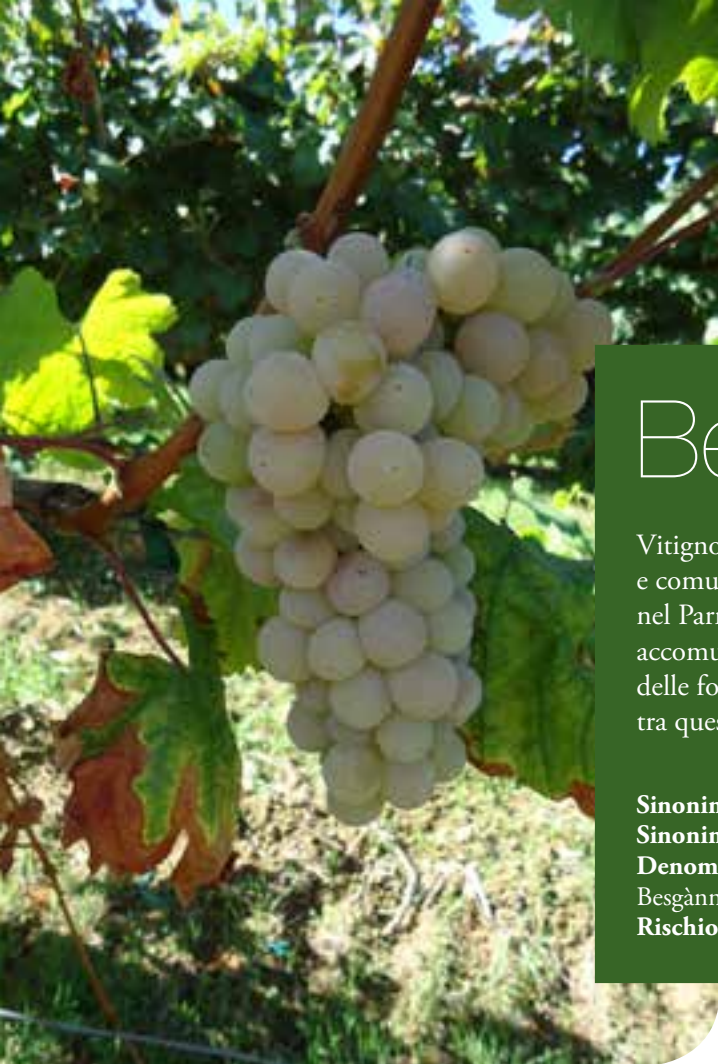
Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno vigoroso e produttivo, che mal si adatta a terreni ricchi ed umidi, dove si può manifestare acinellatura e difficoltà di maturazione. Si adatta sia a potatura mista che corta. Il distacco dal pedicello è difficile. Le fasi fenologiche si collocano tutte in epoca media. Presenta una certa sensibilità verso la botrite. In purezza origina un vino fresco e gradevolmente fruttato, ma si presta maggiormente agli uvaggi con Melara e Santa Maria.



di diffusione; attualmente riveste ancora importanza secondaria in alcune particolari vallate (Val d'Arda)" (Fregoni et al., 1963). Probabilmente la denominazione locale di Bervedino è recente, visto che nell'Ampelografia del Rovasenda (1877) non se ne trova traccia, mentre si legge di una "Vernaccia di collina" di Piacenza che l'autore aveva anche nella sua collezione di Bicocca. Nella Corografia di Zuccagni-Orlandini (1838), poi, si legge: "Nei campi di Bobbio di migliore esposizione, la massima parte delle viti sono Trebbiano, Verdea, Vernaccia ed altre uve bianche: vengono poste a filari, e tenute basse. Conseguentemente il vino anche ordinario riesce buono e generoso; ed ottimo poi è lo scelto, sebbene preparato con metodi imperfettissimi". Diverse altre sono le citazioni relative alla coltivazione della Vernaccia nel Piacentino, quindi si può ragionevolmente supporre che la denominazione Bervedino sia un termine locale attribuito alla Vernaccia solo in epoca recente.



Nelle Pinete di Ravenna è ancora presente Vitis vinifera ssp. sylvestris, con esemplari a sessi separati (dioicismo).



Besgano bianco

Vitigno ad uva da tavola tipicamente Piacentino (Val Chero e comune di Gropparello), con una certa diffusione anche nel Parmense. Alcuni tratti, specie delle bacche, potrebbero accomunarlo a Servant di Spagna e Gros Vert, ma l'esame delle foglie con tecniche biometriche permette la distinzione tra queste varietà.

Sinonimi accertati: Colombana bianca, Grignolò

Sinonimie errate: Servant di Spagna (*Marzotto, 1935*)

Denominazioni dialettali locali: Besgàn (*Piacentino e Parmense*)
Besgàna (*Piacentino*)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

La provincia di Piacenza è stata una delle poche aree settentrionali italiane a godere della fama di un'importante viticoltura da tavola tra fine Ottocento e prima metà del Novecento. Infatti nel 1877, Francesco Cirio e i fratelli Zerrioli di Castel San Giovanni iniziarono, primi in Italia, l'esportazione dell'uva da tavola sul mercato di Parigi, per poi allargare i loro orizzonti a Germania, Svizzera e Austria (Parenti, 1933). Verdea era la varietà caratterizzante, ma l'accompagnavano anche Besgano bianco, Besgano nero, le Bianchette (Maserati, 1974) e altre varietà consigliate nel periodo della ricostruzione post-fillosserica (Parenti, 1933) e post-bellica (AA.VV., 1948), come Italia, Regina, Delizia di Vaprio, Chasselas dorè, ecc. La documentazione scritta attesta la presenza del Besgano bianco nel Piacentino almeno fin da inizio Ottocento, con un'evoluzione importante della varietà che raggiunge la sua massima espansione nel periodo d'oro della viticoltura da mensa di questo territorio (primi decenni del Novecento). La concorrenza del Meridione e l'introduzione di nuove varietà da mensa, anche apirene, porta alla crisi del settore nel Piacentino e, a partire dal Secondo dopoguerra, inizia il declino del Besgano, che troviamo ancora presente nei primi anni '70 su una superficie di soli 8 ettari. Nei primi anni del XXI secolo il Besgano era ormai limitato a pochi rari esemplari in vecchi vigneti, che spesso la ristrutturazione recente ha eliminato. Restano ormai poche piante ad uso familiare o per la vendita su mercatini locali nel Piacentino e Parmense. L'analisi molecolare non rivela particolari relazioni genetiche con altri vitigni locali (*tabella profili genetici*).

Un po' di storia

A inizio del XXI secolo la varietà Besgano bianco risultava "*distribuita sotto forma di ceppi isolati nei vigneti più antichi e marginali dell'Oltrepò Pavese e del Piacentino*" (Scienza *et al.*, 2004; Fregoni *et al.*, 2002), ma negli anni '60

del Novecento era ancora una componente importante della viticoltura da tavola piacentina (Fregoni 1963). L'importanza di Piacenza per la coltivazione e il commercio dell'uva da tavola è attestata in documenti relativi a mostre "pomologiche" che, partite a livello locale, si trasformarono in interregionali per poi acquisire carattere nazionale nel 1932; l'ultima mostra nazionale è del 1956, quando ancora erano coltivati circa 850 ettari di viti da tavola (Parenti, 1933; Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa, 1933; AA.VV., 1948; Fregoni, 1963). Di Besgano bianco, nel Secondo dopoguerra, parlano Consolani (AA.VV., 1948) e Luigi Zerbini, che riporta di una produzione di circa 1700 quintali (1943). Andando a ritroso nel tempo, diversi documenti illustrano l'evoluzione della viticoltura da mensa piacentina e la presenza di Besgano bianco (Parenti, 1933; Toni, 1927; Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1934). Nel 1912 Norberto Marzotto, a proposito del Besgano bianco, elenca diverse sinonimie ed evidenzia una certa confusione: "*Grignolò bianco (Pavia) – Grignolò bianco di S. Colombano – S. Colombano – S. Colombano piccolo – Grignolò (Varese) – Grignolato bianco o Grignolà (Alessandria) – Besgano bianco di Bobbio (Rovasenda) – Uva di Milano (Rovasenda) – Colombana bianca (Voghera) – Lacrima di Maria (per errore). Nel Piacentino chiamano Besgano bianco il Servant di Spagna*" (Marzotto, 1935). Fa riflettere che nel Piacentino chiamassero Besgano bianco il Servant di Spagna: in effetti foglia e grappolo del Besgano sono molto simili a quelli del Servant, sebbene la bacca del Servant sia più tondeggiante. Si ricorda, poi, che al momento della ricostruzione post-fillosserica fu introdotto nel Piacentino anche materiale di Gros Vert (Parenti, 1933; Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1934), che ad un primo sguardo potrebbe ricordare il Besgano nella forma e pruinosità degli acini, nella forma del grappolo, ma non nella foglia, se ben osservata. Un importante lavoro ampelografico di Dalmaso (1937) riuscì a dirimere l'eventuale sinonimia tra Gros Vert, Saint-Jeannet e Servant. Probabilmente il panorama varietale piacentino si era ampliato e complicato, all'inizio del Novecento, ma la descrizione del Besgano bianco del Pallastrelli (1907), dovrebbe riferirsi a materiale di consolidata coltivazione locale in comune di Gropparello già prima della fillossera. Molon include il Besgano nella sua ampelografia (1906), Tamaro (1897) cita la Besgana e Rovasenda riporta il termine "*Besgano bianco*", riferendosi ad un'uva di Bobbio, e il generico Besgano usato a Pavia e Piacenza, probabile sinonimo di Grignolò. In questo caso, però, fa riferimento ad Acerbi, che tratta di un'uva rossa. Si legge, poi, anche di un "*Basgano e Bersegano bianco*", riferiti a Voghera e Bobbio. Qualcuno ipotizza che anche l'Uva di Milano, citata da Rovasenda come uva coltivata nelle colline di San Colombano, Lodi, sia il Besgano (Rovasenda, 1877). Andando alla prima metà dell'Ottocento, il Besgano trova diverse attestazioni scritte, tra cui vari vocabolari dialettali del tempo: il Foresti (1843) scrive che il piacentino "*Basgan*" potrebbe forse corrispondere alla "Colombana", il Peschieri (1828) cita un "*Besgàn*" tra i termini dialettali parmensi che indicano delle uve, ma non riesce a trovare un corrispondente termine italiano; il milanese Cherubini (1843) riporta il nome "*Besgàn o Besgànna*" e rimanda a "*Grignolò: Uva d'acino grosso e oblunghetto e di grappolo per lo più spargolo. Ve n'ha di rossa e di bianca. Fra noi è sempre detta Grignolò; verso il Piacentino Besgàn o Besgànna*". Questa descrizione del Cherubini è piuttosto vicina a quella delle accessioni arrivate fino a noi, confermandoci che già all'inizio dell'Ottocento il Besgano era ben conosciuto e diffuso tra la Lombardia e l'Emilia, ma potrebbe essere anche più antico.

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Molto grande, cuneiforme, con sette e talora più lobi, anche se non molto marcati. I seni laterali superiori, infatti, sono generalmente poco profondi. La foglia tende a formare una sorta di imbuto verso il punto peziolare, anche se il profilo è tendenzialmente contorto (talora a V). Il seno peziolare è tendenzialmente a lobi leggermente sovrapposti (talora anche chiuso o leggermente aperto), con base a V. La pagina superiore è piuttosto bollosa, con nervature generalmente verdi e solo talora appena rosate verso il punto peziolare. La pagina inferiore è praticamente glabra. I denti sono a margini convessi e medio-corti (rapporto altezza/base).

Grappolo. Di forma generalmente a imbuto, talora cilindrico, con 1 o 2 ali, corto (13-16 cm), di compattezza media o medio-bassa, con peduncolo da corto a molto corto. Acino tendenzialmente obovoidale (si vede meglio nelle prime fasi di sviluppo dell'acino, poi tende a diventare più rotondeggiate), con buccia abbastanza spessa, di colore verde-giallo, piuttosto pruinosa e con polpa leggermente soda.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno vigoroso e dalla produzione buona e costante. Adatto alla potatura lunga. Predilige terreni sciolti, ben esposti, asciutti e calcarei. Matura a fine settembre in collina. Si dimostra mediamente tollerante alle principali crittogame e alla colatura, anche se si segnala una leggera sensibilità all'acqua piovana che, in prossimità della raccolta, può determinare uno spacco degli acini o comunque uno scadimento della qualità e della conservazione. Vitigno tipico per il consumo da tavola sia fresco che conservato. Era impiegato (raramente) anche nella vinificazione entrando in uvaggi con altri vitigni.





Besgano nero

A dispetto del nome, si distingue nettamente dal Besgano bianco sia morfologicamente che geneticamente; infatti non si tratta di mutazioni per il colore della bacca come nel caso dei Pinots. Vitigno ad uva da tavola tipicamente Piacentino (Val Chero e comune di Gropparello), con una certa diffusione anche nel Parmense dove, secondo i risultati di un lavoro della Provincia di Parma, sarebbe stato coltivato sin dal 1700 (AA.VV., 2006).

Sinonimi accertati: Basgano o Basgana, Besagana, Besegano o Besegana, Bersegano, Colombana rossa. Accessioni Burghisana e Grillone 2 (*ex situ Tebano*)

Sinonimie errate: Grignolò rosso (*Marzotto, 1912*)

Denominazioni dialettali locali: Basgàn (*Piacentino*), Besgàn (*Parmense*), Burghisana (*Ravennate*)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Le valutazioni ampelografiche e genetiche su accessioni collezionate *ex situ* (Tebano di Faenza, RA) hanno permesso di accertare la sinonimia di Besgano nero con Burghisana e Grillone 2 (*tabella profili genetici*). Queste accessioni erano state reperite intorno al 1970 in aziende della Bassa Romagna (Santerno e Voltana, rispettivamente), a testimonianza della diffusione del Besgano nero fino al Ravennate, pur essendo uno dei vitigni che caratterizzò l'epopea della viticoltura da tavola italiana, iniziata proprio nel Piacentino a fine Ottocento. Ormai sono presenti solo rari ceppi in vecchie vigne o nuove viti mantenute per consumo familiare o per la vendita in mercati locali.

Un po' di storia

La storia del Besgano nero, talora chiamato anche Besgano rosso o gentile, va di pari passo con quella del Besgano bianco e della storia della viticoltura da mensa del Piacentino. Nonostante la crisi di questo settore, a partire dagli anni '60, conseguente all'enorme espansione delle uve da tavola nel Meridione d'Italia, il Besgano nero è arrivato sino a noi in un maggior numero di esemplari rispetto al bianco, forse perché in quegli anni si consigliava ancora "la diffusione della sola «Bianchetta di Diolo» limitatamente alla località di Diolo e del «Besgano rosso» per certi terreni del comune di Gropparello, perché sono uve di ottima qualità" (Fregoni, 1963). È degli anni 2000 la prima caratterizzazione ampelografica del Besgano nero realizzata con criteri moderni (Fregoni *et al.*, 2002), ma è stata preceduta da diverse descrizioni più o meno articolate (Zerbini, 1943; Parenti, 1933; Pirovano, 1925; Tamaro, 1915; Cavazza, 1923; Marzotto, 1935; Molon, 1906). Nell'Ottocento Rovasenda riporta un generico "Besgano" di Pavia e Piacenza, probabile sinonimo di Grignolò, facendo riferimento ad Acerbi (ndr: probabilmente è il bianco), un "Besgano rosso" di Piacenza, che aveva nella sua collezione di Bicocca, e una "Besegana" con rimando sempre all'Acerbi, che descrive

come un’uva colorata della provincia di Cremona (Rovasenda, 1877; Acerbi, 1999).

Marzotto nel 1912 fa un bel quadro delle sinonimie (*Besgano rosso – Besegano — Bersegano – Brugnolera – Bosegan – Grignolò rosso, per errore*) e delle informazioni note fino ad allora, ribadendo che il vitigno “*ha la sua sede speciale, quasi esclusiva, nelle colline del Piacentino e del Pavese, in terreno ricco di calcare, dove le uve riescono asciutte, saporite e ben resistenti ai trasporti*” (Marzotto, 1935; Molon, 1906), attingendo anche al Molon che, oltre ai dettagli ampelografici, fornisce anche una bella descrizione dell’ambito di diffusione del Besgano tra fine Ottocento e inizio Novecento: “*Nel Pavese trovasi molto diffusa, principalmente a Caminata ed a Ruino, poi qua e là in altri comuni se ne trovano pure non pochi ceppi in quasi tutte le vigne. In altri luoghi della Lombardia, del Piemonte, del Veneto e della parte orientale dell’Emilia, non è raro trovarne qualche ceppo, ma senza che se ne faccia coltivazione speciale*” (Molon, 1906). A metà dell’Ottocento, il Besgano era arrivato fino al Ferrarese (*Casazza, 1845*) e nel Settecento è citato nella traduzione del Mitterpacher: “*Vite Besgano di s. Colombano pur’essa, detta Grignolò, d’uva grossa e nera, migliore per cibo, che per bevanda*” (Mitterpacher e Lavezari, 1784). Ma possiamo andare ancora più indietro nel tempo, fino ad arrivare a metà del Cinquecento, con Agostino Gallo, che annovera le “*besegane*” tra le varietà da coltivare (Gallo, 1564). Probabilmente il Gallo si riferisce all’ambiente bresciano, ma quest’uva era ben nota anche in ambito cremonese (*besgàn «sorta di uva dolce che dà molto vino, Mostaja»*), visto il nome “Beseganelle” attribuito ad un appezzamento “avidato”, in comune di Piadena, indicato nel Catasto di Carlo V d’Asburgo (Archivio di Stato di Cremona, Estimo di Carlo V, 1559). Infatti non è raro riscontrare “*in territorio piadenese, appellativi fondiari dipendenti dal nome di un vitigno ivi coltivato. Lo stesso fenomeno... è riscontrabile un po’ in tutta l’area basso-cremonese, casalasca o mantovana*” (Ferrari e Torchio, 2009; Ferrari, 2012).

Interessante una nota del Cavazza (1923) che indica proprio a inizio Novecento il passaggio all’impiego prevalente come uva da mensa: “*Nel Piacentino, specialmente nella Val Tidone... il Besgano si coltiva sempre più estesamente per esportarlo, assieme alla Verdea, come uva da tavola. Però fino a pochi anni fa era più coltivato come uva da vino, unendola ad altre uve, perché il vino di sola Besgano è fiacco, poco colorito e poco serbevole*”.

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Tendenzialmente grande, orbicolare o, talora, cuneiforme, con sette e, raramente, anche con più di sette lobi. I seni laterali superiori sono da medi a profondi, con base ad U e lobi più o meno sovrapposti. Il seno peziolare è aperto, con base a V, ma a volte anche a U (talora parte a U e parte a V), senza elementi particolari. La pagina superiore è mediamente bollosa e con nervature generalmente verdi che si arrossano leggermente al punto peziolare. La pagina inferiore presenta peli coricati tra le nervature con densità media e peli eretti sulle nervature con densità elevata. I denti sono medi e a margini convessi.

Grappolo. Di forma generalmente a imbuto, con 1-2 o anche più ali, di media lunghezza (15-20 cm), di compattezza media, con peduncolo medio o medio-corto. Acino tendenzialmente ellissoide largo, con buccia abbastanza spessa, di colore rosso scuro-violetto, piuttosto pruinosa e con polpa leggermente soda.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno tendenzialmente vigoroso, con un comportamento abbastanza diverso a seconda del tipo di suolo in cui viene collocato. Preferisce terreni sciolti, ben esposti, asciutti e calcarei. Produzione buona e costante. Predilige la potatura lunga. Si tratta di una varietà abbastanza tardiva in tutte le fasi fenologiche del ciclo vegeto-produttivo; in collina matura a fine settembre. Mediamente tollerante alle principali crittogame e non soggetto a colatura. In prossimità della raccolta mal sopporta l’acqua piovana che causa spesso lo spacco dell’acino, con scadimento della qualità e della conservabilità dell’uva.

Vitigno tipicamente impiegato come uva da mensa e da serbo, anche se spesso le eccedenze e i grappoli non idonei per il mercato fresco venivano vinificati in uvaggio con altre varietà, perché il vino di solo Besgano è “*fiacco, poco colorito e poco serbevole*” (Cavazza, 1923). Alcuni viticoltori, tuttavia, lo definiscono un vino chiaro, ma molto saporito.

È una delle uve che si conservano di più in assoluto, tanto che in passato era tradizione consumarla durante le festività pasquali: si raccoglievano i grappoli, o direttamente i tralci, e si appendevano in luogo fresco e asciutto, dove rimanevano quasi intatti fino alla primavera successiva.

“*Durante gli anni ’30 e ’40 del Novecento, gran parte della produzione di Besgano si commercializzava in un cesto di vimini, decorato lungo il bordo superiore esterno da una fascia tricolore italiana, riempito con tre-quattro grappoli ricoperti da carta velina colorata a protezione. Potevano così sopportare il lungo viaggio a cui erano destinati*” (testimonianza orale fornita da Renzo Gandolfi, di Gropparello - PC).





Bianchetta di Bacedasco

Uva a duplice attitudine tipica del Piacentino con particolare riferimento all'areale di Bacedasco. Le analisi genetiche (*tabella profili genetici*) hanno evidenziato un elevato livello di condivisione con altre varietà, tra cui Termarina, che secondo studi recenti sarebbe un vitigno ancestrale da cui si è originata una numerosa prole proprio in area appenninica tra Emilia-Romagna, Toscana e Liguria (D'Onofrio *et al.*, 2021). Quindi potrebbe trattarsi di un vitigno molto antico originatosi in loco per impollinazione spontanea di Termarina con un'altra varietà.

Sinonimi accertati:

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

La maggior parte dei documenti parla in generale di Bianchetta, ma poi viene specificata l'area di coltivazione, quindi si può ragionevolmente supporre che già nel passato venissero distinte due tipologie.

Con queste informazioni possiamo affermare che la coltivazione delle Bianchette era sicuramente già consolidata nelle loro aree tradizionali a fine Ottocento. La Bianchetta di Bacedasco era coltivata in passato principalmente come uva da tavola, anche se deve essere considerata a duplice attitudine: negli ultimi decenni, dopo il declino della viticoltura da tavola, le uve di Bianchetta sono state impiegate anche per fare vino in uvaggio con altre varietà, visto che il mosto è abbastanza neutro. Ad oggi è praticamente scomparsa dalla coltivazione.

Un po' di storia

“Numerose sono le Bianchette conosciute in Italia. Nella confinante Liguria è tuttora presente la Bianchetta genovese, vitigno differente, però, dal nostro” (Fregoni *et al.*, 2002).

Negli anni '60 del Novecento, la Bianchetta (sia di Diolo che di Bacedasco) costituiva circa il 2% della produzione di uve da mensa (circa 90 mila quintali) del Piacentino: riporta Fregoni che in Val d'Arda *“si coltiva principalmente la «Bianchetta di Bacedasco» e la «Bianchetta di Diolo» (quest'ultima è senza dubbio la migliore). Questi vitigni hanno comunque una distribuzione limitata a territori ristretti nei quali danno risultati soddisfacenti.* Afferma, poi, che *“in merito alla sua origine si sa solamente che è conosciuta nel piacentino da data remotissima”* (Fregoni *et al.*, 1963).

Nell'ambito della V mostra nazionale delle uve da tavola, viene realizzato un congresso per fare il punto sul settore e negli atti viene pubblicata una tabella che riporta la percentuale di investimento delle varietà al settembre

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Media, generalmente cuneiforme, ma a volte anche reniforme, con più di 7 lobi e seno peziolare molto aperto, a parentesi graffa. Seni laterali superiori a lobi da leggermente a molto sovrapposti e con base a U. Denti con margini rettilinei o con un lato concavo e uno convesso. Lembo con profilo a V e pagina superiore con bollosità da bassa a molto bassa. Pagina inferiore con rari peli coricati tra le nervature (densità “nulla o molto debole”) e peli eretti sulle nervature con densità bassa o, talora, media.

Grappolo. Medio-piccolo (300 g), generalmente conico, con diverse ali, quasi racemolato, tendenzialmente spargolo, con acini sferoidali e buccia di colore giallo-verde, mediamente pruinosa.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno vigoroso, mediamente produttivo, che dà uve dalle buone caratteristiche gustative, ma poco serbevole. Le principali fasi fenologiche si manifestano in epoca media. Può essere considerata a duplice attitudine, da tavola e da vino.



1948, in cui “Bianchetta di Bacedasco e Diolo” assommano al 7%, dimostrando ancora una buona presenza, anche se poi si legge che non ha “*un grande valore mercantile per cui va riducendosi la sua coltivazione*” (AA.VV., 1948). Nel 1943, Zerbini riferisce della coltivazione di *Bianchetta* e *Vernaccia* come caratterizzanti l’area di Bacedasco e Diolo, descrivendo la Bianchetta di Bacedasco come “*un vitigno molto vigoroso e fertile, con grappoli spargoli, di media grandezza, con acini di media grossezza, sferici a polpa croccante, di buon sapore*” (Zerbini, 1943). Negli anni ’30 del Novecento, Parenti delinea un bel quadro sull’origine della viticoltura da tavola nel Piacentino, dove nel 1877 inizia, prima che in ogni altra parte d’Italia, una fiorente esportazione. Le uve da tavola erano già coltivate da tempo nella zona e l’Autore specifica che “*a Bacedasco di Castellarquato, a Castellarquato e a Diolo di Lugagnano... si coltiva la Bianchetta più specialmente*” poiché, per quest’uva precoce, pare che quelle aree collinari presentino “*condizioni di terreno e di clima particolarmente favorevoli*” (Parenti, 1933), come ribadiranno anche i risultati di un’indagine ministeriale del periodo: “*In genere, l’esperienza ha dimostrato che le uve precoci trovano più favorevole adattamento nel settore di Bacedasco e Diolo... Sino al 1913 le uve generalmente diffuse erano la Verdea, seguita a notevole distanza dal Besgano bianco, Besgano rosso e dalla Bianchetta. La ricostruzione viticola iniziata nel 1907, in seguito all’invasione della fillossera, ed intensificata nell’immediato dopo-guerra, trova sempre in primo piano la Verdea, il Besgano bianco e la Bianchetta*” (Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste, 1934).



Vecchio filare in località Ca’ Fanchi a Pennabilli (RN). Nelle aree montane abbandonate negli anni ’60-’70 del Novecento è rimasta una agricoltura marginale, spesso di sussistenza od hobbistica, che ha conservato sino ad oggi sistemi agrari antichi e antiche varietà locali.



Bianchetta di Diolo

Vitigno tipico della storica viticoltura da mensa piacentina, ormai praticamente scomparso. Le sue vicissitudini si intrecciano con quelle della Bianchetta di Bacedesco, da cui si distingue nettamente. Le analisi genetiche (*tabella profili genetici*), ad ora, non aiutano a capire la possibile origine di questa varietà.

Sinonimi accertati:

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Pare che la sua coltivazione fosse già piuttosto consolidata in Val d'Arda, limitatamente all'areale di Diolo, in comune di Lugagnano, a fine Ottocento.

Un po' di storia

“Vitigno con caratteristiche ampelografiche differenti sia dalla Bianchetta di Bacedasco sia dalla Bianchetta genovese. ... La Bianchetta di Diolo ha caratteristiche produttive simili a quella di Bacedasco ma con grappolo più piccolo ed acino più serbevole. Anch'essa entra negli uvaggi dei vini bianchi”, sebbene, come vedremo, nel passato fosse impiegata soprattutto come uva da tavola (Fregoni *et al.*, 2002).

Un lavoro degli anni '70 del Novecento, trattando delle uve da tavola, riporta: *“Un'altra varietà di particolare pregio ed apprezzata sul mercato locale è la Bianchetta di Diolo”* (Maserati, 1974).

Sempre in quegli anni viene fatta una prima descrizione ampelografica del vitigno e tra le altre informazioni si legge: *“Vitigno tipico di alcune zone della provincia di Piacenza che prende il nome dal paese omonimo nei dintorni del quale viene coltivato. L'uva prodotta, non è pregiatissima, ma è buona, e questo giustificerebbe anche una eventuale maggiore estensione della cultivar; di fatto però non si è diffusa perché i risultati ottenuti altrove sono stati decisamente inferiori. È conosciuta da data remotissima. Da non confondere con la Bianchetta di Bacedasco”* (Fregoni *et al.*, 1963).

Zerbini riferisce della coltivazione di *Bianchetta e Vernaccia* come caratterizzanti l'area di Bacedasco e Diolo. Intorno al 1940 erano coltivati a Bianchetta 55 ettari in coltura specializzata e 150 in coltura promiscua, che fornivano una produzione media di 8.500 quintali di uva (Zerbini, 1943).

Un lavoro di Morsia riporta che alla fine degli anni '20, in Val d'Arda, si

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Medio-grande, cuneiforme, trilobata, con seni laterali superiori aperti, a V, poco profondi o appena accennati e seno peziolare a V (a volte a graffa), aperto o poco aperto. Denti con margini con un lato concavo e uno convesso. Lembo con profilo revoluto e pagina superiore con bollosità media. Pagina inferiore con rari peli coricati tra le nervature (densità “nulla o molto debole”) e peli eretti sulle nervature con densità da media a bassa.

Grappolo. Piccolo (220 g), generalmente conico o meglio, tronco-conico, con due ali, tendenzialmente di media compattezza, con acini sferoidali e buccia di colore giallo-verde, mediamente pruinosa.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno piuttosto vigoroso, mediamente produttivo, con grappolo più piccolo della Bianchetta di Bacedasco. Il germogliamento è precoce, mentre le altre fasi fenologiche si manifestano in epoca media. Presenta una certa sensibilità a botrite. Può essere considerato a duplice attitudine, da tavola e da vino.



producevano Bianchetta e Vernaccia per esportazione e consumo interno. Anche in questo caso non viene specificato quale tipo di Bianchetta, ma poi si legge: “Nella frazione di Diolo viene prodotta una certa quantità, notevole per bellezza e bontà, di uve da tavola per l’esportazione”, facendo supporre che già allora si iniziasse ad avvertire la superiorità del biotipo di Diolo rispetto alla Bianchetta di Bacedasco (Morsia, 1997).



Nel cortile della casa detta “del bue d’oro” di Faenza, era presente una vecchia vite da cui probabilmente Pietro Pianori prelevò le marze per il primo vigneto di Centesimino allestito nel podere Terbato di Oriolo dei Fichi. Nella foto (1963) Carlo Mingazzini, nipote di Pianori, con alle spalle la vite in tutto il suo maestoso sviluppo.



Biondello B.

Vecchio vitigno locale tipico della provincia di Forlì-Cesena, ormai praticamente scomparso dalla coltivazione.

Sinonimi accertati: Dorello

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali: Biundèll (Romagna)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Le analisi genetiche (*tabella profili genetici*) non hanno, al momento, evidenziato sinonimie con varietà note o altre accessioni collezionate, pertanto il Biondello è stato iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, con DM 9 giugno 2020. Ad oggi è presente in collezione e in vigneti sperimentali finalizzati a prove di attitudine alla coltivazione per poi procedere ad un eventuale ritorno alla coltivazione.

Un po' di storia

Nella versione latina del 1304 del Trattato dell'Agricoltura (*Liber commodorum ruralium*) di Pier de Crescenzi si legge di un'uva "buiedella" (Albonetti, 1982), ma nelle volgarizzazioni successive in lingua italiana si trova: "Sono ancora altre maniere d'uve assai buone, sì come la linodella, la quale fa buon vino, e serbabile, che appo il Pisano massimamente si pianta" (De Crescenzi e De Rossi, 1805). La linodella doveva essere un'uva molto popolare se è vero che la Smorfia attribuisce a quest'uva il numero 84, ma è difficile stabilire se sia lo stesso del Biondello diffuso nel Forlivese e di cui si trova traccia documentata solo dall'Ottocento. Nel fascicolo X del Bollettino ampelografico (1879), a proposito delle uve del circondario di Cesena, si legge: "Il Bianchello è identico a quello di Rimini e somiglia al Biondello di Forlì e al Pecorino d'Ancona". Inoltre, in merito alle uve del Forlivese: "Il Biondello di Forlì assai somiglia al Delupeccio di Perugia e al Bianchello di Rimini". Infine, viene indicato un "Dorello di Forlì" che è diverso da quello di Cesena (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879).

Nel fascicolo XVI del Bollettino ampelografico, invece, vengono descritti due vitigni del Ravennate, la Paradisa, che secondo alcuni autori sarebbe il "Biondello grosso" e la Lanzesa, che alcuni indicherebbero come "Biondello piccolo" (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1883).

Successivamente anche il Marzotto (1925), descrivendo la Paradisa verde, ribadisce che secondo alcuni sarebbe il Biondello grosso.

In merito a Dorello, esiste una descrizione morfologica del Bazzocchi (1923), che riferisce di un vitigno con foglia trilobata, con lobi poco profondi, e pagina inferiore tomentosa, che non ha nulla a che fare con l'accessione di Biondello (o Dorello) conservata in collezione a Tebano di Faenza, che ha foglie pentalobate, con seni ben evidenti e solo leggermente aracnoidee.

Il Manzoni (1977) scrive di un'uva Biondella o Biancale, detta anche Bionda: "*Varietà di uva molto produttiva diffusa nelle colline Riminesi e in quelle della Repubblica di San Marino che dà un vino amabile, limpido, paglierino, asciutto, frizzante usato per l'imbottigliamento e per il consumo familiare*". Da queste poche indicazioni si può ipotizzare una somiglianza con il Bianchello, ovvero Trebbiano toscano, ma non si riesce a stabilire se effettivamente si tratti di questa varietà o meno. Evidentemente le uve bianche non immediatamente ascrivibili ad un tipo noto e che tendevano ad assumere una colorazione dorata se esposte al sole venivano indicate genericamente come Biondello o Dorello, ma certamente esisteva un tipo ben preciso dietro la denominazione Biondello, quello che oggi chiameremmo il *true-to-type*.

A seguito di una ricognizione di fine anni '60 (tesi Cristofori) furono collezionate a Tebano una serie di accessioni di varietà minori che stavano scomparendo, tra queste una di Biondello o Dorello, reperita in una azienda di Bertinoro in provincia di Forlì, area tipica per questa qualità di uva, che si ritiene essere il vero Biondello (Albonetti, 1982).



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Grande, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare a V o a parentesi graffa, aperto e seni laterali superiori ad U, aperti o a lobi leggermente sovrapposti, talora anche chiusi. Sulla pagina superiore nervature verdi o talora appena sfumate di rosa nel punto peziolare. Pagina inferiore con rari peli coricati tra le nervature e sulle nervature peli eretti con densità da media a bassa. Denti più spesso uncinati, talora anche convessi o un misto dei due.

Grappolo. Lungo sui 20 cm, non particolarmente grosso (250-350 g), conformato ad imbuto, da medio a compatto, più spesso con 1-2 ali o anche più. Acino sferico, di colore verde-giallo, abbastanza pruinoso.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno vigoroso, con portamento espanso e produzione buona e abbondante. La fertilità delle gemme basali è buona, quindi si può adottare anche la potatura corta. Germoglia nella prima decade di aprile, fiorisce tra fine maggio e inizio giugno e invaia a fine luglio. La maturazione di raccolta viene raggiunta circa 10-12 giorni dopo Trebbiano romagnolo. Presenta una certa sensibilità alla botrite, mentre è poco sensibile a peronospora e oidio. Se ne ottiene un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, che al naso si presenta delicato, fresco, con note di fiori bianchi (acacia) e frutta (mela e pera soprattutto). Generalmente percepiti anche una spiccata nota agrumata e un leggero sentore vegetale. Al gusto si caratterizza per una spiccata freschezza, medio-buona struttura, una certa sapidità, una leggera nota vegetale sul finale e una buona persistenza. In effetti le analisi sul vino hanno confermato la spiccata freschezza del vino che pur con gradazioni intorno ai 12 gradi, mantiene interessanti livelli acidici, che lo rendono particolarmente interessante anche per la produzione di vini frizzanti e spumanti.





Bsolla

Antico vitigno romagnolo un tempo presente tra faentino e forlivese. Il termine dialettale “Bsòla da la polsa” mette in evidenza una delle caratteristiche di quest’uva, la cicatrice stilare evidente sul fondo dell’acino.

Sinonimi accertati: Bsola, Bsòlla

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali: Bsòla, Bsòla da la polsa (*Ravennate*)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Era un’uva ad areale di diffusione piuttosto ristretto e presente soprattutto nelle piantate, quindi dopo l’abbattimento delle vecchie alberate non ne rimane quasi più traccia. Le analisi molecolari (*tabella profili genetici*) non hanno rilevato sinonimie per questo vitigno. Alcuni esemplari sono conservati nella collezione del Polo vitivinicolo di Tebano di Faenza (RA).

Un po’ di storia

Il conte Galesio cita la Bsolla nei suoi giornali dei viaggi per averla trovata nel casino del conte Tampieri a Solarolo (RA), durante la sua visita del settembre 1839 (Baldini, 1995). La si ritrova, poi, nel “Vocabolario Romagnolo-Italiano” di Antonio Morri (1840), che alla voce “Bsòlla” scrive: “*Specie di uva bianca di grappolo rado, e di acini grossi, e mostosi*” (Morri, 1840; Beggio e Lazzari, 1996). Nel vocabolario del Mattioli (1879) si trova un rinvio alla voce “*Dolzspàpol-Dolcippolla, Mostaja. Sorta di uva molto dolce, che dà assai mosto*”. La Dolcippolla è citata da diversi vecchi Autori di lavori ampelografici, ma non è facile accertare la sinonimia per la carenza di descrizioni. Nel fascicolo V del “Bullettino ampelografico” (1876) vengono riportati i lavori della Commissione ampelografica della provincia di Ravenna, presieduta dall’ingegner De Bosis: tra le varietà di vite esaminate anche la “Bsola”, ritenuta “*la meno accreditata*” e definita “*simile all’empibotte della provincia di Ancona*”. Se ne parla come di un vitigno precoce (prima quindicina di settembre), poco pregiato, assai produttivo e che offre un vino, che, “*sebbene gustoso a bersi giovane, in breve diviene soverchiamente austero, e non è suscettibile di conservazione*” (Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio, 1876). Ne segue poi una descrizione che richiama alcuni caratteri osservati sugli esemplari conservati *ex-situ*: la foglia adulta appare quasi a forma di cuore, con il seno peziolare stretto, i denti uncinati e la pagina inferiore tomentosa; il grappolo è serrato e gli acini sono pruinosi. Nel fascicolo X del “Bullettino Ampelografico” (Ministero d’Agricoltura, Industria e Commer-

cio, 1879) la Bsolla viene citata anche tra le uve del circondario di Forlì, ma secondo quanto scritto dall'ingegner Biffi nella sua relazione sull'agricoltura del Circondario Faentino, a supporto dell'Inchiesta Jacini, a fine Ottocento la "Bsolla", denominata in italiano "Bsolla o pagadebito gentile", era tra i vitigni maggiormente coltivati sul quel territorio; egli afferma inoltre che è simile all'"Empibotte delle Marche" e all'"Uva vacca di Forlì" (Biffi, 1880; Bucci, 2007). Bazzocchi (1924 e 1925) ci fornisce una descrizione dell'areale di coltivazione della Bsolla a inizio Novecento: "Vitigno che si trova in prevalenza nel Faentino ove ha una discreta diffusione. Viene coltivato in lacciaia maritata, frammista ad altre uve bianche assieme alle quali forma il così detto tipo <uva traversa bianca della bassa> non molto pregiato. Uva molto mostosa, vite robusta...".

Potrebbe essere una delle uve un tempo impiegate per fare il vino della tradizione romagnola Pagadebit, prima dell'impiego di materiale vivaistico selezionato. Probabilmente una delle varietà più diffuse e produttive era il Bombino bianco e la vivaistica moderna decise di orientare la selezione e la moltiplicazione verso questo vitigno. La confusione sulla denominazione del vitigno della DOC Pagadebit di Romagna (ora Romagna Pagadebit), che finì per decretare che il vino Pagadebit doveva derivare da uve Bombino bianco localmente detto Mostosa, la dice lunga sulla molteplicità di uve che dovevano comporre questo vino bianco romagnolo, anche in funzione delle località di coltivazione. L'analisi di tante accessioni romagnole ha mostrato come gli agricoltori del passato avessero a disposizione vitigni simili ma in realtà differenti per fare questo vino.



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Cuneiforme, da media a medio-grande, pentalobata, con nervature verdi o appena arrossate al punto peziolare. Seno peziolare con bordi aperti e base a parentesi graffa. Seni laterali superiori mediamente profondi, con base a U e lembi sovrapposti. Denti spesso uncinati, talora a margini leggermente convessi o rettilinei. Pagina superiore mediamente bollosa e inferiore con tomento coricato tra le nervature di densità elevata e peli eretti sulle nervature a densità bassa.

Grappolo. Abbastanza grosso e da medio a compatto, di forma tendenzialmente conica, talora con 1-2 ali. Acini tendenzialmente di media dimensione, rotondeggianti, con buccia mediamente pruinosa, di colore verde-giallo. Polpa molle e a sapore neutro.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno molto vigoroso, con portamento espanso e produzione media e regolare. Può presentare acinellatura dolce. Il primo germoglio fruttifero è alla seconda o terza gemma, con 1 o 2 infiorescenze per germoglio. Germoglia abbastanza precocemente (I decade di aprile), fiorisce e invaia in epoca media e matura in epoca medio-tardiva. È poco sensibile alla peronospora, mentre è molto sensibile a oidio e botrite. Si tratta di una varietà ad uva da vino da cui si può ricavare un gustoso vino da pasto, da consumarsi giovane.





Canina nera N.

Con termine Canina o Canèna, si devono intendere sia il vitigno che un tipo di vino (*Canèna nova*) tipico della tradizione contadina della bassa Romagna, da non confondere con la “Cagnina” che si ottiene a partire dal vitigno Terrano o Refosco.

Sinonimi accertati: Canina, Canèna, Cannina

Sinonimie errate: Cagnina, Terrano, Canaiolo, C. nero, C. toscano, Canino, Canino toscano

Denominazioni dialettali locali: Canèna (Ravennate)

Rischio di erosione: elevato

Diffusione

In passato era piuttosto diffusa nella pianura tra il Ravennate e il Forlivese, in particolare nei comuni di Russi, Cotignola e Bagnacavallo. L'analisi molecolare (*tabella profili genetici*) suggerisce relazioni con numerose altre varietà locali avvalorando il suo legame stretto con il territorio. La scalarità di maturazione di quest'uva ha portato ad un lento e inesorabile declino: il Censimento dell'agricoltura del 2000 rilevava 66 ettari di Canina nera coltivati in Emilia-Romagna, passati a circa 15 col Censimento del 2010 e 5,85 ettari nel 2021 (dati RER). Ad oggi è conservata da alcuni agricoltori di Russi e Cotignola e viene impiegata per fare vino per consumo personale o per la “Fira di set dulur”, sagra paesana che si tiene a Russi (RA).

Un po' di storia

Nel Dizionario Etimologico Italiano (Battisti e Alessio, 1950) si legge che il termine “*Caninus come aggettivo di fitonimi, per es. ūva canina*”, si dovrebbe intendere come “bastardo, selvatico, di qualità inferiore” e non come indicano alcuni autori “relativo a cane”. Segue questa teoria anche il più importante studioso della lingua romagnola, l'austriaco Friedrich Schürr, che confuta l'origine da “cane”, proponendo quella da “canna”, per via del *modo speciale di piantare i vitigni ossia le viti che si usa nella pianura romagnola. Si tratta di «viti disposte in fila» (Morri), ossia di un «diritto e lungo filare di viti legate insieme con pali e pertiche» (Mattioli) o piuttosto canne, filare che forma una specie di siepe (la lazera / laquearia, lacciaia, così a Faenza, Forlì, Cesena) attorno ai campi*” (Schürr, 2003).

Con termine Canina o Canèna, si devono intendere sia il vitigno Canina nera che un tipo di vino (*Canèna nova*) tradizionalmente preparato per la Fiera che si tiene a Russi, dal 1876, nella terza domenica di settembre; esso deriva da un uvaggio composto per almeno il 50% dal vitigno Canina nera e per il resto da una serie di uve a maturazione abbastanza precoce (Marzemino, Ancellotta, Cornacchia, Romanino, uve da colore, tinturie, ecc.).

Anche lo studioso Giovanni Manzoni, facendo una sintesi delle notizie reperite su vari documenti antichi in merito alle uve e ai vini di Romagna, evidenzia la confusione tra Canina e Cagnina (Manzoni, 1977). Anche se è difficile spingersi alle origini di questo vitigno, vi sono comunque tracce documentali precise della sua coltivazione nella “Bassa Romagna” almeno dal 1800.

Esce nel 1809 uno scritto del medico ravennate Gaetano Grassetto che riporta i principali vitigni coltivati nel “suolo Ravennate”, osservando come “*in parecchi di que' morbi, che nascono da diatesi astenica in particolar modo molesta allo stomaco, il vino Ravennate e massime la Cannina opera effetti meravigliosi, ed è da malati stessi desiderato a preferenza di qualunque altro vino che dicesi di Monte*” (Grassetto, 1809).

La Canina poi è protagonista di diversi componimenti poetici, come il ditirambo “Il Bacco in Romagna” dell'Abate Piolanti (1818), o il “Brindisi ad un esimio bevitore” di Jacopo Landoni (1836): “... *di bere non agogna/ lo Sciam-pagna, od il Borgogna, / ma al palato suo combina/ l'adorabile Cannina*”.

Come si può notare, queste fonti romagnole dell'Ottocento utilizzano di preferenza il termine “Cannina”, che richiama “canna” piuttosto che “cane”.

Con Gallesio (1839) inizia la distinzione in due tipologie, a raspo verde e rosso, della Canina (Baldini, 1995), ripresa poi nel “Bullettino ampelografico”, fascicolo X (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1876), dal prof. Dotti (1927), da Marzotto (1925). La citano, poi, Antonio Targioni Tozzetti (1858), Domenico Ghetti (Casadio, 1999) e Luigi Biffi (1880).

Marzotto, a inizio Novecento, parla della Canina come di un “*vitigno rinomato specialmente della bassa Romagna; dà vino ben tannato, pregevole da pasto; fu giudicato ottimo il vino prodotto anche con la sola Canina*” (Marzotto, 1925).

Nel 1927, in un articolo del Georgicus, si legge che “*la Canina dà vino povero di alcool, povero di tannino e di acidità volatile, secco, senza doti brillanti di colore, mediocrementemente serbevole*”.

In tempi più recenti, Luigi Veronelli, sulla guida “I vini d'Italia” (1961), per la provincia di Ravenna cita i vini Albana, Canina, Sangiovese, Trebbiano e Filtrati bianchi di Romagna, e alla voce Canina riporta: “*Colore rosso granato, odore vinoso. Sapore secco, franco, neutro, leggero. Tenore d'alcol 8-9°, acidità totale 7‰. Simpatico vino da pasto. Servirlo a temperatura ambiente. Faenza, Lugo, Russi*”.

Nonostante i consigli per migliorarne la gradazione del dott. Mario Neri di Imola, entusiasta della «Canèna» tanto da chiamarla l'«Aramon» della Romagna (vinificazione della prima raccolta con il Merlot e della restante con l'«Uva d'oro»), e alcuni nuovi impianti, a metà degli anni '60 la Canina aveva già perso molta della sua importanza (Dolcini *et al.*, 1967).



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Medio-piccola, cuneiforme, con 5 o 7 lobi, seno peziolare con base a V, aperto, ma talora anche chiuso. Seni laterali superiori con base a parentesi graffa e, talora, anche a U, con lembi leggermente sovrapposti. Denti a lati convessi. Lembo contorto, con pagina superiore mediamente bollosa e con nervature principali pigmentate fino alla prima biforcazione. Pagina inferiore con tomento coricato mediamente denso e nervature principali ricoperte di peli eretti con elevata densità.

Grappolo. Conico, con una o due ali, medio-grande, da medio a compatto, con buccia di colore blu-nero, mediamente pruinoso, e polpa molle, non colorata.

Caratteri agronomici ed enologici. Presenta epoca di germogliamento, fioritura e maturazione media. Predilige la potatura lunga, è sensibile alle gelate tardive e matura scalarmente, mostrando anche alternanza di produzione.

È sensibile a peronospora e botrite, meno all'oidio.

Viene normalmente impiegata in uvaggio per la produzione della “Canèna nova” di Russi e talora anche in purezza, originando vini leggeri da consumare giovani.





Cavecchia

Studi recenti hanno permesso di determinare la sinonimia tra *Cavecchia* e *Albana del panierino* (Pastore *et al.*, 2020) e una relazione genitore/figlio (stabilita sull'accessione denominata *Albana del Paniere*) con *Termarina* (=Mammolo N. =Sciaccarello N.) (D'Onofrio *et al.*, 2021).

Sinonimi accertati: Cavecchia, Albana del panierino

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali: Cavècia (*Romagna*)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Vitigno la cui diffusione è attestata in provincia di Ravenna, con particolare riferimento al Lughese e al Faentino. Con i piani di ristrutturazione partiti nel 2000, la Cavecchia è praticamente quasi scomparsa.

Un po' di storia

Le tracce documentali di Cavecchia compaiono solo in epoca recente e pare che la denominazione derivi dal nome del fondo in cui era originariamente presente l'accessione. Infatti nella pubblicazione seguita ad un importante lavoro di ricognizione territoriale dei vitigni minori dell'Emilia-Romagna, realizzato a partire da fine anni '60, dall'Università di Bologna, si legge: "*Fra i vitigni reperiti ve ne sono alcuni che portano la denominazione del podere dove originariamente erano coltivati («Madalona» e «Cavecchia»)*" (Silvestroni *et al.*, 1985).

Cristofori (1967) lo inserisce tra i vitigni "*consigliabili con riserva e limitatamente ad aree particolari, anche se indubbiamente dotati di ottime qualità, per insufficienza di requisiti agronomici ed ambientali*".

Secondo Albonetti (1982) si tratta di un vitigno molto romagnolo, con un areale di diffusione circoscritto alla provincia di Ravenna; infatti era abbastanza diffuso nel Faentino e nel Lughese. Riferisce inoltre che alcuni sostengono che si tratti di una mutazione del Trebbiano romagnolo, ipotesi oggi da rigettare in base alle analisi molecolari (*tabella profili genetici*).

Come accennato, nel 1985 vengono pubblicati i risultati di un lavoro di ricognizione di vitigni sul territorio emiliano-romagnolo (vedi anche Baldini 1995), curato da Silvestroni, Marangoni e Faccioli (Università di Bologna), che in merito a Cavecchia non riportano citazioni bibliografiche, ma rimandano alle seguenti note: "⁽¹⁾ *Vitigno non citato, almeno con questo nome, nelle opere consultate.* ⁽³⁾ *Il vitigno deriva probabilmente da un semenzale nato in azienda o nelle vicinanze, lasciato sviluppare e successivamente diffuso in un'area molto ristretta*".

Nella stessa pubblicazione viene citata anche “Albana del paniere”, la cui descrizione, reperita nella tesi di laurea del dott. Farinelli (Farinelli, 1981), rimanda a Cavecchia: molti i descrittori che combaciano e, in particolare, si sottolinea l’indicazione della presenza di acinellatura verde in entrambe le accessioni.

Negli anni ’80 del Novecento doveva avere ancora una certa diffusione nel Ravennate, anche se non era stato inserito nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite (DPR 24 dicembre 1969, n. 1164), probabilmente perché si trattava di un vitigno troppo locale. Infatti Cavecchia viene citata in diversi lavori del periodo che propongono i risultati di indagini fitopatologiche, con particolare riferimento ai Giallumi della vite. Risulta infatti che le prime segnalazioni di Giallumi ascrivibili a Flavescenza dorata in Emilia-Romagna risalgono al 1983 e riguardano le cvs. Cavecchia, Trebbiano, Albana, Uva d’Oro e Sangiovese (Credi e Babini, 1983; Borgo, 1989).

Nei primi anni ’90, Cavecchia è stata descritta e valutata nell’ambito di un progetto nazionale, curato da ESAVE per l’Emilia-Romagna, che aveva preso in esame anche alcuni vitigni autoctoni (Iacono *et al.*, 1999).



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Media (200-210 cm²), cuneiforme (talora anche pentagonale) più spesso pentalobata, ma con seni laterali inferiori poco profondi o appena accennati; talora anche trilobata. Seno peziolare a V (talora anche ad U), generalmente aperto. Bollosità bassa o medio-bassa. Seni laterali superiori a V o a U, aperti o a bordi leggermente sovrapposti, talora con un dente. Denti irregolari, a lati rettilinei, piuttosto pronunciati. Nervature marcate (rilevate, grosse) sulla pagina inferiore, di colore verde chiaro, con peli coricati a densità medio-bassa e peli eretti con densità bassa. Tra le nervature i peli coricati hanno densità da media a bassa, mentre i peli eretti sono praticamente assenti. Il picciolo è più corto della nervatura mediana e talora arrossato.

Grappolo. Conico, da lungo a medio-lungo, da mediamente spargolo a compatto, più grosso nei terreni più freschi, con 1-2 ali. Acino ellissoidale largo (talora troncovoide), medio, di colore verde-giallo, che può arrivare quasi all’ambrato quando esposto al sole, piuttosto pruinoso. Presenta sovente acinellatura.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno vigoroso, con produzione regolare e abbondante. A seconda delle annate, può presentare una leggera acinellatura. Osservazioni recenti hanno riscontrato, rispetto a Trebbiano romagnolo, germogliamento più tardivo, fioritura leggermente più precoce e invaiatura e maturazione più tardive. La sensibilità a peronospora è nella media; meno sensibile a oidio e botrite.

Uva impiegata esclusivamente per la vinificazione, che mantiene una buona acidità fino a maturazione. Produce un vino di colore giallo con riflessi verdognoli, dall’aroma floreale, fruttato, ma soprattutto agrumato, di buona struttura e buona acidità.





Centesimino N.

Vitigno profondamente legato al territorio di Oriolo, nel Faentino, dove la sua coltivazione è rimasta circoscritta. Dal 2004, il Centesimino rientra nei vitigni idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna. La sua caratterizzazione genetica (riportata alla *Tabella profili genetici*) ha recentemente permesso di individuare in Sangiovese e Moscato violetto (Muscat rouge de Madère) i genitori del Centesimino; lo stesso incrocio avrebbe originato anche il Cilieggiolo (D'Onofrio *et al.*, 2021).

Sinonimi accertati: Savignòn rosso

Sinonimie errate: Alicante

Denominazioni dialettali locali: Savignòn ross (Faentino)

Rischio di erosione: medio

Diffusione

Negli anni '60 del Novecento, nel Faentino, un vitigno denominato “Sauvignòn rosso” aveva raggiunto un buon livello di notorietà presso i consumatori, ma a fine anni '90 i produttori, riuniti nell'Associazione per la Torre di Oriolo, si resero conto che non avrebbero potuto ristrutturare i loro vigneti, ormai datati, reimpiegando questo stesso vitigno, perché non era iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite. Iniziarono così i lavori di caratterizzazione e valutazione dell'attitudine alla coltivazione del “Sauvignòn rosso”, ma per evitare confusione con il Sauvignon rosso francese si decise di rinominarlo Centesimino, dal soprannome di Pianori Pietro, che per primo lo aveva impiantato nelle sue vigne. Il VI Censimento nazionale dell'agricoltura registrava, nel 2010, 18,5 ettari di vigneto coltivato a Centesimino in Emilia-Romagna, arrivati a circa 23 ettari nel 2021 (dati RER).

Un po' di storia

Andando a ritroso nel tempo è stata trovata una vecchia etichetta, risalente alla metà degli anni '60, fatta realizzare alle Litografie Artistiche Faentine dall'aggiunto-agronomo delle Opere Pie Raggruppate (OO.PP.RR.) Paolo Visani, per essere apposta sulle bottiglie di “Sauvignòn – Vino rosso di Faenza”, ottenute a partire dalle uve omonime di questa particolare varietà coltivata nei vigneti di Oriolo dei fichi.

Nel 1966/67 l'aggiunto-agronomo Paolo Fabbri, che si occupava dei poderi delle Opere Pie presenti in quell'area, fece impiantare un vigneto di Sauvignòn rosso sul fondo “Ponticelli” (parrocchia di San Mamante), prelevando le gemme da altri vigneti presenti in zona. In particolare si fa riferimento ai poderi “Salita di Oriolo” (ora proprietà Opera Pia Elemosiniera amministrata dal Comune di Faenza) e “Spidareto” (proprietà Monastero S. Umiltà di Faenza), in cui il vitigno era arrivato dal vicino podere “Terbato” di proprietà del signor Pianori Pietro, detto Centesimino, di Faenza.

Nella ricostruzione della diffusione del Centesimino, risultano molto interessanti le notizie fornite dal nipote di Pietro Pianori, Carlo Mingazzini, classe 1951. Alla morte di Luigi Pianori (1933), il figlio Pietro riceve in eredità i poderi Fratta e Terbato, mentre la figlia Anna eredita il podere Zignano, sulla collina di fronte a Terbato, dalle cui vigne si otteneva il vino Alicante. Nel 1937 Pietro Pianori acquista per la sua famiglia la casa detta del “Bue d’oro” nel centro di Faenza, nel cui cortile interno erano presenti una vite e un fico. Mingazzini ha ritrovato anche una foto del 1963 che mostra proprio la vite del cortile che, nei suoi ricordi di bambino, produceva una gustosa uva rossa: non ha prove certe, ma ritiene plausibile che da quella vite siano state prelevate delle gemme da innestare nel podere Terbato. L’ipotesi che Pianori prelevasse le marze da questa vite scampata alla fillossera, perché conservata entro le mura di un giardino nel centro storico della città, non va esclusa a priori, visto che negli anni ’30 nel faentino erano presenti ancora molti vigneti seriamente compromessi dalla fillossera, come si legge in diversi atti di vendita di fondi rustici di quegli anni supportati dalla descrizione delle colture presenti.

Mingazzini ricorda che dalla campagna arrivavano, nel palazzo di Faenza, le uve che venivano lavorate nella grande cantina del seminterrato per produrre il vino ad uso della famiglia. Nella cantina, ad oggi ancora di proprietà degli eredi di Pietro Pianori, Mingazzini ha ritrovato diverse bottiglie, accompagnate da bigliettini mezzo roscichiati dai topi, che testimoniano la produzione vinicola del nonno e, successivamente, del padre. I cartellini riportano, con scritture diverse ma tutte assonanti, l’indicazione Savignò. Interessante anche il ritrovamento di alcune bottiglie di Sauvignon bianco del 1966, che testimoniano la contemporanea coltivazione del vitigno bianco di origine francese: si può ipotizzare che non conoscendo il nome del vitigno rosso, Pianori, abbia pensato di chiamarlo Sauvignò rosso per distinguerlo dal bianco. C’è da dire peraltro che i due vitigni, pur ben distinguibili, si caratterizzano entrambi per il portamento eretto della vegetazione e per il lembo fogliare leggermente a imbuto. La foglia del Sauvignò rosso (Centesimino) è però molto più grande rispetto a quella del Sauvignon bianco, carattere che traspare anche dalla vecchia foto della vite del cortile del palazzo del Bue d’oro.

Le vecchie bottiglie della cantina di Pianori si caratterizzano per il tipico “tappo meccanico”, oggi usato soprattutto per le bottiglie di birra. L’apertura, a distanza di 50 anni, di una bottiglia di Savignò 1963 ha lasciato stupefatti per l’integrità del contenuto, che faceva trasparire ancora l’aromaticità tipica del vitigno. Il ritrovamento anche di un bottiglione di Alicante datato 1974 è stata rivelatrice: la differenza sensoriale tra i due prodotti, Savignò e Alicante, lascia intendere che Pianori avesse anche vigneti di Alicante/Grenache, da cui la confusione nella denominazione di alcune accessioni di Alicante recentemente valutate nel Faentino che in realtà si sono rivelate Sauvignò rosso, ovvero Centesimino. Gran parte della ristrutturazione dei vigneti compromessi dalla fillossera, nel Faentino, fu realizzata tra gli anni ’30 e l’immediato Dopoguerra e, visto il pionieristico successo di Pianori, molti dei proprietari dei fondi limitrofi chiesero il materiale per realizzare i nuovi vigneti. Forse non è un caso che Antonietta Conti, donna del vino *ante litteram* e proprietaria di terreni prossimi al podere Zignano della sorella di Pianori, uscisse nei primi anni ’60 con un vino spumante “ancestrale” fatto con il Sauvignò rosso, che incontrò subito il favore dei consumatori ed è ancora oggi ricordato: il “Donna Antonietta”.

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Piuttosto grande, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare a V, a lobi più o meno sovrapposti e seni laterali superiori non molto profondi, con base ad U e lembi leggermente sovrapposti. La pagina superiore si presenta poco bollosa, mentre l’inferiore mostra scarsa tomentosità: rari o rarissimi peli dritti sulle nervature e peli coricati tra le nervature con densità medio-bassa o bassa. I denti sono tendenzialmente rettilinei, ma talora anche leggermente convessi. Le nervature non presentano pigmentazione antocianica.

Grappolo. Medio-piccolo (250-350 g), conico, 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 presenta pruina con densità da media a elevata e colore blu-nero. La polpa è tendenzialmente molle, non colorata e piuttosto fruttata.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno di vigoria medio-elevata, a portamento assurgente, che si adatta bene anche alla potatura corta. Produzione buona e costante. Mostra una certa sensibilità nei confronti della peronospora, mentre per quanto riguarda le altre crittogame presenta un comportamento nella media. Germoglia nella prima decade di aprile (7-10 gg dopo Sangiovese), fiorisce a inizio giugno, l’invasitura è precoce (fine luglio) e matura intorno a metà settembre. Vitigno adatto per la produzione di vini rossi fermi, ma anche frizzanti (buona acidità), di buona struttura. Sopporta bene la sovra-maturazione in campo, prestandosi quindi alla produzione di vini passiti. La bacca è quasi neutra, ma il vino presenta una aromaticità fine e intensa, con prevalenza di note floreali (in particolare rosa, ma anche viola e fiori d’arancio).





Cornacchia N.

Vecchio vitigno tipico della Bassa ravennate, ma reperito anche in vecchie vigne del Modenese e del Ferrarese. Recenti lavori molecolari hanno confermato la sinonimia tra Cornacchia (*tabella profili genetici*) e Varon, denominazione locale del vitigno nell'area di Comacchio (Pastore *et al.*, 2020), nonché una relazione di primo grado tra Cornacchia e Lambrusco grasparossa (D'Onofrio *et al.*, 2021).

Sinonimi accertati: Varon, Cornacchina, Gruone (?)

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali: Curnacia (*Russi, Bagnacavallo e Bassa ravennate*); Varon (*litorale ferrarese*)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Nel 2011 il vitigno Cornacchia è stato iscritto al Registro Nazionale ma, nonostante ciò, restano ormai solo poche piante superstiti: lo si ritrova essenzialmente nel Ravennate, dove entra, in piccolissima percentuale, nella composizione della "Canèna nova" di Russi (Fontana *et al.*, 2006), un vino della vecchia tradizione contadina locale.

Un po' di storia

In Romagna la Cornacchia è nota e coltivata sin dal 1500, visto che viene citata dal Carroli nella sua opera "Il giovane ben creato" (1583), in cui si cerca di impartire al giovane mezzadro gli insegnamenti per coltivare bene la terra, scegliendo le giuste varietà e le giuste tecniche (Carroli, 2004). Vista la fame di quel periodo era piuttosto frequente che le uve buone da mangiare venissero rubate, mentre la Cornacchia, meno appetibile di altre, risultava pressoché indenne dal problema e forniva vino in quantità. In effetti la Cornacchia produce abbastanza, in virtù dei suoi grossi grappoli, e "svina" molto, anche se va spesso soggetta ai marciumi. Qualcuno ipotizza che in realtà si tratti di un'uva già citata nel Trecento dal De' Crescenzi, il Gimnaremo (in alcuni manoscritti anche *guvarenus* e *giviaresca*) che in una traduzione del Sansovino diventa "Graiona" (De' Crescenzi e Sansovino, 1561). La descrizione in effetti si attaglia alla Cornacchia e il termine Graiona indicato dal Sansovino fa pensare a "Gruone", un sinonimo di Cornacchia secondo alcuni Autori (Farinelli, 1981; Silvestroni *et al.*, 1986; Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879; Rovasenda, 1887). L'etimo di Cornacchia potrebbe essere dal latino "cornacula", per il colore (Hobenerlein-Buchinger, 1996). Nel Tanara (1644) si legge: "La Bornachina e Milanella fanno vino rosso, picciolo, ma dolce", e qualcuno ha letto quel "Bornachina" come "Cornacchina" (Hobenerlein-Buchinger, 1996). Il conte Gallesio cita la Cornacchia tra le uve del territorio faentino (1839) come "un'uva nera poco stimata quantunque di maturazione precoce; grappoli mediocri, piuttosto fitti, acini tondi, grossi e di

un nero denso”; afferma poi che il “Gruc” presente nei vigneti del conte Tampieri di Solarolo sarebbe lo stesso che la Cornacchia di Faenza e il Canino a graso rosso di Ravenna (Baldini, 1995). La ritroviamo anche nel “Vocabolario Romagnolo-Italiano” del Morri alla voce “*Curnacia*” di “*ignoto equivalente italiano*” (Morri, 1840). Nel resoconto della mostra ampelografica di Forlì del 1876, alla sezione dedicata alle uve del circondario di Forlì, la Cornacchia viene elencata tra i “*vitigni che per avventura si vengono proscrivendo, e perciò s’incontrano ormai più difficilmente nei vigneti di questa regione*” (Comizio Agrario di Forlì, 1877). Viene comunque descritto dalla Commissione Ampelografica della provincia di Forlì (Buletto ampelografico, fasc. IX) come “*vitigno di pochissima importanza, che assai raro incontrarsi nei nostri filari, e forse merita una completa proscrizione. Grappolo grosso, allungato, alquanto sciolto, porta acini grossi, ovali, a buccia nera, porzione libera dell’asse breve. Tralcio robusto, di color cannella, a internodi medi. Maturità tardiva*” (Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio, 1878). Nel fascicolo XII del “Buletto ampelografico”, Francesco Carega di Muricce, illustrando la viticoltura Bolognese, propone un elenco dei vitigni coltivati in quell’areale, tra cui emerge anche un “*Gruone o Cornacchia*” (Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio, 1879). Nella seconda edizione francese dell’Ampelografia del conte di Rovasenda alla voce “*Cornacchiola*” si legge: “*Toscane. Bull. Amp. VII. 526. Voyez Cornacchia nera*” e il rimando dice: “*Cornacchia nera ou Gruone. Bologne*” (Rovasenda, 1887). Quindi si tratterebbe di un’uva in passato presente anche in Toscana e comunque tipica dell’areale bolognese. A fine Ottocento la Cornacchia era coltivata anche nel Modenese, come testimonia il Malvasi (1879) alla voce “*Cornacchina (di Nonantola)*”. In effetti, a riprova della presenza del vitigno nel Modenese, si riporta che nel 2009, durante un sopralluogo in quel di Formigine, furono riscontrate, in un vecchio Raggi Bellussi (di circa 80 anni) prossimo all’abbattimento, alcune piante indicate dal proprietario come “*Covra gentile*” e che la dott.ssa Fontana riconobbe come la Cornacchia della Romagna.

A fine Ottocento, la relazione dell’ing. Biffi (1880) sull’agricoltura del Circondario Faentino, a supporto dell’Inchiesta Jacini, riporta che la Cornacchia (*Curnacia*) era una varietà ormai abbandonata in quel territorio, ma il suo declino dovette proseguire anche nel resto della Romagna visto che nel 1923, Bazzocchi ne parla come di un vitigno “*ormai di nessuna importanza giacché si tende ad abbandonarlo nonostante sia molto produttivo*”. Il lavoro di ricognizione effettuato a metà degli anni ’80 dall’Università di Bologna sul territorio emiliano-romagnolo riscontra ancora la presenza di rari esemplari di Cornacchia, che viene indicata anche con i sinonimi di “*Gruone, Cornacchiola, Cornaiola*” (Silvestroni *et al.*, 1986).



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Tendenzialmente medio-grande, cuneiforme, eptalobata, con pagina superiore poco bollosa o quasi liscia e pagina inferiore con peli coricati tra le nervature mediamente densi e numerosi peli eretti sulle nervature (densità elevata). Seno peziolare sagomato a V, aperto e talora anche più che aperto. Seni laterali superiori mediamente profondi, con fondo a parentesi graffa e lobi leggermente sovrapposti. Denti abbastanza lunghi, parte a margine rettilineo e parte a margine convesso.

Grappolo. Piuttosto grosso, compatto, conformato a imbuto, alato. Acino grosso, tendenzialmente rotondeggiante, di colore blu-nero, poco o mediamente pruinoso.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno molto vigoroso e produttivo, con habitus espanso, che si avvantaggia della potatura lunga. Germoglia tra fine marzo e inizio aprile, fiorisce nella prima metà di giugno e matura tra fine settembre e inizio ottobre, ma numerose testimonianze riportano che veniva spesso raccolta in anticipo poiché marciva facilmente. I grappoli, infatti, grossi e molto compatti, specie nei terreni più fertili vanno soggetti facilmente a marciume acido e botrite. Risulta poco sensibile a oidio e ragnetto; mediamente sensibile a peronospora.

L’uva di Cornacchia in parte veniva raccolta in anticipo e mescolata con altre uve più precoci per realizzare la “*Canèna nova*” di Russi, vino della tradizione contadina locale, ormai prodotto solo per la sagra paesana detta “*Fira di set dulur*”.





Famoso B.

Vitigno conosciuto col nome di Rambella sin dal Quattrocento, coltivato tra le province di Ravenna e Forlì, con particolare riferimento alle aree di collina e montagna. Recenti studi con marcatori molecolari hanno individuato in Termarina N. (Schiaccarello) uno dei genitori di Famoso (D'Onofrio 2021) e ulteriori indagini sono in corso per individuare il secondo parentale (*tabella profili genetici*).

Sinonimi accertati: Rambella, Uva rambella, Valdoppiese, Valpiesa, (Famoso di Cesena)

Sinonimie errate: Famoso di Pesaro

Denominazioni dialettali locali: Rambèla (*Ravennate*), Valduppies (*Forlivese*)

Rischio di erosione: medio-basso

Diffusione

Con il DM 27 marzo 2009, la Rambella è stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite con il nome di Famoso e con Atto dirigenziale n. 10990 dello stesso anno, è stata introdotta nell'elenco dei vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna. Il Censimento Istat del 2010 aveva rilevato appena 4,86 ettari di Famoso su tutto il territorio regionale, ma dopo poco più di 10 anni la superficie si è allargata a circa 190 ettari (dati RER, 2021).

Un po' di storia

Intorno al 2000 sono stati segnalati due vecchi filari di viti, in zona Mercato Saraceno (FC), che il proprietario (az. Montalti) indicava con il nome di Famoso. Questa denominazione fece presupporre che tale vitigno fosse presente in Romagna da molto tempo e noto ai più, tanto da essere divenuto "famoso". Confronti ampelografici successivi hanno evidenziato una forte similitudine di queste piante con le accessioni di Valdoppiese (*Valdupies*). A questo proposito viene in aiuto Antonio Tonelli (1989) che, raccogliendo le memorie dei contadini della Valle del Savio, indica *Valdupies* tra le varietà minori coltivate nell'area, affiancandogli il nome italiano di *Rambella*. Questa citazione bibliografica ha portato ad ipotizzare la sinonimia tra Rambella e 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 X del "Bullettino ampelografico" (1879). Il Famoso del circondario di Cesena "ha grappolo grande serrato e alato; acini medi rotondi, ricoperti di velo cero; tralcio a internodi assai lunghi: sembra potersi classificare nel gruppo delle Albane; è dissimile dal Famoso di Pesaro". In Romagna, quindi, a fine Ottocento, esistevano due vitigni, uno più simile all'Albana (Cesenate) e uno più simile al Trebbiano (Pesarese e Riminese), che venivano indicati con lo stesso nome "Famoso": le poche righe precedenti contengono alcuni ele-

menti che rimandano all'accessione di Famoso di Mercato Saraceno, in particolare con riferimento al grappolo, alla pruina abbondante che ricopre gli acini e alla lunghezza degli internodi. In merito all'antichità di coltivazione della Rambella in Romagna, il lughese Giovanni Manzoni scrive: “*uva da tavola venduta anticamente fresca sulle piazze. Elencata nella <Tabella del Dazio Comunale di Lugo> del 1437*” (Manzoni, 1977), datazione che lascerebbe tutto il tempo a questa uva di diventare “famosa” nei secoli successivi. Nei lavori per l'Inchiesta Jacini per il circondario di Faenza, l'ing. Biffi riscontra tra le uve ormai abbandonate il “*Ramblon*”, che trova il corrispondente italiano in “*Uva biancona*”, e una “*Rambella*”, che egli afferma essere ancora coltivata e che corrisponderebbe alla “*Ribolla piccola o cimicino*” (Biffi, 1880). Purtroppo non essendoci descrizioni di sorta, risulta difficile stabilire una corrispondenza con i materiali giunti sino a noi, ma sicuramente la denominazione era piuttosto diffusa e nota sul territorio e, in virtù dell'acino piuttosto grosso e sodo, si potrebbe azzardare che il Ramblon sia proprio quella Rambella che dal Quattrocento è arrivata sino a noi. Una Rambella è citata (1839), ma non descritta, dal Gallesio (Baldini, 1995) tra le uve bianche presenti nel casino del conte Tampieri a Solarolo (RA). Marzotto (1925) ribadisce la presenza di Rambella nel Circondario di Ravenna a inizio Novecento e ne fornisce una breve descrizione, che richiama alcuni tratti delle accessioni giunte sino a noi: “*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*”. Pare quindi che questa varietà avesse nomi diversi a seconda dell'areale di coltivazione: Rambella nel Ravennate, Valdoppiese nelle vallate tra Forlì e Cesena, per poi diventare Famoso tra Cesenate e Riminese, in cui compare anche un tipo differente più diffuso nelle Marche. La descrizione più minuziosa di Rambella, che porta a sintesi la letteratura precedente, è offerta, in tempi più vicini a noi, da Dolcini, Simoni e Fontana (1967): “*(Nome dialettale: Valpiesa, Rambèla. Sinonimi: Uva Rambella, Valdoppiese). Vitigno forse originario della Val di Pesa, diffuso nell'alta collina forlivese (Castrocaro, Rocca S. Casciano, Dovadola) ed in qualche zona di pianura (Russi)*”. Staffa riprende l'ipotesi, a partire dalla denominazione Valdopies, che la Rambella sia originaria della Val di Pesa (Staffa, 2005).



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Media o medio-piccola, cuneiforme, apparentemente quasi intera, in realtà trilobata, ma con seni laterali superiori appena accennati, aperti e con base sagomata a V. Seno peziolare da aperto a molto aperto, conformato a parentesi graffa o, talora, anche a V. Lembo piano, con pagina superiore pochissimo bollosa e con nervature verde chiaro. Pagina inferiore con rarissimi peli coricati tra le nervature e peli eretti sulle nervature presenti con densità debole. Denti parte a margini rettilinei e parte a margini convessi.

Grappolo. Conico, talora con 1 o 2 ali, da spargolo a compatto a seconda del tipo di suolo su cui è coltivata la vite. Acino troncovoidale, con buccia mediamente pruinosa, di colore verde-giallo, consistente e polpa piuttosto soda ad aroma moscato.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno abbastanza vigoroso e molto produttivo. In collina e in terreni poveri, produce meno e il grappolo risulta più spargolo e la bacca più aromatica. Produce numerosi grappolini anche sulle femminelle. Le principali fasi fenologiche si manifestano in epoca media e la raccolta si posiziona generalmente tra il 10 e il 30 settembre. Mediamente sensibile a peronospora e oidio, meno a botrite.

La polpa soda e gradevolmente aromatica, specie se il livello produttivo è contenuto, in passato la rendeva un'apprezzata uva da consumo fresco e da serbo. Oggi viene ritenuta interessante anche come uva da vino.

Il vino è di tonalità giallo chiaro, di intensità medio alta (che può sconfinare nella categoria giallo paglierino di bassa intensità) con riflessi in tinta o leggermente verdognoli. Presenta un quadro olfattivo molto intenso con aromaticità che ricordano il vino Moscato (terpeni aromatici come il linaiololo). Si riscontrano, poi, note floreali dolci (fiori di tiglio, fiori d'arancio, biancospino, gelsomino), note di frutta esotica (banana), di drupa matura (albicocca e pesca) e frutta essiccata. Non mancano anche note di agrumi e di erbe aromatiche, come la salvia, che danno freschezza. Al gusto evidenzia un'acidità media, buona morbidezza e struttura. Complessivamente risulta equilibrato ed elegante.





Fogarina N.

Varietà tipica della Bassa reggiana, ma in bibliografia si trova citata anche in Romagna, da cui però sono pervenute solo accessioni risultate in realtà Jacquez (probabile incrocio di Cabernet franc x *Vitis aestivalis*. Rodrigues, 2018), utilizzato anch'esso per incrementare il colore dei vini rossi di pianura: da qui probabilmente il sinonimo errato di Tinturia attribuito alla Fogarina (Pastore *et al.*, 2020).

Sinonimi accertati: Fogarina di Gualtieri, Uva Fogarina

Sinonimie errate: Tinturia, Jacquez

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: medio-elevato

Diffusione

Viene chiamata anche Fogarina di Gualtieri, perché il comprensorio di questo Comune rappresenta l'area storica di diffusione della varietà. Ad oggi, in Emilia-Romagna, risulta coltivata su una superficie di nemmeno 3 ettari, quasi tutti proprio in questo Comune.

Un po' di storia

Secondo il Bellini (1924) la Fogarina fu scoperta casualmente da un certo Carlo Simonazzi, nel novembre del 1820, nell'area golenale del Crostolo, mentre stava pescando: egli fu attratto da una vite molto rigogliosa che portava numerosi grappoli ancora straordinariamente sani vista la stagione avanzata. Trapiantò la vite nel suo podere non distante e negli anni a seguire ne ottenne ottima e abbondante uva a maturazione molto tardiva e tale da poter essere conservata in grappoli fino a Natale. Successivamente l'agricoltore Rossi Domenico, convinto dei pregi del vitigno, ne curò la diffusione con l'innesto nel suo fondo di Gualtieri. Nel 1924 nel comune di Gualtieri si producevano circa 50 mila quintali di Fogarina (Grego, 1968; Dolcini *et al.*, 1967). In uno scritto del 1905 del Mossini di Guastalla, invece, si legge che la Fogarina sarebbe stata trasportata qualche secolo prima, da un'alluvione del Po in un bosco guastallese detto Fogarin, da cui il nome. Secondo Ravà, poi, la denominazione Fogarina deriverebbe dal fatto che questa uva è capace di dare vigore, fuoco, alle altre uve più scadenti, le quali da sole darebbero vini fiacchi e poco serbevoli (Dolcini *et al.*, 1967). Anche se le origini non sono ancora ben chiare, appare certo dalla documentazione disponibile che a fine Ottocento la Fogarina era largamente diffusa nel territorio di Gualtieri, dove, *“la vite è molto coltivata maritandola agli alberi, ed anzi dopo che Domenico Rossi si rese benemerito di questo paese (...) introducendo 80 anni orsono la qualità detta Fogarina (...) è diventata la principale risorsa delle zone asciutte”* (Gualtieri 27 giugno 1888, risposta al Prefetto del circondario di Guastalla). Le indagini molecolari peraltro (ta-

bella profili genetici) hanno permesso di individuare probabili livelli di parentela con alcuni vitigni della zona come il Lambrusco Marani. Dopo la costruzione della ferrovia consorziale “Società Veneta Parma e Suzzara” (1-1-1885), lo scalo merci della stazione di Gualtieri divenne un centro di raccolta: si riempivano carri merci che trasportavano la Fogarina nelle cantine di altri paesi per utilizzarla come uva da taglio al fine di conferire acidità ai loro vini. I registri di Leone Grazzi, commerciante di uve a Gualtieri, forniscono la prova scritta di numerose vendite al di fuori del territorio reggiano, a compratori di Carmagnola, Busto Arsizio, Carpi, Valtellina, Bergamo, Lecco, Cremona, Torino, ecc. (Caleffi, 2004). A documentare il posto di rilievo della Fogarina in Emilia-Romagna, ancora all’inizio del XX secolo, si possono citare: l’elenco delle principali varietà di uva coltivate nelle varie regioni d’Italia, curato da Domizio Cavazza (1923), la dettagliata descrizione del Marzotto (1925) e un articolo del Toni (1927) che tratteggia piuttosto bene la situazione della viticoltura reggiana del tempo: dopo Ancellotta, la varietà più coltivata in provincia di Reggio Emilia era la Fogarina. La maturazione tardiva della Fogarina, specie nel passato, è attestata dal detto popolare guastallese: “*Per Santa Caterina, o la nev o la brina, as va a vendumer la Fogarina*”, ricordando che Santa Caterina cade il 25 novembre. Ma è documentata pure dai registri contabili di Grazzi (1910-1994), in cui la compravendita di quest’uva è registrata dopo il 20 ottobre e fino a tutto novembre (Caleffi e Zini, 2004). Però nel 1951 si arrivò a vendemmiarla addirittura a febbraio, come racconta Odoardo Artoni di Gualtieri: “*Quell’anno ci fu una memorabile alluvione che fece esondare il Po tanto che le vigne, a quel tempo quasi tutte in golena, furono completamente sommerse, così la Fogarina venne raccolta a febbraio dopo aver passato ben tre mesi sott’acqua. Venne pigiata con i piedi come si faceva allora e il vino che ne risultò fu venduto ad un’osteria di Gualtieri ricevendo ottimi giudizi dai clienti*”. Sovente la Fogarina veniva confusa con il Raboso veronese, ma intorno al 1960 Cosmo e Polsinelli redassero una dettagliata descrizione del primo vitigno, confutando definitivamente la coincidenza varietale. Sempre in questo periodo, però, la Fogarina iniziò il suo declino; un lavoro di Grego (1968), infatti, attestava che la sua coltivazione andava “*contraendosi, sostituita man mano dal nuovo vitigno «Uva d’oro gentile», le cui caratteristiche qualitative di produzione e di conservazione sono superiori e più apprezzate*”. Della presenza della Fogarina (o “Fugarina”) anche in Romagna scrive Manzoni (1977): “*Gli studiosi di viticoltura hanno dato diverse versioni sulla nascita di questo vitigno, oggi quasi totalmente scomparso dalla Romagna ma ancora diffuso nel Reggiano, nel Modenese, nel Mantovano e nel Veronese. Per le caratteristiche descritte potrebbe essere anche pronipote di quel Focarino così avidamente bevuto nel Medio Evo. Infatti l’uva Fogarina è dolce quando è ben matura, molto produttiva e dà un vino frizzante di color rosso violaceo di sapore asciutto e acidulo che ai nostri tempi serve quasi esclusivamente per dar colore agli altri vini poco colorati. Viti di uva Fogarina, oggi come ieri, vengono piantate vicino ai capanni e alle tesse di caccia per la pastura degli uccelli «da brocca» essendone questi volatili molto ghiotti*”. A proposito del Focarino, sempre il Manzoni, dice che si trattava di un vino acidulo di colore rosso-nerastro che, in inverno, veniva mescolato con miele e venduto caldo nelle bettole romagnole già ai primi del 1500. Difficile dire se si trattava dello stesso vitigno, ma se così fosse la Fogarina sarebbe stata presente in Emilia-Romagna in tempi molto antichi suscitando un buon apprezzamento soprattutto in termini di sanità delle uve e colore del vino.

Caratteristiche del vitigno

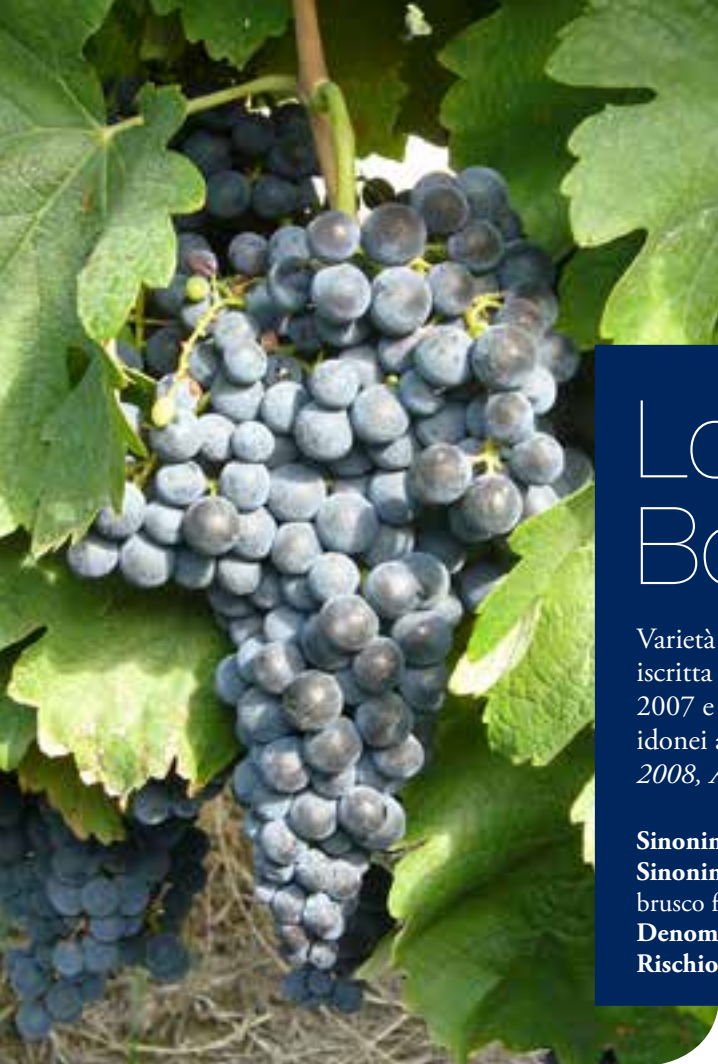
Foglia. Piccola, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare a V, aperto, e seni laterali superiori con base a U, chiusi o con lembi leggermente sovrapposti, mediamente profondi. Denti rettilinei. Pagina superiore da poco a mediamente bollosa. Pagina inferiore con peli coricati tra le nervature a densità da media a medio-bassa e peli eretti sulle nervature con densità media.

Grappolo. Medio o medio-piccolo, conico, da mediamente compatto a spargolo, con 1 o 2 ali. Acino sferoidale, con buccia mediamente pruinosa, di colore blu-nero. Polpa non colorata, molle.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno rustico, di vigoria media o medio-bassa e produttività buona e costante, ma che può manifestare acinellatura. La buccia è piuttosto consistente e questo contribuisce alla tolleranza verso le principali crittogame. Germoglia nella prima decade di aprile, fiorisce nella prima decade di giugno, invaia nella seconda decade di agosto e matura nella prima decade di ottobre. In letteratura sono riportate anche epoche di maturazione più tardive, come novembre.

Varietà ad uva da vino, che si presta anche per l’appassimento. Il vino presenta note floreali, di bacche (ribes in particolare) e di ciliegia, speziate e una leggera nota vegetale. Al gusto è di struttura, astringenza e acidità medie e di buona persistenza.





Lambrusco Barghi N.

Varietà minore riscontrata in provincia di Reggio Emilia, iscritta nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite nel 2007 e successivamente inserita nell'elenco dei vitigni idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna (*Atto dirigit. 2008, APV/08/147521; Del. 192/08*).

Sinonimi accertati: Barghi, Bardi

Sinonimie errate: Lambrusco di Corbelli (=Lambrusco di Rivalta = Lambrusco fiorentino; *Casali, 1915*)

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: elevato

Diffusione

Ormai presente in rarissimi esemplari, dopo l'inserimento nella base ampelografica della DOC Reggiano (*DM del 25-05-2009, GU del 15-06-2009*), il Lambrusco Barghi ha trovato qualche estimatore, tanto che la superficie di 0,63 ettari censita nel 2010 è passata nel 2021 a circa 4 ettari, concentrati nella provincia di Reggio Emilia.

Un po' di storia

Barghi è probabilmente una denominazione relativamente recente visto che la prima descrizione significativa di un vitigno che porta questo nome è del 1992: *“Di origine sconosciuta, pare coltivato per la prima volta ai primi dell'800 nella proprietà del conte Corbelli a Rivalta ed in una azienda di Castelnuovo sotto. Foglia: lembo di grandi dimensioni e notevole spessore, seni profondi. Grappolo: di forma piramidale e dimensione medio-grossa è spesso composto (alato). Gli acini blu-neri subovali hanno buccia spessa per cui si ha un basso rendimento in mosto. Giudizio: vitigno molto vigoroso e produttivo, resiste all'oidio. Fornisce mosti ricchi di zucchero, di gusto armonico e di colore rosso vivo anche sugli orli”* (Rinaldi e Valli, 1992). Tra l'altro gli autori ripropongono la sinonimia tra Barghi e Lambrusco di Rivalta o di Corbelli, già paventata da Franceschini e Premuda nel 1922 e da Pietro Fornaciari nel 1924. Questi ultimi autori localizzano il Lambrusco di Corbelli nella zona di Rivalta, dove pare fosse coltivato in maniera quasi esclusiva. La descrizione di Rinaldi e Valli, però, non si ataglia al Lambrusco Barghi che è stato iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, che ha una foglia media o medio-piccola, tomentosa e con lobi poco incisi, che ricorda maggiormente la descrizione del Lambrusco di Rivalta fatta dal Molon: *“Foglie decisamente trilobate, solo qualche rara foglia, con accenno ai seni inferiori: seni superiori non molto grandi né profondi, aperti; seno peziolare pure aperto ad U; pagina inferiore morbida, con abbondante tomento lanoso; picciuolo più lungo della nervatura mediana, un po' striato di rosso-sbiadito, lamina in autunno chiazzata”*

ta di rosso-scuro. Grappolo semplice o bipartito, sciolto, piccolo, con molti acini abortiti; rafe erbaceo; pedicelli un po' sottili; acino sferico, nero-bluastro, di media grandezza, pruinoso; buccia sottile; polpa vinosa" (Molon, 1906). D'altra parte, secondo le testimonianze di alcuni viticoltori reggiani, il Lambrusco Barghi, il cui profilo molecolare (*tabella profili genetici*) risulta differente da quello di Lambrusco di Corbelli (recentemente identificato anche geneticamente, Miglioraldi *et al.*, 2013), erano coltivati nella stessa zona, compresa tra Rivalta, Canali di Reggio Emilia e Albinea, e potevano addirittura essere compresenti nello stesso vigneto. Rimane pertanto il dubbio se fosse il Barghi piuttosto che il Lambrusco di Corbelli, quel "Lambrusco di Rivalta" (detto anche Lambrusco di Firenze) citato fin dal 1891 da Augusto Pizzi e da altri autori (Pizzi, 1892; Bellocchi, 1982). Sta di fatto che, ad oggi, il Lambrusco Barghi N. (quello iscritto al Registro Nazionale) ha una distribuzione sul territorio reggiano molto più ampia del Lambrusco di Corbelli. La varietà è ben conosciuta ed apprezzata da numerosi viticoltori che lo chiamano popolarmente anche "Bardi" o solo "Barghi". Un'ipotesi sulla diffusione del Lambrusco di Rivalta nel reggiano ci viene dall'ampelografia del Molon (1906), in cui si legge che il vitigno sarebbe stato introdotto dal "professor Sernagiotto, che nel 1896 era insegnante nella Regia Scuola di Reggio Emilia, da Rivalta Trebbia (frazione di Gazzola, in provincia di Piacenza)". Il sinonimo indicato dal Pizzi, ovvero Lambrusco di Firenze, e la denominazione popolare di "Bardi" farebbero pensare anche ad una possibile introduzione dalla Toscana; comunque a fine '800 era uno dei vitigni principali della provincia di Reggio Emilia ed in particolare dell'area di Rivalta e Castelnuovo di Sotto, dove era stato introdotto e diffuso dal conte Corbelli. Malgrado venisse considerata una varietà interessante per la tolleranza alla botrite, per la ricchezza di colore e di zuccheri delle uve e per l'armonia gustativa del vino, venne abbandonata poiché la buccia spessa non consentiva di avere rese elevate in mosto.



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Da media a medio-piccola, apparentemente pentagonale, ma più spesso cuneiforme, pentalobata, ma con seni laterali inferiori poco profondi o appena accennati. Seno peziolare con base a V, da poco aperto a chiuso, raramente con un dente. Seni laterali superiori a parentesi graffa, aperti, ma anche chiusi e talora pure con lembi leggermente sovrapposti. Denti a lati convessi, non molto pronunciati. Lembo piano, con pagina superiore piuttosto bollosa e inferiore con una densità elevata di peli coricati tra le nervature. I peli eretti sulle nervature sono assenti o rarissimi.

Grappolo. Grappolo conico, da medio a spargolo, di media lunghezza, piccolo. Acino sferoidale, con buccia di colore blu-nero, pruina da media ad elevata e polpa molle e incolore.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno di vigoria medio-elevata e produttività buona e costante. Il germogliamento si manifesta mediamente nella prima decade di aprile, la fioritura nella prima decade di giugno, invaia nella seconda decade di agosto e matura a fine settembre. Mostra buona tolleranza alla botrite, anche in virtù della buccia piuttosto spessa e sembra abbastanza tollerante anche all'oidio.

Produce un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, che all'olfatto sprigiona note speziate e fruttate (more, lamponi e ciliegia) con media intensità. Al gusto è pieno, sapido, mediamente acido, poco astringente, armonico ed equilibrato.





Lambrusco Benetti N.

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite dal novembre 2011 e poi inserita tra le varietà idonee alla coltivazione in Emilia-Romagna.

Sinonimi accertati: Lambrusco Benatti

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali: Cichin d'Benati (*Campogalliano*)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Vitigno di cui si hanno notizie documentate solo nel XX secolo e solo per un ristretto areale della pianura Modenese, tra Campogalliano e Carpi. A fine 2021 risulta presente in Regione una superficie coltivata a Lambrusco Benetti di circa 3,4 ettari (dati RER), ma potrebbero essere presenti anche altri ceppi in vecchi vigneti.

Un po' di storia

Silvestroni e colleghi (1986), durante una ricognizione di vitigni minori dell'Emilia-Romagna, identificarono un Lambrusco Benetti, ma la descrizione realizzata in quel frangente (Venturelli, 1982) presenta alcune divergenze rispetto alle osservazioni realizzate successivamente (2004-2008) su un'accessione di vite reperita nel Carpigiano ed indicata come "Benetti". L'analisi molecolare, però, ha portato a confermare la sinonimia (Filippetti *et al.* 2002). Le prime citazioni scritte relative alla presenza nell'areale di Campogalliano di un Lambrusco differente rispetto a quelli tradizionali risalgono al 1945 (Bergonzini, 1978). La presenza e la diffusione del Benetti in epoca prebellica è confermata anche dalla testimonianza di Luisa Pecchi: il nonno Erminio (classe 1895) le ha lasciato in eredità questo vitigno, che aveva in azienda già nei primi decenni del '900, con la raccomandazione di conservarlo perché poteva garantire una buona produzione di uva di ottima qualità e molto resistente ai marciumi. Secondo quanto riporta la signora Luisa, che la coltiva da tempo, l'unico difetto di questo vitigno è rappresentato dall'elevato numero e dalla eccessiva robustezza dei viticci, che rendono più difficile la stralciatura al momento della potatura invernale. L'interesse per il Lambrusco Benetti, quindi, va messo in relazione con la sua rusticità ed in particolare con la tolleranza verso i marciumi, in virtù di un grappolo abbastanza spargolo e di una buccia sufficientemente spessa e consistente. Per queste sue caratteristiche si presta anche per la viticoltura biologica. Inoltre, avendo una maturazione tardiva, può essere utilmente impiegato

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Media o medio-grande, cuneiforme, tendenzialmente trilobata, con seni laterali superiori poco profondi o appena accennati. Lembo piano, con pagina superiore poco bollosa e pagina inferiore con peli coricati tra le nervature con densità media e peli eretti sulle nervature con densità bassa. Denti poco pronunciati, generalmente con lati convessi, ma talora è presente anche qualche dente uncinato.

Grappolo. Medio o medio-piccolo, di forma conica, alato (3-4 ali), mediamente compatto, con acini medio-piccoli, mediamente pruinosi, con buccia di colore viola scuro, quasi blu.

Caratteri agronomici ed enologici. Varietà di vigoria media e buona produttività. La fertilità è medio-alta, come pure è buona la fertilità delle gemme basali, che consente di effettuare anche una potatura corta. Poco sensibile alle principali crittogame e alle tignollette, non tollera la siccità. Germoglia 8-10 giorni prima del Lambrusco di Sorbara, la fioritura è abbastanza precoce ed ha un periodo di maturazione piuttosto lungo: l'invasitura è tardiva e mediamente matura intorno primi di ottobre, ma in generale una maturazione più tardiva consente di raggiungere gradazioni zuccherine e colorazioni più elevate.

Produce un vino rosso rubino di buona intensità, brillante, con riflessi violacei. All'olfatto è abbastanza intenso, pulito e piacevole, con note floreali; al gusto presenta acidità abbastanza pronunciata, è leggermente amarognolo e di media struttura, ma abbastanza equilibrato e gradevole.



per allargare il calendario di raccolta, evitando una concentrazione eccessiva della vendemmia (specie manuale) in un'epoca ristretta. Per quanto riguarda la destinazione enologica potrebbe essere utilizzato insieme ad altri Lambruschi (L. salamino e L. di Sorbara) per la produzione di vini rosati e rossi frizzanti di pronta beva. All'analisi isoenzimatica, Lambrusco Benetti aveva evidenziato lo stesso un pattern GPI 1 e PGM 2 di Lambrusco salamino e Turca, iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, ma queste sinonimie sono state escluse, attraverso l'analisi molecolare per il primo e sulla base dell'esame delle caratteristiche morfologiche per il secondo. Il confronto del profilo molecolare del Lambrusco Benetti (*tabella profili genetici*) ha rivelato peraltro maggiore affinità con acini vitigni emiliano-romagnoli (ad es. Spergola e Cagnina) rispetto ad altri Lambruschi.



Rustici abbandonati conservano spesso i resti di pergolati che in passato ombreggiavano il fronte più esposto della casa, fornendo uve da mensa e da serbo. Vecchia vite in località Spinella, Savignano sul Panaro (MO).



Lambrusco del Pellegrino N. (*Lambrusco di Fiorano*)

Il nome Lambrusco di Fiorano lascia trasparire l'areale storico di coltivazione: il Fioranese e la pedecollina modenese. Recenti lavori hanno riscontrato che è figlio di *Coccalona nera*, un'accezione inizialmente senza nome recuperata nel Piemonte sud-orientale ed identificata grazie alle descrizioni storiche, che si è rivelata una varietà chiave nell'origine dei vitigni tradizionali dell'Italia di nord-ovest. Attraverso il confronto dei marcatori molecolari SSR (*tabella profili genetici*), si è scoperto che questa varietà era identica all'*Orsolina* della provincia di Reggio Emilia (Bignami *et al.*, 2015) e anche alla *Rohrtraube blaurot*, un'antica varietà della Germania sud-occidentale (Raimondi *et al.*, 2020). Ne segue, quindi, che il Lambrusco di Fiorano potrebbe essere nato in Emilia per incrocio spontaneo tra Orsolina (= *Coccalona nera*) e un altro genitore ancora da individuare.

Sinonimi accertati: Lambrusco di Fiorano, Lambruscione, Lambrusco oliva grosso

Sinonimie errate: Brugnola, Prugnola.

Denominazioni dialettali locali: Lambruscaun (*Modena*)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

A partire dal 2000, non essendo iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite e quindi non potendo essere impiegato nei piani di ristrutturazione dei vigneti, il Lambrusco di Fiorano ha iniziato una rapida decrescita che lo ha portato quasi alla scomparsa. Prove di attitudine alla coltivazione hanno permesso la sua iscrizione al Registro Nazionale (*DM 08/06/2016*) col nome di Lambrusco del Pellegrino e l'inserimento nell'elenco delle varietà idonee alla coltivazione in Emilia-Romagna (*Det. 16713 del 24/10/2016*). A fine 2021 risultano solo 7000 m² circa di vigneto coltivato con questa varietà, ma sono presenti ancora piante sparse in vecchi impianti, antecedenti la classificazione del vitigno.

Un po' di storia

A metà Settecento, nel bacchanale del Vicini "I vini modanesi", viene citato "Il Lambruscione ardito, non delicato sposo, ma forte, e saporoso. E non son, non son pinconi que' che già non si disgustano, quando gustano il brunaccio Lambruscione, che può dirsi un vino eterno, non temendo estate, o verno" (Vicini, 1752). Il componimento poetico è accompagnato dalle annotazioni

del Caula, che descrive il vitigno con tratti che si attagliano perfettamente al Lambrusco di Fiorano giunto sino a noi, ad eccezione dell'acino rotondo, poiché in realtà si tratterebbe di un acino leggermente allungato, un ellissoide largo, che forse potrebbe aver tratto in inganno il nostro Autore, tanto più che nell'Ottocento il Gallesio attribuisce al Lambrusco un acino tondo-ovale (Baldini, 1995). Successivamente il Maini, riprendendo il Caula, ritorna sul Lambrusco e ripropone l'acino rotondeggiante (Maini, 1851). Probabilmente le varie citazioni si riferiscono ad una medesima varietà, ma resta il dubbio che potesse trattarsi del Lambrusco oliva, con cui è stato spesso confuso il Lambrusco di Fiorano per la caratteristica forma ad oliva degli acini che li accomuna, se non che il Lambrusco di Fiorano ha acini più grossi. Il vero Lambrusco di Fiorano, però, dovrebbe essere, con ragionevole certezza, quello descritto dall'Aggazzotti nel suo "Catalogo": "*Lambrusco o Lambrusco oliva grosso, ... acini grossi, ovoidei, polverosi: tanto radi da non toccarsi gli uni con gli altri*", con cui "*fatta la fermentazione vinosa in tino con buccia e graspe ad uso comune modenese, ottiensì vino di corpo, sapido*" (Aggazzotti, 1867). La rivista "L'Italie Économique" del 1867 pubblica una panoramica delle industrie italiane presenti all'Esposizione Universale di Parigi e, nella sezione dedicata ai numerosi e variegati vini italiani, cita anche quelli del Modenese, in particolare "*le Lambrusco, le Fiorano, le Scandiano*": questa citazione attesta la qualità dei vini di Fiorano, cittadina che ha dato il nome al vitigno omonimo poiché era tipicamente coltivato in quell'areale. Due i Lambruschi oliva ricordati dal Conte di Rovasenda (1877): Lambrusco di Sorbara oliva e Lambrusco oliva grosso. Marzotto (1925) dà come sinonimo di Lambrusco anche "Prugnola" e "Lambrusco oliva grosso", da non confondere con il Lambrusco oliva propriamente detto. A inizio Novecento Toni (1927), tra le varietà delle province di Modena e Reggio Emilia, annovera anche il Lambrusco di Fiorano o Brugnola e il Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa di Modena (1928) la classifica come uva di qualità intermedia adatta per i tagli e dal buon carico di colore. Nel Secondo dopoguerra, i tecnici dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura di Modena, tratteggiando un quadro della viticoltura modenese, riferiscono che negli anni precedenti ci si era dovuti rivolgere a vitigni di altre aree (Barbera, Merlot, Sangiovese, Albana, Trebbiani, ecc.), per indisponibilità di materiale vivaistico locale, ma era bene tenere presenti alcuni vitigni tipicamente modenesi "*nelle diverse zone e ciò per raggiungere un miglioramento ed una maggiore uniformità di tipi*". Tra questi vitigni viene citato anche il Lambrusco di Fiorano o Brugnola: "*Diffuso nei comuni di Fiorano, Sassuolo, Formigine, Maranello, Castelnuovo R., e Nonantola* (AA.VV., 1952). A poco servirono questi consigli e la successiva descrizione di Cosmo e collaboratori, che distinsero un Lambrusco di Fiorano a raspo verde e uno a raspo rosso (Cosmo e Polsinelli, 1958; Cosmo *et al.*, 1962), perché a fine anni '80, questo vitigno era ormai presente solo su superfici modeste (Silvestroni *et al.*, 1986).

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Medio-grande, cuneiforme, con seno peziolare da aperto a molto aperto, con base sagomata a parentesi graffa. Seni laterali superiori tendenzialmente ad U, da medi a poco profondi e con margini leggermente sovrapposti. Pagina superiore liscia o con bollosità appena accennata e nervature di colore verde chiaro. Pagina inferiore praticamente glabra. Denti abbastanza pronunciati, tendenzialmente con un lato concavo e uno convesso.

Grappolo. Conico, allungato, spesso con 3-4 ali, da medio a spargolo. Acino ellissoide largo, con buccia piuttosto pruinosa, di colore blu-nero, che talora tende a scolorire verso il pedicello, e polpa deliquescente.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno piuttosto vigoroso, che può andare soggetto a colatura, ma con una certa tolleranza verso le principali crittogame e il freddo. Il germogliamento è medio-tardivo (2°-3° decade di aprile), come pure la fioritura (fine maggio primi di giugno; qualche giorno prima di Lambrusco oliva), invaia nella prima decade di agosto e matura tra fine settembre e inizio ottobre. L'acino ha il pennello corto e si distacca molto facilmente a maturazione: per questa sua caratteristica sarebbe molto adatto per la raccolta meccanica.

Il vino che se ne ottiene è di colore rosso rubino non particolarmente intenso, con riflessi violetti tenui. Il profilo olfattivo offre delicate note floreali di viola, di ciliegia, bacche rosse e prugna essiccata, nonché di spezie (chiodi di garofano e pepe). In genere non è particolarmente strutturato, né molto acido e né particolarmente astringente.





Lambrusco oliva N.

Antico vitigno locale la cui diffusione pare sia rimasta circoscritta al Modenese e al Reggiano. L'acino ovale non deve portare a confonderlo con il Lambrusco di Fiorano dal quale si differenzia chiaramente anche per il profilo molecolare (*tabella profili genetici*).

Sinonimi accertati: Lambrusco mazzone, Olivone (*nel Mantovano*)

Sinonimie errate: Lambrusco grosso oliva (= Lambrusco di Fiorano)

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: medio

Diffusione

Non mancano i riferimenti storici in merito all'esistenza di un Lambrusco oliva con propria identità perlomeno dalla seconda metà del XIX secolo. Pur rivestendo solo importanza locale, veniva spesso allevato insieme ad altri più noti Lambruschi per l'ottenimento di un prodotto tradizionale e tipico. Secondo i dati del Censimento dell'Agricoltura del 2010, in Emilia-Romagna, erano in essere circa 98 ettari di vigneto a Lambrusco oliva, collocati per lo più nella pianura modenese e reggiana, che a fine 2021 erano saliti a circa 205 ettari (dati RER).

Un po' di storia

A metà Ottocento, il Maini cita un'Olivina nera, che *“ha la forma dell'oliva: ha i grappoletti alquanto lunghetti, ma i grani picciolini, alquanto meno di quelli della Malvasia gentile: ben matura ella è delicata: il di lei vino, delicato; e li suoi innesti vengono di Sorbara, e la chiamano Lambrusca olivina”* (Maini, 1851). Da queste poche righe si fatica a capire se si tratta del Lambrusco oliva giunto sino a noi, d'altra parte l'acino ovale lo ritroviamo in pochissimi lambruschi e solo nel Lambrusco oliva è piccolo, mentre nel Lambrusco di Fiorano è di dimensioni maggiori. Pochi anni dopo, Aggazzotti descrive in modo più preciso e dettagliato una Lambrusca di Sorbara oliva, confermando la diffusione di un lambrusco ad acino oliva nell'area di Sorbara e distinguendola dal Lambruscone, ovvero Lambrusco oliva grosso. Il ritratto si ataglia piuttosto bene al nostro Lambrusco oliva: *“Grappolo piccolo, corto ma largo: picciuoli ben marcati, rossicci. Acino piuttosto grosso, oblungo, ovoide. Buccia di media resistenza, rosso-cupo, polverosa e colla materia colorante immediatamente riposta all'intorno della buccia stessa. Sugo piuttosto abbondante, grato, salace: la prima lagrima è incolore: fornita di tannino e profumato alla viola. Uva di merito distinto: vinifera tra le prime nella provincia modenese, ma non molto produttiva...”* (Aggazzotti, 1867).

Il “Contributo all'ampelografia modenese” del Malvasi cita per la prima volta un vitigno denominato Lambrusco oliva *tout court*, la cui descrizione

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Media o anche medio-piccola, cuneiforme, tri o più spesso pentalobata, anche se i seni laterali sono poco profondi e quelli inferiori talora solo appena accennati. Seno peziolare piuttosto aperto, con base a V o, talora, a parentesi graffa. Denti poco pronunciati, con lati convessi. Lembo tendenzialmente piano, pagina superiore con bollosità da media ad elevata. Pagina inferiore piuttosto tomentosa: peli coricati tra le nervature con densità da elevata a media e peli eretti sulle nervature con densità media.

Grappolo. Conico, corto, con 3-4 ali, da medio a spargolo. Acino ellissoide largo, con buccia blu-nero, piuttosto pruinosa e molto colorata negli strati più vicini alla polpa, che però non è colorata.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno vigoroso, con portamento a ricadere e produzione non regolare a causa del verificarsi, con una certa frequenza, della "filatura dei grappoli". A questo si associa anche una predisposizione, fino alla fioritura, alla rottura dei germogli. Risulta sensibile a peronospora, anche nella forma larvata, e oidio, mentre è abbastanza tollerante ai marciumi del grappolo.

Dal Lambrusco oliva si ottiene un mosto poco feccioso, abbastanza colorato e di buona qualità, ma occorre controllare i tempi di macerazione sulle bucce, per evitare un eccessivo rilascio di composti fenolici, responsabili del sapore amaro del vino. Si impiega per lo più in uvaggio, per conferire struttura al vino, ma è anche adatto per filtrati dolci, visto l'aroma fruttato delle uve.



collima con l'attuale varietà e che viene definito un "Vitigno frequente, pregiato da vino, sebbene fra i lambruschi rappresenti una varietà inferiore. Abbastanza ferace, matura in settembre" (Malavasi, 1879). Nel 1886 il professor Enrico Ramazzini elencava una trentina di vitigni coltivati attorno a Modena, fra cui il "Lambrusco gentile oliva". Poco dopo venne compilata la "Carta agronomica della provincia di Reggio Emilia" ove si ricordavano fra i vitigni più rappresentativi: Lambrusche, Lanzellotte, Berzemine, Sangiovesi, Selvatiche e, nella bassa pianura, il Lambrusco detto Mazzone o Lambrusco oliva (Pizzi, 1892). Marzotto (1925) riferisce che il Lambrusco grosso oliva (diverso dal Lambrusco oliva) era coltivato in provincia di Modena, mentre sul territorio di Reggio Emilia era presente il Lambrusco Mazzone (detto anche "oliva"). Secondo Franchino (1939), il Lambrusco oliva o Mazzone era diffuso nelle zone di Rio Saliceto, Fabbriico e Correggio in provincia di Reggio Emilia e, negli anni '60, Grego (1968), riferisce del Lambrusco oliva come vitigno minore nella viticoltura reggiana.

Il professor Cosmo e collaboratori (Cosmo e Polsinelli, 1958; Cosmo *et al.*, 1962) hanno individuato e descritto diversi "Lambruschi emiliani", tra cui il Lambrusco Oliva (o L. Mazzone nel reggiano o Olivone nel mantovano). L'iscrizione del Lambrusco oliva al Registro Nazionale delle Varietà di Vite risale al 2002 (Gozzi *et al.*, 2002).



Filare con "oppi" (acero campestre) e "pantone" (palo secco tra i tutori vivi) nell'Imolese. Ormai sono sempre più rare le "Piantate" che Emilio Sereni individuò come elemento caratterizzante del paesaggio emiliano-romagnolo.



Lanzesa B.

Vitigno che ha visto una diffusione limitata al Ravennate, area in cui dovette assumere una certa rinomanza perlomeno a inizio Ottocento, visto che il Morri lo cita nel suo “Vocabolario romagnolo-italiano” (Lanzèsa), pur non riuscendo a fornire un corrispondente termine italiano (Morri, 1840).

Sinonimi accertati: Lanzosa, Ranzese

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali: Lanzès, Ranzes (*Ravennate*)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Nel 2011 la Lanzesa è stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, ma è comunque ad elevato rischio di erosione. Ad oggi risultano presenti, oltre a qualche rara pianta centenaria (ad es. a Fusignano, RA), circa 2 ettari di superficie impiantata con questo vitigno.

Un po' di storia

Il conte Gallesio, nel resoconto dei suoi viaggi in Romagna del 1839 (Baldini, 1995), cita tra le uve del Faentino la “Lanzosa, la più stimata pel vino; grappoli oblonghi, spargoli, ad acini tondi, verdognoli, piccioli: fa vino asciutto”. Inoltre, presso il casino di caccia del Conte Tampieri di Solarolo riscontra un’uva “Bianchina”, detta Lanzesa a Faenza. Più tardi De Bosis la descrive dettagliatamente nel fascicolo V del “Bullettino ampelografico” (AA.VV., 1876), osservando che la Lanzèsa è “simile al Biancone di Cesena e al Pecorino della provincia di Ancona”. I risultati delle analisi isoenzimatiche hanno escluso la sinonimia con Pecorino, ma non con Biancone, tuttavia è difficile pensare che il Biancone di Cesena possa essere la stessa varietà attualmente iscritta al Registro Nazionale e coltivata soprattutto in Toscana, dove è nota anche come Biancone di Portoferraio o Pagadebiti di Portoferraio. Considerate queste ultime sinonimie si può ipotizzare che il Biancone di Cesena osservato da De Bosis fosse il Pagadebito gentile, che peraltro ha presentato un pattern isoenzimatico diverso da Lanzesa (Fontana *et al.*, 2006). Le analisi molecolari (*tabella profili genetici*) non hanno rilevato sinonimie e neppure stretti livelli di parentela con i vitigni locali per Lanzesa.

Nella relazione della Commissione Ampelografica di Ravenna per gli anni 1876 e 1877, vengono riportati i risultati di analisi relative alle uve Lanzesa, provenienti da vigneti di “sottocolle argilloso”, situati nella zona di Faenza (AA.VV., 1879). Nella “Ampelografia dei vitigni romagnoli” del Bazzocchi (1923) viene indicata la varietà Ranzese, la cui descrizione ci riporta alla Lanzesa, e Norberto Marzotto (1925), nel volume “Uve da vino” cita la

“Lanzesa bianca” tra le uve coltivate nella provincia di Ravenna.

Bruno Cristofori (1967), nella sua tesi di laurea “Contributo allo studio dei vitigni romagnoli minori”, riporta gli esiti di un’accurata ricerca sul territorio romagnolo, in base alla quale di Lanzesa “*sopravvive ancora qualche ceppo nei vecchi filari in virtù della buona qualità dell’uva, particolarmente adatta alla mensa*”.

Nel lavoro di ricognizione realizzato negli anni ’80 da Silvestroni *et al.* (1986), il vitigno Lanzesa risultava ancora presente sul territorio romagnolo. Era una di quelle uve che nel passato recente veniva impiegata come uva da serbo e nella formazione degli uvaggi per la realizzazione dei vini passiti anche nelle aree di pianura.

Probabilmente il declino della Lanzesa a partire dal Secondo dopoguerra va messo in relazione con la particolare morfologia florale (fiori fisiologicamente femminili) che comporta, a seconda delle annate, una più o meno intensa acinellatura dolce e di conseguenza una produzione incostante e non particolarmente elevata. Proprio per questa caratteristica acinellatura era consigliata per la realizzazione del “Piadot”, una sorta di brioche all’uvetta: “*Quando l’uva era ben matura, si passava a raccogliere la più bella; la più indicata era chiamata Lanzesa. Si mettevano i grappoli sui gardèz (che erano di vimini intrecciati), si scaldava il forno e vi si disponevano i gardèz per seccare l’uva. L’impasto del piadòt era composto da 10 kg di farina di granoturco e 5 kg di farina bianca. Si prendeva del lievito (che allora si faceva in casa ed era usato anche per fare il pane) e si metteva in acqua calda mescolando bene con la farina. Veniva impastato bene il tutto e, per ultima, si aggiungeva l’uva secca*” (Radio 2001 Romagna, 1980).



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Media, cuneiforme, tri- o pentalobata, con seni laterali superiori a V poco profondi o appena accennati e inferiori assenti o appena accennati. Seno peziolare a V aperto, ma talora anche chiuso. Pagina superiore a bollosità medio-bassa e pagina inferiore con tomento coricato a densità abbastanza elevata tra le nervature e sulle nervature peli eretti con densità medio-bassa. Denti tendenzialmente a margini convessi, ma talora anche con un margine concavo e uno convesso.

Grappolo. Medio, cilindrico, allungato, con diverse ali, con più o meno evidente acinellatura dolce. Acini normali, con vinaccioli sviluppati, rotondeggianti, di dimensioni medie o medio-grosse, con buccia abbastanza pruinosa, di colore giallo-verde, che diviene dorata quando esposta al sole. Polpa leggermente soda.

Caratteri agronomici ed enologici. Il vitigno Lanzesa è caratterizzato da germogliamento abbastanza precoce, fioritura medio-precoce ed epoca di maturazione da medio-precoce a media. La vigoria è media o medio-elevata e, a causa della particolare morfologia florale (fiori fisiologicamente femminili), presenta un’acinellatura dolce di intensità variabile a seconda delle annate e di conseguenza una produzione incostante e non particolarmente elevata. Mediamente sensibile a peronospora e botrite, meno a oidio. In passato era utilizzata sia come uva da mensa che da vino. Spesso era appesa nei solai e veniva mangiata durante l’inverno, appassita. Eventuali residui di uve passe varie, oltre a Lanzesa, erano pressati insieme per fare il “vin santo”. Il vino che si ottiene con una vinificazione in bianco standard si presenta di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli. All’olfatto è piuttosto fine e delicato, con un florale in cui prevalgono sentori di acacia e biancospino e un fruttato che spazia dalle note agrumate (limone in prevalenza), a quelle di drupe e pomi (mela in particolare), fino ad arrivare a note di frutta esotica (per lo più banana). Al gusto si presenta piuttosto sapido, di struttura da debole a buona e con una discreta persistenza gusto-olfattiva. Ottimi i vini passiti, ma la buccia piuttosto delicata non consente di ottenere buoni risultati durante l’appassimento delle uve in ogni tipo di condizione ambientale e in ogni annata.





Maligia B.

La Maligia era una delle varietà a bacca bianca più diffuse sui colli imolesi, ed in particolare a Dozza, dove era chiamata Malis. In Romagna e in altre zone del Bolognese, invece, veniva chiamata Maligia, Malise o Malisia (Capucci, 1954).

Sinonimi accertati: Malise, Malisa, Malixia, Malixa, Malige, Malica

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali: Malis (*territorio Imolese*)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Nel 2004, il Dizionario dei vitigni minori italiani riportava che “*Di questo vitigno bianco, conosciuto anche con il nome di Malisia o Malisa, Malixia o Malixa, Malese, Malige, Malixe o Malise e probabilmente facente parte della famiglia delle Malvasie*” erano ormai presenti solo “*ridottissime estensioni nei comuni di Imola, Castel S. Pietro, Dozza, Castelbolognese e Faenza, non superiori ai 2-3 ettari*” (Scienza *et al.*, 2004), ma ad oggi sono rimasti solo rari esemplari in collezioni *ex-situ* o presso alcuni estimatori.

Un po' di storia

Già nel 1300, Pier de Crescenzi scrive di una Malixia, coltivata nei pressi di Bologna, che per certi aspetti ricorda proprio la Maligia: “*Ed è un'altra maniera, che da alcuni malixia, e da alcuni altri Sarcula è chiamata, la quale ha il granello bianco, e ritondo, e torbido, con sottile cortecchia, che in, meraviglioso modo pesa, e in terra assai magra si difende. Il vino fa di mezzana potenza, e bontà, e non molto sottile, nè molto serbabile, e questo è molto commendato a Bologna*” (De' Crescenzi e De Rossi, 1805).

Il Tanara, parlando delle viti coltivate in provincia di Bologna, riferisce che le Malige possiedono alcune caratteristiche che le fanno assimilare al “Torbianco” e al “Montonego”, quali la maturazione piuttosto tardiva del grappolo, la sua resistenza al marciume e la bontà del vino (Tanara, 1644). Probabilmente la Maligia era diffusa anche in altre aree dell'Emilia, visto che il Vicini la cita nel suo Baccanale settecentesco “I vini modanesi”. Ai fini dello studio della varietà, però, oltre la citazione poetica, tornano sicuramente più utili le annotazioni al componimento redatte dal Caula: “*La Maligia è cattiva: ben matura però, e quasi marcia, riesce alquanto buona. Fa vino scipito, che ubriaca come quello di Rossetta, ed anche più. Ha grappolo grande, grana lunghette, e alquanto dense: non ha bel colore, e tira più al verde che al giallo*” (Vicini, 1752). In effetti l'acino leggermente allungato lascia presupporre che si tratti proprio della Maligia. La descrizione è ripresa anche dal Maini (1851), un secolo più tardi. All'inizio dell'Ottocento, Dalla Fossa (1810)

cita la Malise tra le uve da scartare per l'areale reggiano, poiché, come altre varietà che annovera, *“hanno il solo vantaggio di essere precoci, sebbene la loro maturità non è giammai completa”*. Nello stesso periodo, apprendiamo dal conte Filippo Re, che la Malisia o Malixia del Crescenzi era presente nell'Orto botanico dell'Università di Bologna (Re e Bertolini, 1812). Nonostante queste indicazioni nel 1850, la Maligia era ancora presente nel novero delle uve bianche comuni coltivate negli Stati Estensi, sia al di qua che al di là degli Appennini, ovvero in ambito toscano corrispondente alle odierne province di Lucca e Massa Carrara (Roncaglia, 1850). Acerbi (1999), nel 1825, cita una “Malica” tra le varietà coltivate a Bologna, e nel 1866 Berti Pichat cita la “Malisia” (Berti Pichat, 1866; Farinelli, 1981). Vincenzo Bertozzi, in un manoscritto del 1840, che riporta l'elenco delle varietà di vite coltivate nel Reggiano, annovera anche una Malise: non c'è una descrizione, ma si tratta di un'uva a bacca bianca (Bellocchi, 1982). Per una descrizione un po' più dettagliata bisogna aspettare Aggazzotti (1867). Il Conte di Rovasenda (1877) sintetizza i lavori ampelografici precedenti ed elenca diversi nomi riconducibili alla Maligia (Malica, Malisa, Malixia o Sarcuta). Nel fascicolo XII del “Bullettino ampelografico”, la Commissione che aveva lavorato alle varietà del Bolognese riporta la presenza sul territorio del Malise o Malisia (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879; Farinelli, 1981). Nel 1954 fu pubblicato uno studio di Carlo Capucci sulla Maligia, in cui venivano riportati dati e osservazioni sulla morfologia e sul comportamento agronomico di questa varietà, di cui si elogiano la rusticità, la buona affinità con i principali portinnesti del momento, il vigore, la produttività e la buona qualità del prodotto. Il lavoro di Capucci riferisce anche che ‘in quegli anni’ la varietà era più diffusamente coltivata nella provincia di Bologna, ma si trovavano anche alcune piantagioni nelle province di Ravenna e Ferrara, dove era stata recentemente introdotta (Capucci, 1954). Un lavoro di ricognizione varietale dei primi anni '80 del Novecento riscontrò la presenza di Maligia in ormai rari vigneti e in vecchi filari tra le province di Bologna e Ravenna, nonostante questo vitigno minore nel passato avesse raggiunto una certa estensione colturale (Silvestroni *et al.*, 1986). Negli anni '90 fu oggetto di studio nell'ambito di un progetto di ricerca nazionale, ma a differenza di altri vitigni minori non è stato oggetto di recupero e valorizzazione (AA.VV., 1999). Le analisi molecolari (*tabella profili genetici*) non hanno rilevato sinonimie e neppure stretti livelli di parentela con i vitigni locali per questo vitigno.



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Di dimensioni medie o medio-grandi, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare aperto, con fondo sagomato a V o, talora, anche a forma di parentesi graffa. Seni laterali superiori mediamente profondi con base generalmente a parentesi graffa. Denti tendenzialmente convessi, talora alcuni presentano anche lati rettilinei. Pagina inferiore poco tomentosa: rari peli coricati tra le nervature e rari peli eretti sulle nervature.

Grappolo. Tendenzialmente medio, allungato, con forma a imbuto, spesso semplice, ma talora anche con 1 o 2 ali. In relazione al tipo di terreno il grappolo può essere mediamente spargolo o compatto (terreni più freschi). Acino leggermente ellissoidale, con buccia piuttosto pruinosa, di colore verde-giallo, che tende all'ambrato quando il grappolo è esposto al sole.

Caratteri agronomici ed enologici. Varietà rustica, abbastanza vigorosa e produttiva, con fertilità basale buona e germogliamento abbastanza tardivo per sfuggire ai danni da brinate primaverili. Maligia infatti germoglia ad inizio aprile (4-6 gg dopo Trebbiano romagnolo), fiorisce nella prima settimana di giugno e matura tra fine settembre e i primi di ottobre (circa 1 settimana dopo Trebbiano). Tollera abbastanza bene peronospora e botrite, mentre nelle aree collinari tende ad essere colpita da oidio. Veniva impiegata sostanzialmente come uva da vino. Gli osti dell'Imolese, che erano i maggiori acquirenti di Maligia, dato l'elevato tenore alcolico e il sapore amabile del vino, ne vinificavano l'uva assieme con quella di secondo raccolto dell'Albana. I produttori, invece, la vinificavano separatamente e, talora, per ottenere vino di maggior pregio, lasciavano i grappoli al sole sulle stuoie per alcuni giorni prima di pigiarli. In genere si ottenevano mosti con un buon tenore zuccherino. Si diceva che il vino di Maligia avesse un profumo del tutto simile a quello del Sauvignon, però a differenza di quest'ultimo tendeva a perderlo nel tempo.





Malvasia Casalini B.

Le fonti storiche riportano di diverse Malvasie (di Candia, odorosissima, di Maiatico, ecc.) coltivate soprattutto in Emilia ed in particolare nel Parmense. L'accessione di Malvasia aromatica di Parma, reperita presso Angelo Casalini di Basilicogiano di Montechiarugolo (PR), è stata indicata da diverse persone come la vera Malvasia di Maiatico, che dava un vino più fine e profumato di quello che si ottiene oggi. Questa fonte ha permesso di ricostruire il pedigree di diversi vitigni, confermando l'antichità della varietà e la sua importanza nel panorama viticolo regionale, e non solo. Infatti si è individuato in Moscato bianco uno dei genitori di Malvasia Casalini (ex Malvasia aromatica di Parma), che a sua volta avrebbe dato origine a Malvasia di Candia aromatica (Raimondi *et al.*, 2020; D'Onofrio *et al.*, 2021). Il profilo molecolare della Malvasia Casalini è riportato alla *tabella profili genetici*.

Sinonimi accertati: Malvasia di Maiatico, Malvasia odorosissima, Malvasia aromatica di Parma

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali: *Malvatich (Parma)*

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Con nomi differenti, Malvasia Casalini era diffusa tra Parma, Piacenza e Reggio Emilia (*Malvasia odorosissima*), ma la scarsità e l'incostanza della produzione la relegarono in secondo piano rispetto a Malvasia di Candia aromatica, alla quale è comunque legata da una relazione di parentela di primo grado (genitore/figlio). A fine 2021 Malvasia Casalini risultava coltivata su quasi un ettaro di superficie.

Un po' di storia

Nel passato i vini di Malvasia venivano per lo più importati dalla Grecia e hanno goduto di una gran fama in Italia, e non solo, tra il XIV e il XVII secolo. Visto il gradimento, probabilmente è iniziata anche su suolo italiano la coltivazione delle viti che davano questo vino. La Malvasia del passato doveva essere sicuramente aromatica se nel Trattato del Soderini, pubblicato nel 1600, si legge: “e tanto fanno le viti che fan la Malvagia, delli quali vini un boccal solo condisce una botte di sei barili di vin bianco di quei paesi e lo fa esser tutto malvagia”, e da sola “fa un vino potentissimo, e questa vite ne fa poco nel suo paese di Candia e Cipri, e meno assai produce trasportata negli altrui, e si diletta d'andar terragnola” (Marescalchi e Dalmasso, 1937).

Per quanto riguarda la viticoltura Piacentina e Parmense, la Malvasia è sicuramente uno dei vitigni bianchi caratterizzanti, anche se in tutta l'Emilia-Romagna sono da tempo presenti diverse Malvasie, più o meno produt-

tive e più o meno “profumate”. Nell’Ottocento, nel Parmense, la Malvasia doveva essere piuttosto coltivata e dava origine a vini di un certo pregio, come si evince da alcune attestazioni ricevute dai partecipanti all’*“Esposizione provinciale d’industrie e d’agricoltura tenuta in Parma dal dì 17 settembre al 20 ottobre 1870”* (AA.VV., 1871). Ma di che Malvasia si trattava? Sicuramente a partire dal Secondo dopoguerra, i tecnici iniziarono a consigliare Malvasia di Candia aromatica (Capucci, 1952), ma testimonianze reperite sul territorio riferiscono di una Malvasia più profumata e meno produttiva di quella che viene oggi normalmente impiegata. Purtroppo la letteratura non aiuta a dirimere la questione, poiché viene più spesso usato un generico “Malvasia”, solo raramente aggettivato o seguito da indicazioni dell’area di produzione (Samoggia, 1927; Toni, 1927). Valutazioni sperimentali sull’accessione Casalini (un piccolo filare del 1965, messo a dimora dal padre di Angelo a partire da una vite secolare presente nel podere) hanno permesso di apprezzare, sia sulle uve che sul vino, un’aromaticità più intensa e più fine rispetto a Malvasia di Candia aromatica, che richiama il Moscato (Simone Vasile *et al.*, 2018). Marescalchi e Dalmasso (1937) concordano sul fatto che la Malvasia del passato fosse un vitigno aromatico e richiamano l’Acerbi che aveva parlato di una Malvasia Moscato, “*che potrebbe essere la Malvasia musquée dei Francesi*”, aggiungendo che una Malvasia moscata si coltivava “*sull’Appennino piacentino (e un po’ qua e là anche in Piemonte) sotto il nome di Malvasia di Candia*”. Nel “Contributo all’ampelografia modenese” del Malvasi è indicata una Malvasia moscata, importata dal Reggiano, ma la descrizione e le considerazioni finali dell’Autore portano a concludere che si trattasse della Malvasia di Candia, piuttosto diffusa nell’Ottocento in tutta l’Italia (Malvasi, 1879). Nella ricerca delle malvasie a sapore moscato ci viene incontro anche l’Ampelografia del Rovasenda, che cita una “*Malvasia di Alessandria (Piem.)*” e una Malvasia aspra che rimanda a Malvasia odorosissima, sinonimo di Malvasia di Scandiano o di Villa Lunga, descritta dall’Aggazzotti (Rovasenda, 1877). Visto il rimando a Malvasia bianca di Piemonte, si ricorda il lavoro ampelografico del Marzotto (1925) che compendia varie informazioni (Ampelografia della Provincia di Alessandria, 1875; Pulliat, 1869), talora discordanti, senza però far emergere nulla in merito alla sessualità del fiore. Un rapido confronto tra la Malvasia bianca del Piemonte descritta da Schneider e Mannini (2006) e l’accessione di Casalini non lascia dubbi sulla diversità dei due vitigni, che pure hanno in comune foglie caratterizzate da pochissimo tomento e il sapore moscato. La totale assenza di pigmento sulle nervature della foglia di Malvasia Casalini tenderebbe ad escludere anche la sinonimia con Malvasia di Piacenza. Sicuramente interessante è la lettura delle varie voci riferibili a Malvasia del Vocabolario Parmigiano-Italiano del Malaspina (1859): “*Malvasia. s.f. Malvasia, Malvagia, Grechetto. Uva bianca di cui si fa un delicato vino che ritiene lo stesso nome*”, “*Malvatich. s.m. Vino di Malvasia od anche Malvasia solamente*” e *Frontignán. Malvasia di Candia. Nome di una sorta di vino squisito e di un vitigno non molto comune tra noi*”. Questo quadro potrebbe far pensare che, nell’Ottocento, nel parmense venissero distinte, indicandole con nomi diversi, almeno due differenti Malvasie, di cui la Candia era la meno diffusa. Analizzando a fondo la descrizione della Malvasia odorosissima di Aggazzotti (1867), poi, si può ragionevolmente ipotizzare che la Malvasia più diffusa nel Parmense fosse proprio questa, nota anche con i nomi di Malvasia di Villa Lunga, Malvasia aspra o Malvasia di Scandiano (Aggazzotti, 1867; Rovasenda 1877). Negli anni ’80 del Novecento, Silvestroni e colleghi (1986) reperirono sul territorio parmense una Malvasia profumata, che ritennero poter essere la Malvasia odorosissima, ma recenti verifiche genetiche hanno dimostrato che, in realtà, si trattava di un’accessione di Malvasia di Candia aromatica (Pastore *et al.*, 2020).

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Grande, cuneiforme, pentalobata. Seno peziolare a V, aperto. Seni laterali superiori generalmente ad U, con lobi sovrapposti. Pagina superiore con bollosità tendenzialmente media e nervature non pigmentate. Pagina inferiore praticamente glabra. Denti a margini rettilinei misti ad altri con margini convessi. Picciolo molto più corto della nervatura mediana.

Grappolo. Di grandezza medio-piccola, conico, mediamente spargolo o spargolo, con 1 o 2 ali. Acino sferoidale, con buccia di colore verde-giallo, piuttosto pruinosa, e polpa molle a sapore moscato.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno di buona vigoria, presenta fiore femminile, quindi può andare incontro a fenomeni di mancata impollinazione, specie nelle primavere piovose. La produzione è pertanto tendenzialmente non elevata e incostante. Inizia a germogliare a fine marzo-inizio aprile, fiorisce intorno all’ultima decade di maggio, invaia all’ultima decade di luglio e matura intorno al 20 agosto. Mostra una certa sensibilità a oidio.

In passato era usata anche come uva da serbo, ma l’impiego principale era ed è sicuramente quello per la trasformazione in vino. Se ne ricava un prodotto con una prevalenza di note floreali (acacia, biancospino, fiori d’arancio, rosa, tiglio), alle quali si accompagna un fruttato altrettanto importante (drupacee, uva Moscato). A completare il quadro, una più discreta componente vegetale-aromatica, appena speziata.





Melara B.

Antico vitigno la cui coltivazione pare sia rimasta circoscritta alla provincia di Piacenza, con particolare riferimento al Bobbiese e alla Val d'Arda.

Sinonimi accertati: Lecco, Lecco di Bobbio, Lec, Leck, Merlara, Salamandola

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Il vitigno Melara è stato iscritto al Registro nazionale e inserito nell'elenco della varietà ammesse alla coltivazione in Emilia-Romagna soltanto nel 1999 (Venturi e Fontana, 1999), ma la sua coltivazione era stata ormai praticamente abbandonata; infatti il Censimento dell'agricoltura del 2000 rilevava solamente 2 ettari di Melara, scesi a 0,8 nel 2010 (dati Censimento Istat) e a 0,67 ettari circa nel 2021 (dati RER).

Un po' di storia

“Vitigno coltivato nelle zone orientali della provincia di Piacenza soprattutto per la produzione, assieme ad altre varietà antiche quali Santa Maria e Bervedino, del Vin Santo di Vigoleno. Il nome può derivare dalla sua attitudine all'appassimento, per dare vini aromatici e dolci simili al miele”, così si legge nel volume *“Vitigni d'Italia”* (Calò *et al.*, 2006), ma non ci sono molte informazioni sull'origine e diffusione di questo vitigno in territorio piacentino. Tra l'altro l'iscrizione di Melara al Registro Nazionale delle Varietà di Vite è relativamente recente, risale al 1999, ed è conseguente ad un lavoro di caratterizzazione di vitigni minori locali di Fregoni e colleghi: essi riferiscono che non è nota l'origine, ma un tempo era molto diffusa in Val D'Arda, sebbene ora sia praticamente quasi scomparsa (Fregoni *et al.*, 2002). Nei primi anni '90 Boselli e colleghi, in un lavoro sui vitigni autoctoni dell'appennino emiliano-ligure, riportano che l'origine non è nota, ma è un vitigno coltivato da tempo sui colli di Vigoleno e della Val d'Arda e in passato veniva denominato anche *Merlara* (Boselli *et al.*, 1992). Queste informazioni corredo anche la caratterizzazione ampelografica realizzata da Fregoni e Roversi negli anni '60 (Fregoni e Roversi, 1967). Uno studio di Morsia, di fine anni '90, elenca Melara tra le uve bianche coltivate nel Piacentino tra Ottocento e Novecento (Morsia, 1997). Negli anni '30 del Novecento Sirotti la cita come *Merlara* (Sirotti, 1934), termine che, trattandosi di vitigno a bacca bianca, potrebbe riferirsi all'appetibilità delle uve per i merli e gli uccelli in genere e non certo al colore. Il nome, nell'accezione

Melara, invece potrebbe derivare da “mele=miele”, forse per la dolcezza dell’uva lasciata appassire o forse per le note di miele che caratterizzano il vino che se ne ottiene. Le tracce scritte di Melara sembrano perdersi negli anni ’30, anche se verbalmente è da tutti indicato come un vitigno molto antico. Sorge pertanto il dubbio che si tratti di una denominazione locale, tipica della Val d’Arda, di un vitigno diffuso in altre zone con denominazioni differenti. Grazie ad alcune osservazioni visive e all’ampelometria, viene ipotizzata la sinonimia di Melara con l’accessione di Leck o Lecco presente presso l’azienda Mossi, che viene confermata dalle analisi genetiche (Pastore *et al.*, 2020) riportate alla *tabella profili genetici*. Seguendo la pista del Lecco, in effetti, si riesce ad andare molto più indietro nel tempo, pur rimanendo in territorio Piacentino. L’ipotesi della sinonimia si può formulare già a partire dalle due denominazioni del vitigno, che rimandano entrambe ad un’uva molto dolce e per questo particolarmente gustosa: Melara da miele e Lecco da un termine ormai poco utilizzato che, sta per “ghiottoneria, leccornia”. Il Lecco è preso in esame in lavori su vitigni minori del Piacentino (Fregoni *et al.*, 2002) e dell’appennino emiliano-ligure; in quest’ultimo si legge che “*Il Lecco, una volta molto diffuso nella media-alta val Trebbia, si trova oggi solo in ceppi singoli, disperso in vecchi filari ancora franchi di piede, residui di un’antica viticoltura. Le piante prese in esame si dice abbiano un’età approssimativa di duecento anni. Nella zona di coltivazione (350 m slm), viene raccolto il 5 settembre*” (Boselli *et al.*, 1992). Quindi nei primi anni ’90 il Lecco era praticamente già in via di estinzione. Al momento non sono noti altri documenti che attestino la presenza del Lecco nel Novecento se non la “Amplelografia” del Molon, d’inizio secolo, in cui si trova una nota sul “*Lecco di Bobbio*” o Lecco bianco (Molon, 1906). Nell’Ottocento, invece, diversi documenti annoverano i vini di Lecco tra i migliori prodotti nel Piacentino (Bertacchi, 1859; De Bartolomeis, 1847). In sintesi, i documenti sin qui reperiti portano a concludere che il Lecco fosse presente nel Bobbiese almeno dal Settecento e da qui potrebbe essere successivamente passato in Val d’Arda, dove si è diffuso, per la resistenza all’appassimento, come componente del Vin Santo di Vigoleno, assumendo il nome di Melara.



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Media, pentagonale o cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare aperto, a V o a parentesi graffa, talora con denti presenti. Seni laterali superiori chiusi o a lobi leggermente sovrapposti e con base a parentesi graffa, spesso con un dente. Denti piuttosto irregolari, tendenzialmente a margini convessi, ma talora anche rettilinei o con un lato concavo e uno convesso. Lembo piano, con pagina superiore mediamente bollosa. Pagina inferiore con densità media dei peli coricati tra le nervature e con nervature praticamente senza peli eretti.

Grappolo. Medio-piccolo (150-220 g), generalmente conico, ma anche cilindrico, mediamente compatto o compatto, con acini leggermente allungati, con buccia di colore giallo-verde, poco pruinosa.

Caratteri agronomici ed enologici. È un vitigno di medio-buona vigoria, con portamento semi-assurgente e scarsa emissione di femminelle, quindi predilige ambienti con una certa fertilità. La produttività è medio-bassa, ma di buona qualità: buon livello di zuccheri, discreta acidità e leggera aromaticità. Germoglia e fiorisce in epoca media, mentre l’invaiaura è medio-precocce e la maturazione è media. La sensibilità nei confronti delle crittogame risulta nella media. È sensibile ai ritorni di freddo. Viene normalmente trasformata, in uvaggio con altre varietà precoci come Santa Maria, per la produzione del Vin Santo di Vigoleno.





Molinelli

Il vitigno porta il nome del viticoltore che fin dai primi anni '60 lo valorizzò tanto che il suo vino fu preso in considerazione nelle "Guide" del tempo. Curiosamente è stata ritrovata traccia del Molinelli, sotto diversa denominazione, in Veneto e in Piemonte.

Sinonimi accertati: Uvéta di Lonigo, Obi

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

In Emilia-Romagna il vitigno è rimasto sostanzialmente confinato nelle vigne dell'azienda Molinelli di Ziano Piacentino, mentre una maggior diffusione pare avesse raggiunto in Veneto, ma la mancata iscrizione al Registro Nazionale lo ha portato ad una veloce contrazione.

Un po' di storia

Quando la Direttiva 68/193/CEE, relativa alla commercializzazione dei materiali di moltiplicazione vegetativa della vite, dispose l'istituzione, in ogni Stato membro, del Registro nazionale delle varietà, il vitigno Molinelli era da tempo impiegato per fare vino e ce lo dimostra anche il "Catalogo Bolaffi dei vini del mondo" curato da Luigi Veronelli, nell'edizione 1973, che consiglia le annate 1968, 1970 e 1971 del vino fatto con queste uve. Per arrivare in una prestigiosa guida con l'annata 1968, il signor Molinelli doveva sicuramente averci lavorato negli anni precedenti. Probabilmente proprio perché coltivato solo nell'azienda "Molinelli Giuseppe e figli", il vitigno non fu inserito nel Registro Nazionale, ma la famiglia Molinelli continuò ad utilizzarlo nel tempo. La descrizione dell'accessione Molinelli è presente in un lavoro di Fregoni e collaboratori degli anni 2000 (Fregoni *et al.*, 2002), che rimanda ad un precedente lavoro di caratterizzazione in cui si legge: "È un vitigno di origine sconosciuta, coltivato da molto tempo nell'azienda «Montecucco» di Ziano; il numero di ceppi originari, individuati dal Sig. Gianni Molinelli, è molto limitato, in quanto la sua produzione è sempre stata ridotta, tanto che l'uva veniva mescolata a quella delle viti circostanti. Con l'applicazione di una potatura più lunga e ricca, cioè più consona alla fisiologia del vitigno, molto vigoroso, la produzione è diventata abbondante. È stata perciò effettuata una vinificazione sperimentale, separata dalle altre uve, ed il vino è risultato veramente eccezionale. Dopo alcuni anni di indagini, ... il sig. Molinelli ha deciso di propagarlo su vasta scala, impiantando alcuni vigneti razionali, che col tempo verranno ampliati" (Fregoni, 1969). Di Molinelli viticoltore, del vitigno e del vino fu scritto anche in un articolo comparso su uno dei primi

numeri della rivista *Civiltà del Bere*, risalente al 1973. Giovanni Molinelli, allora 78 anni, racconta di come, all'inizio del Novecento, nel territorio di Ziano venisse particolarmente curata l'uva da tavola. Con il declino di questa coltura, Giuseppe Molinelli decise di incrementare la superficie ad uva da vino e solo allora si accorse che in un podere acquistato dal padre Giovanni nel 1907 era presente quest'uva particolare. Si decise così di capire di più, ma anche il professor Cosmo a Conegliano non seppe dare una denominazione al vitigno. Giovanni Molinelli ipotizzò che le viti presenti nel fondo potessero avere circa 50 anni, quindi essere state piantate negli anni 20 del Novecento e, secondo la sua esperienza, in quel periodo a Ziano il materiale vivaistico, in linea di massima, non veniva dall'estero (Donati, 1973). Il nipote Luigi, ricorda che per ampliare la produzione del Molinelli, nei primi anni '70, fu commissionata ad un vivaista pavese (vivai Bardoni) la produzione di barbatelle a partire dalle piante originarie e in quel frangente è probabile che il vitigno sia stato ceduto anche ad altri. Questo potrebbe spiegare come, da alcune indagini, sia emerso un profilo a nove loci uguale a quello di un vitigno presente in Veneto, localmente denominato Uvéta, che aveva raggiunto una certa diffusione (50 ha circa) negli anni '90 del Novecento, come attesta uno storico vivaista friulano, Ferdinando D'Andrea, che lo aveva moltiplicato. Il lavoro di moltiplicazione partì da un'unica pianta presente in un'azienda agricola di Lonigo e quando nel 1985 la vite, che all'epoca aveva intorno ai 60-70 anni, fu gravemente danneggiata dal gelo, D'Andrea riuscì a prelevare delle gemme e a realizzare una trentina di piante madri da cui iniziò la moltiplicazione. Lo stesso D'Andrea la definisce una varietà molto vigorosa e tollerante la botrite, a crescita veloce, con foglie praticamente glabre e apice verde. Visto l'apprezzamento per questa uva sconosciuta, D'Andrea preparò il fascicolo per chiederne l'iscrizione al Registro Nazionale e regolarizzarne la moltiplicazione, ma la commissione non ritenne di iscriverla. Di conseguenza parte delle viti furono tolte e parte sovrinnestate.

Anche Anna Schenider del CNR di Torino ha reperito un'accessione, denominata Obi, in un'azienda piemontese, che geneticamente corrisponderebbe al Molinelli. I titolari dell'azienda riferirono che l'accessione poteva essere arrivata in Piemonte dal Veneto. Il nome Obi deriva dalla forma di allevamento tradizionale, a pergolette, detta appunto "Obi", che prevede gruppi di 10 viti a 4 metri l'uno dall'altro. L'analisi del profilo molecolare di Molinelli (*tabella profili genetici*), non ha permesso al momento di individuare relazioni di parentela con i vitigni locali, mantenendo ancora sconosciute le sue possibili origini.



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Cuneiforme, di media grandezza, pentalobata, ma con seni laterali poco profondi. Seno peziolare a V, aperto. Seni laterali superiori leggermente sovrapposti. Lembo quasi liscio o poco bolloso, contorto. Pagina inferiore praticamente glabra.

Grappolo. Medio-corto (12-15 cm), conico, tendenzialmente spargolo. Acino allungato (ellissoidale largo), pruinoso, che tende a prendere una colorazione rosata quando esposto al sole.

Caratteri agronomici ed enologici. Pianta piuttosto vigorosa, con forte emissione di femmine e produttività non elevata. La bassa fertilità basale costringe ad una potatura mista o lunga. Presenta germogliamento e fioritura precoci, invaiatura e maturazione medie. Mostra una bassa sensibilità al freddo e il grappolo spargolo porta ad una buona tolleranza verso i marciumi. La famiglia Molinelli ha sempre impiegato le uve per realizzare un vino dalle note particolari e accattivanti, con ottime capacità di affinamento, tanto che Luigi Molinelli, per gli amici Ginetto, descrive i due prodotti che ottiene dal vitigno come segue. Molinelli versione secco: ispido, provocante, con note aromatiche che evocano Riesling e Sauvignon senza assomigliare a nessuno dei due. Molinelli versione passito: vino dolce, che colpisce subito per una nota muffata che richiama i sauternes francesi, dove la frutta secca si mescola a riconoscimenti vegetali che rimandano al Sauvignon passito.





Negretto N.

Occorre prestare particolare attenzione di fronte ad accessioni indicate con i termini “Negretto/a o Negrettino/a”, poiché in aree viticole differenti possono sottintendere varietà diverse. A conferma di ciò, recenti analisi molecolari (Pastore *et al.*, 2020 e comunicazioni successive) hanno individuato in un’accessione denominata Negretta la varietà Ancellotta, in una indicata come Negrettino Converselle (Forlì) la varietà Aleatico, nell’accessione Negrettino Sbarzaglia la varietà Marzemino e, infine, che nel Negretto Gatti si nascondeva il Terrano. A conferma del legame del Negretto con il territorio emiliano-romagnolo e toscano, le analisi molecolari (*tabella profili genetici*) evidenziano una notevole condivisione con due vitigni, Cavecia e Termarina (=Mammolo N. =Sciaccarello N.), legati tra loro da un rapporto genitore-figlio come riportato da D’Onofrio *et al.*, 2021.

Sinonimi accertati: Negrettino bolognese, Negrettino,

Sinonimie errate: Morina o Moretta, Uva Longanesi

Denominazioni dialettali locali: Nigärtén (*Bolognese*), Nigret (*Romagna*)

Rischio di erosione: elevato

Diffusione

L’areale di diffusione più tipico del vero Negretto è sempre stato il Bolognese, con propaggini fino alla Romagna. Ad oggi risultano 18,5 ettari (dati RER, 2021) investiti con questo vitigno, ma il dato è sicuramente inquinato da attribuzioni non corrette.

Un po’ di storia

Marescalchi e Dalmasso (1937) convengono sulla sinonimia tra Negretto e quel Majolo che, nel 1300, Pier de’ Crescenzi affermava essere un’*“uva molto nera, la quale si matura avaccio, e fa i grappoli belli, lunghi e spessi, ed è in sapore dolcissima e fa vin duro e assai conservabile quasi nero, ed è assai fruttifera, ma teme alquanto il mollume, e provien nel piano e ne’ monti, e questa è avuta a Bologna in luoghi infiniti”* (De Crescenzi e De Rossi, 1805). Indubbiamente questo Majolo era molto diffuso nel Bolognese, ma gli elementi riportati non sono sufficienti ad identificarlo con il Negretto bolognese, come pure è difficile risalire all’identità tra questo e il Negretto riscontrato dal Gallesio, nel 1839, in territorio di Faenza (RA) e *“che somiglia al Negretto di Ravenna”* (Baldini, 1995).

Maini (1851), tra le varietà coltivate nelle province di Modena e Reggio Emilia, cita un Magliolo (*“grana fitte e rotonde, ma non tanto nere”*) che nulla ha a che fare con il Majolo di De’ Crescenzi (uva molto nera), e una Negretta che ha tutta l’aria di somigliare al Terrano o Cagnina. Probabilmente anche il cavalier Aggazzotti (1867) doveva avere in collezione materiali simili a quelli descritti dal Maini, tanto che il Majolo risulta avere acini con buccia *“rosso-rosa, sfumata al verde nell’interno del grappolo”* e la Negretta un acino *“alquanto ovale, di giusta grossezza, (15 millim.) non affatto opaco”*, come il

Terrano o Cagnina.

È solo nel fascicolo XII del “Bullettino ampelografico” (Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio, 1879), che si trovano le prove documentate del fatto che, a fine Ottocento, il Negrettino era il vitigno prevalente nei vigneti specializzati del Bolognese.

A inizio Novecento, poi, il Molon (1906) cita un Negretto di Forlì che presume essere sinonimo di Canaiolo nero e un Negretto che egli ritiene sinonimo di Neretto di Marengo, a riprova della enorme confusione che si celava dietro la denominazione, tanto più che, alcuni anni più tardi, il Marzotto (1925) riferiva che “*la Commissione Ampelografica di Forlì concluse col ritenere la Cagnina nera e il Negretto sottovarietà molto affini col Negrettino*”, mentre la Commissione ampelografica di Bologna stabilì che i termini Morina o Moretta identificavano un vitigno diverso dal Negrettino (sinonimi errati). Sempre Marzotto riporta, poi, un interessante passo tratto dalla monografia del Cavazza, in cui asseriva che “*Il Neretto o Negretto, sinonimo di Negrettino nel Bolognese, è diverso dal Neretto o Moretto di Alessandria e di Marengo (n.d.r. smentendo Molon). È il vitigno a frutto nero più diffuso nella Provincia di Bologna donde si espanse nelle Romagne e nell’Appennino Toscano specialmente nel Mugello*”; e Cavazza conosceva molto bene la viticoltura Bolognese (Marzotto, 1925; Cavazza, 1902). In questo areale il Negretto era spesso coltivato in vigneti misti con Barbera, arrivati sino ai giorni nostri, per conferire all’uvaggio zucchero e colore.

La confusione sulla denominazione, comunque, è proseguita nel tempo (Manzoni, 1977) e a fine anni '90 si è dovuto dirimere il caso della errata attribuzione del nome Negretto alla varietà poi denominata Uva Longanesi (Marangoni *et al.*, 2000), vitigno con areale di diffusione intorno a Bagnacavallo (RA), che era stata inizialmente chiamata Negretto sempre seguendo il criterio dell’attribuzione del nome a uve non meglio identificate ma con una colorazione particolarmente scura della buccia.



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Media, cuneiforme, con lembo a gronda, poco bolloso, e nervature verdi. Seno peziolare chiuso con base a V, seni laterali superiori poco profondi, o al più medi, a lembi leggermente sovrapposti, con base sagomata a parentesi graffa e talora anche ad U, raramente con un dente. Denti a margini convessi. Pagina inferiore con peli coricati tra le nervature a densità bassa e peli eretti sulle nervature con densità media o poco più.

Grappolo. Conico, medio-piccolo, da medio a compatto, spesso con 1 ala pedunculata. Acino sferoidale, medio-piccolo, con buccia mediamente pruinosa, di colore blu-nero, abbastanza consistente. Polpa molle, incolore e senza sapori particolari.

Caratteri agronomici ed enologici. Pianta rustica, con portamento semi-ricadente, produzione buona e costante. Si adatta bene alla speronatura. Germoglia tra il 10 e il 20 aprile, fiorisce nella prima decade di giugno, invaia tra fine luglio e inizio agosto e si raccoglie nell’ultima decade di settembre. Nel passato era tenuto in considerazione per la sua tolleranza all’oidio. Uva da vino, da utilizzare per lo più in uvaggio o da taglio, poiché tende ad avere poca acidità, discreto zucchero e molto colore.





Passeretta B.

(*Termarina bianca*)

Vitigno presente in Emilia-Romagna con la denominazione Termarina bianca che già nel passato era stata indicata, dagli ampelografi più accorti, quale sinonimo di Passeretta del Piemonte: recenti lavori d'indagine molecolare lo hanno confermato. Da considerare anche che nel Reggiano è stata reperita un'accezione a bacca bianca denominata Termarina con grappolo piramidale e alcuni acini fertili ascrivibile ad una forma apirena del Trebbiano toscano (Meglioraldi *et al.*, 2013). Il profilo molecolare (*tabella profili genetici*) non permette di individuare particolari relazioni di parentela con i vitigni locali.

Sinonimi accertati: Termarina bianca

Sinonimie errate: Corinto

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Diffusa in Emilia-Romagna, con particolare riferimento al territorio parmense, dove era nota sotto la denominazione di Termarina bianca. Ne sono ormai presenti solo rarissimi esemplari: 418 m² a fine 2021, secondo i dati RER.

Un po' di storia

Difficile stabilire l'origine delle Termarine, anche perché spesso vengono così denominate varietà apirene differenti che hanno in comune il solo fatto di avere acini molto piccoli e privi di vinaccioli. Nelle vecchie ampelografie è possibile trovare riferimenti a Termarina o Tremarina o Tramarina, talora con la specifica del colore della bacca, ma spesso si viene rimandati a sinonimie come Passerina bianca o Passeretta o Corinto. Vediamo, con un percorso a ritroso nel tempo, di ritrovare le tracce della coltivazione della Termarina bianca in Emilia-Romagna. Ubaldo Delsante (1996) riporta che "*Nei secoli passati, nelle colline di Talignano e di Segalara trovava diffusione l'uva tremarina, nelle due varietà rossa e bianca, chiamata anche toscaneamente uva passerina perché ricercata e beccata avidamente dai passeri*". Tra l'altro, il Toni (1927) riporta che la "*tremarina*" del Parmense dava "*un vino ottimo e ricchissimo di alcool*". A inizio Novecento. Molon (1906) dà per acquisita la sinonimia con il Corinto e afferma che "*con tutta probabilità, le nostre Passerine corrispondono alle Escarie*" citate da Plinio; inoltre tra le diverse corrispondenze con la Passerina ne cita alcune che riguardano l'Emilia-Romagna: Passeretto nel Bolognese, Uva romanina o Passerina a Forlì e forse anche la Trebbianina, e la Trebbianella dell'Agazzotti. Molon, poi, conclude la trattazione della Passerina bianca con la definizione dell'origine e la descrizione ampelografica del Pulliat che, pur nella sua soggettività, richiama alcuni tratti della Termarina bianca reperita presso l'azienda Casalini di Basilicogiano (PR). In un "Bullettino ampelografico" (Ministero d'Agricoltura,

Industria e Commercio, 1879), tra le uve bianche importate nel Bolognese, viene annoverato anche un “*Passeretto o sultanina (queste due uve non sono identiche)*”, che potrebbe essere la Passeretta del Conte di Rovasenda, se non altro per la sensibilità all’oidio che li accomuna e che causò il suo rapido declino nell’area di Canelli dove era molto presente (Rovasenda, 1877). Interessante, poi, il “Contributo all’ampelografia modenese” di Lodovico Malavasi (1879), che apre l’elenco delle uve bianche coltivate sul territorio con la descrizione della Termarina bianca, sinonimo di “*Tramarina, Passerina, Passeretta, Uva di Corinto*”. Da quanto riportato dal Malavasi, che descrive una varietà apirena, con qualche acino fertile, contenente un vinacciolo grosso e globoso, con grappolo piramidale e spargolo, si può ipotizzare che si riferisca alla “Termarina del Reggiano”, che recenti lavori di Schneider e collaboratori hanno ricondotto a mutazioni apirene del Trebbiano toscano (Schneider *et al.*, 2003; Boccacci *et al.*, 2005; Meglioraldi *et al.*, 2013); infatti la Termarina-Passeretta del Parmense ha grappolo cilindrico. Aggazzotti del Colombaro (Spilamberto, MO), invece, paventa la sinonimia tra la Tramarina bianca della sua collezione e Passeretta bianca, indicando come quest’uva venisse impiegata più per uso di cucina (da mensa e passa) che non per la produzione di vino (Fangarezzi, 2011). L’analisi delle voci “*Termarén’na*” (Passeretta) e “*Uvétta*” (Uva di Corinto) presenti sul Vocabolario Parmigiano-Italiano del Malaspina (1859) fanno intendere che fossero presenti sul territorio parmense due differenti tipologie di uva apirena. Vincenzo Bertozzi (1840) parla di due varietà di Termarina, una a bacca bianca e una a bacca nera, che erano coltivate negli orti e nelle vigne, raramente nei campi, in provincia di Reggio Emilia. Inoltre ci arrivano notizie in merito alla diffusione di Termarina in Emilia-Romagna, pur con nomi diversi, anche dal Gallezio (Baldini, 1995). Tra l’altro la Termarina bianca che Gallezio trova nel Reggiano è pressoché priva di acini grossi, mentre una recente pubblicazione dell’Istituto Agrario “A. Zanelli” di Reggio Emilia (<http://www.itazanelli.it/iniziat/guastalla2009/biodiversita.pdf>), testimonia di un’accesione, conservata in collezione, con la maggior parte degli acini apireni e un 10-20% di acini grossi e provvisti di semi. Si può ipotizzare, che entrambe le tipologie di uva fossero presenti sul territorio Reggiano e, soprattutto, che la denominazione Termarina venisse indistintamente utilizzata per indicare le uve caratterizzate da elevata acinellatura e/o apirenia. Facendo riferimento alla sinonimia riportata dal Gallezio tra Termarina bianca e Corinto bianco o Passeretta dei Piemontesi, viene spontaneo analizzare anche la descrizione di Acerbi (1999) della Passeretta bianca coltivata nel territorio di Valenza. Ad oggi la Passeretta piemontese è praticamente scomparsa, ma nel passato era molto diffusa nelle aree di coltivazione del Moscato e se ne otteneva, pare, un vino meno profumato, ma più fine del Moscato stesso. Confrontando i tratti dell’accesione Termarina bianca Casalini, ritrovata nel Parmense, con quelli della descrizione di Acerbi, si riscontrano alcune similitudini: le foglie con un lobo centrale piuttosto evidente, un certo tomento sulla pagina inferiore, i denti con il mucrone bianco, il picciolo corto, gli acini piccolini e senza semi, il grappolo racemato, compatto e l’eccellente sapore della polpa. Andando ancora più indietro nel tempo, il prof. Claudio della Fossa riporta della presenza della Termarina bianca nel Reggiano (Della Fossa, 1810) a inizio Ottocento, mentre il bolognese Vincenzo Tanara, a metà del Seicento ci racconta che la Tremarina, come la Lugliatica, si presta ad essere potata a Pergola e ne illustra l’utilizzo culinario: “*Uva Tremarina bianca, e negra, servita sopra tazze tra verdure, fiori, e ghiaccio*” (Tanara, 1674).

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Cuneiforme, pentalobata. Seno peziolare a V, con lobi sovrapposti. Seni laterali superiori ad U, aperti. Pagina superiore mediamente bollosa, con nervature non pigmentate. Pagina inferiore con nervature ricoperte di rari peli coricati e peli dritti con densità media; tra le nervature peli coricati con densità da media ad elevata e peli dritti quasi assenti. Denti a margini convessi e con un mucrone chiaro. Picciolo molto più corto della nervatura mediana.

Grappolo. Medio-piccolo, cilindrico, allungato, alato, tendenzialmente compatto, con peduncolo corto. Peso medio intorno ai 200-250 grammi. Acino arrotondato, molto piccolo, con buccia sottile, pruinosa, di colore verde-giallo, senza vinaccioli. Polpa a sapore neutro, molle.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno abbastanza vigoroso che si adatta bene alle condizioni pedoclimatiche della collina parmense. Germoglia a fine marzo, fiorisce nell’ultima decade di maggio, invaia intorno all’ultima decade di luglio e matura tra fine agosto e la prima decade di settembre. Produzione media e costante. Manifesta una certa sensibilità ad oidio e marciumi. Vitigno a duplice attitudine, caratterizzato da acini senza vinaccioli, con concentrazione zuccherina molto elevata, tanto che un tempo era considerato un vitigno prevalentemente da mensa e per fare uva passa e marmellate. Nella tradizione parmense, il mosto di questo vitigno era fatto cuocere fino a diventare solido, poi era tagliato a cubetti e conservato per mesi. Questa sorta di caramella era tenuta in bocca dalle donne che filavano la lana per aumentare la salivazione, poiché i polpastrelli bagnati erano una condizione essenziale per svolgere questo antico mestiere. Il vino che se ne ottiene è ad elevata gradazione alcolica, dal colore non carico, ma profumato. Ideale per il passito. Un tempo questo vitigno era coltivato alla testata delle “piantate parmigiane”, in modo che aumentasse il grado alcolico del vino prodotto dall’intero filare.





Pelagos N.

Vitigno di cui si ha notizia solamente in relazione alla cittadina di Bagnacavallo (RA), dove sono state reperite due viti franche di piede relitte, da cui si è ripartiti per una piccolissima riproduzione a fini sperimentali.

Sinonimi accertati: Pelagòss

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali: Pela gòss (*Bagnacavallo RA*)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Allo stato attuale sono presenti in coltivazione solo poche centinaia di piante, che vengono impiegate per prove di spumantizzazione, vista la particolare acidità del mosto.

Un po' di storia

Sullo stato della viticoltura a Bagnacavallo, in provincia di Ravenna, a metà Ottocento, ci viene in aiuto lo scritto di Gian Matteo Annichini che riporta: *“Molte sono le specie dell’Uve, che nel nostro Territorio si contano. Avvi, per nominarne qualcuna, l’Uva S. Colombano, l’Uva Angiola, l’Uva passerina, l’Uva galletta, lo Zibibbo, la Rinaldesca, l’Alamanna, la Lugliola, il Moscadello, il Marzamino ecc. saporitissime tutte, e squisitissime al gusto, delle quali per altro non si può dare dettagli di sorta alcuna, perché le viti che le producono si trovano sparse, o capricciosamente, o alla ventura non solo pegli orti, ma pe’ cortili eziandio, e fin lungo i filari, che costeggiano i campi de’ nostri poderi. Abbenchè consumate quasi onninamente si come cibo pure qualcuna fra le medesime si presta alla fabbricazione di vini sufficientemente prelibati rispondendo alla velleità di quei pochissimi, che di tratto in tratto si occupano di tali esperimenti. Ma che sono mai coteste ricchezze a fronte di quelle, che ci pervengono dalle albane, dai trebbiani, dalle canjuole, dall’uva d’oro!”* (Annichini, 1856). Stante la situazione, è molto probabile che le due viti franche di piede, allevate a pergolato a ridosso dei proservizi dell’azienda Bagnari di Bagnacavallo (RA), siano arrivate sino ad oggi proprio da quel tipo di contesto di fine Ottocento, che relegava la vite ai filari e alle aree prossime alle aie.

La famiglia Bagnari ha memoria della presenza della due viti sin dagli anni '30 del Novecento e sono sempre state chiamate “Pela gòss”. Le ampelografie dell’Ottocento non riportano notizie di un vitigno con tale denominazione o altro termine assimilabile. Da queste piante è stato prelevato il materiale di moltiplicazione con cui sono state realizzate alcune barbatelle ai fini della conservazione e coltivazione a scopo di approfondire la valenza enologica del vitigno.

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Medio-piccola o al più media, cuneiforme, generalmente eptalobata, con seno peziolare a V, aperto. Seni laterali superiori aperti, mediamente profondi e con base a U o, talora, anche a parentesi graffa. Lembo che tende a ripiegarsi verso il basso, mediamente bolloso o più, con nervature verdi. Pagina inferiore con pochi peli coricati tra le nervature e peli eretti sulle nervature presenti con densità media.

Grappolo. Piccolo (150-200 g), cilindrico, molto compatto (spesso alcuni racimoli vengono estrusi dal grappolo), con acini piccoli, sferoidali, mediamente pruinosi, di colore blu-nero.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno abbastanza vigoroso, di buona fertilità e produttività, nonostante il grappolo piccolo. Produce tralci piuttosto sottili ed emette numerose femminelle, spesso fertili. Presenta una certa tardività nell'espressione delle principali fasi fenologiche, in particolare per quanto riguarda la maturazione, mentre la fioritura è abbastanza precoce. Nonostante la notevole compattezza dei grappoli, tollera abbastanza bene gli attacchi oidici ed i marciumi. Vitigno ad uva da vino, caratterizzato da un'elevata acidità, che si preserva anche al raggiungimento di buone concentrazioni zuccherine. È piuttosto interessante per l'elevato contenuto in polifenoli e tannini. Si caratterizza per un colore rosso-violetto molto intenso, per spiccati aromi floreali e fruttati, che si accompagnano ad una vinosità di fondo; al gusto si presenta secco, acido e piuttosto astringente.



La denominazione ufficiale del vitigno, Pelagos N., con cui è stato iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite nel 2011, è stata mutuata dell'espressione dialettale con cui viene identificato nella zona di Bagnacavallo: "pela gòss", ovvero "spella gozzo", in relazione all'elevato tenore acidico dell'uva che è tanto elevato da bruciare in gola come se si fosse ingerito un liquido ustionante, che asporta il primo strato dell'epitelio della gola. Le analisi isoenzimatiche avevano evidenziato, per Pelagos, gli stessi pattern (GPI 10 e PGM 2) di Ancellotta e Lambrusco di Sorbara, ma il confronto diretto con il DNA estratto da accessioni presenti nelle collezioni del Distal dell'Università di Bologna ha permesso di escludere qualunque sinonimia. Interessante, invece, la vicinanza (relazione di primo grado) tra Pelagos e Canina nera (*tabella profili genetici*), che condividono sempre un allele a ciascuno dei 12 loci analizzati (Fontana *et al.*, 2007; D'Onofrio, 2021). La Canina nera è un vitigno coltivato nella Bassa Romagna da secoli, quindi è ragionevole pensare che anche Pelagos abbia le sue origini in quest'areale.



La vite ha attraversato i secoli bui del Medioevo grazie al valore simbolico che il vino aveva assunto nell'ambito della civiltà cristiana.



Pellegrina

Vecchia varietà locale della Bassa modenese, a lungo confusa con la Spergola, ma erroneamente, in quanto si tratta di due varietà diverse con areali di diffusione ben distinti: Pellegrina nella Bassa modenese e Spergola sui Colli di Scandiano e Canossa.

Sinonimi accertati: Pissotta, Pisotta, Pomoria

Sinonimie errate: Spergola, Sauvignon

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Ad oggi la Pellegrina è presente su pochissimi metri quadrati in vecchi vigneti della Bassa modenese. L'azienda Vita di San Felice sul Panaro ha messo a dimora circa mezzo ettaro di vigneto prelevando le marze dai vigneti più vecchi dei dintorni per evitare di perdere i biotipi locali fino ad ora conservati esclusivamente *in situ*.

Un po' di storia

Con DM 25 maggio 1970 viene iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (Art. 11, DPR 24-12-1969 n. 1164) la varietà Sauvignon, indicando come sinonimi Champagne, Pellegrina, Spergolina e Piccabon. Da quel momento la Pellegrina aveva cessato di esistere come entità a sé stante ed era stata dichiarata Sauvignon. Con successivi lavori di caratterizzazione si è riusciti a dirimere la questione Spergola-Sauvignon, dichiarandoli vitigni differenti tra loro (Filippetti *et al.*, 2001), lasciando Spergolina e Pellegrina quali sinonimi di Spergola per motivi bibliografici, visto che in quel frangente non erano state reperite accessioni di Pellegrina da poter verificare. L'identità tra Spargolina e Pellegrina fu suggerita da Marescalchi e Dalmasso (1937), che nella loro "Storia della vite e del vino" riprendono alcune parti dell'opera di Vincenzo Tanara in cui si tratta di una varietà detta Pomoria o Pellegrina che "*fa vino brusco, picciolo e dura assai*" (Tanara, 1644) e dicono che questa varietà "*è citata da Froio come uva Bolognese; oggi si trova sui colli Reggiani una Spargolina o Pellegrina*". Quindi l'assimilazione tra i vitigni Spergola e Pellegrina è relativamente recente, visto che Tanara si era limitato a citare una "*Pomoria, over Peregrina*" il cui vino, in effetti, ha tutte le caratteristiche della Pellegrina vinificata in purezza di oggi. Nel 1927 sulla rivista "L'Italia Agricola" si legge, riferito ai vitigni delle province di Modena e Reggio, che la Pellegrina è "*coltivata nella bassa verso il confine bolognese, col suo vinetto agro ma serbevolissimo, ottimo per dissetare se allungato con acqua*". La Spargolina, invece, viene collocata al colle e in particolare come ingrediente per i vini di Scandiano, Casalgrande e Albinea (Toni, 1927).

Andando più indietro nel tempo, il conte di Rovasenda cita una Spargoletta bianca, coltivata a Sassuolo di Modena, e una Pellegrina o Pissotta fra le uve bianche di Mirandola, senza indicare relazioni tra queste varietà (Rovasenda, 1877). Questo potrebbe ragionevolmente far supporre che esisteva un'uva di colle, forse riconducibile a Spergola, che nulla aveva a che spartire con la Pellegrina della Bassa modenese.

Sempre in quel periodo viene dato alle stampe il "Contributo all'ampelografia Modenese" di Malavasi, in cui le descrizioni di Spergolina (Spargolina?) e Pellegrina (Pissotta) ritraggono due vitigni ben differenziati (*Malavasi, 1879*). Anche Francesco Aggazzotti (1867) offre una descrizione piuttosto dettagliata di Pellegrina (San pelgrina, Pissota nel Carpigiano), in cui molti elementi riportano alle accessioni arrivate sino a noi, come ad esempio il grappolo corto, l'acino grossetto, abbastanza pruinoso, ricco di succo, il raggiungimento di tenori zuccherini non elevati a maturità. Sebbene Aggazzotti affermi che Pellegrina presenta caratteri che la rendono particolarmente idonea alle pianure nebbiose della Bassa modenese, fa un accenno ai fruttaioli di Livizzano, che la vendevano come uva da serbo, il che lascia supporre che fosse coltivata pure in collina.

Interessanti anche le descrizioni riportate nel Catalogo del Maini (1851), di metà Ottocento, che riprendono le osservazioni del Vicini (1752) e tratteggiano due vitigni chiaramente distinti, con un curioso rimando a Vernaccia per quanto riguarda la Spargoletta. Nel fascicolo XIX del "Bollettino ampelografico", inoltre, viene attestato l'utilizzo della Pellegrina pure come uva da tavola e da serbo, sul mercato di Finale, uno dei mercati della provincia di Modena su cui erano portate le uve "allo scopo speciale di venderle come uve da tavola" (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1885).

Solo intorno al 2013-'14 è stato possibile accertare la differenza genetica tra Spergola e Pellegrina (*tabella profili genetici*), nonostante le analisi ampelografiche e ampelometriche avessero ravvisato una certa somiglianza tra i due vitigni, giustificando gli equivoci insorti tra gli ampelografi del passato. Un'interessante relazione da approfondire è emersa a livello genetico tra Pellegrina e Uva Tosca N. che sembrano legate da una parentela diretta.



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Apparentemente quasi tondeggianti, medio-piccola o piccola, con bollosità fine e media, seno peziolare a V o a parentesi graffa, generalmente chiuso, talora con uno o due denti. Seni laterali superiori a U o a parentesi graffa, con lembi leggermente sovrapposti. Denti con margini convessi, non troppo pronunciati. Peli coricati tra le nervature con densità tendenzialmente bassa, mentre i peli eretti sulle nervature hanno densità elevata.

Grappolo. Medio-piccolo o piccolo, tendenzialmente conico, con 1 o 2 ali. Sferoidale, medio o medio-grosso, con buccia mediamente pruinoso, di colore verde-giallo. Polpa molle, succosa.

Caratteri agronomici ed enologici. Varietà di buona vigoria, senza particolare sensibilità alle crittogame, mentre è spesso attaccata dal ragnetto. Oggi è impiegata esclusivamente come uva da vino, mentre in passato era tenuta in considerazione anche come uva da tavola e da serbo, poiché resisteva a lungo, fino alla primavera successiva alla raccolta, senza andare incontro a marcescenza.





Ruggine B.

Vitigno tradizionalmente impiegato insieme ad altri per la produzione di aceto balsamico. Recenti studi di carattere genetico (D'Onofrio *et al.*, 2021) hanno individuato una relazione genitore/figlio tra Ruggine e Schiava (=Rossara=Erbanno), un vitigno tipicamente lombardo, ma presente anche in Emilia-Romagna con accessioni denominate Gravarena e Stciucaera rossa (Pastore *et al.*, 2020).

Sinonimi accertati: Rugginosa

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali: Ruzninteina, Ruzneinta (*Modenese*)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Vitigno tipicamente allocato nella pianura tra Modena e Bologna, è stato iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite con DM 27 marzo 2009 e inserito nell'elenco dei vitigni idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna con Determinazione n. 9852 del 5 ottobre 2009. A fine 2021 risultava iscritta al catasto vigneti una superficie di circa 1,87 ettari (dati RER).

Un po' di storia

L'uva Ruggine, con questo nome almeno, non la si ritrova citata molto spesso nelle ampelografie o in lavori descrittivi sulla vitivinicoltura. Interessante è la descrizione che ne fa il Galesio, quando il 27 settembre 1839 si trova a Modena ed ha l'opportunità di valutare le principali uve di questa zona. Egli riferisce che le uve bianche del Modenese sono la Ruggine, il Trebbiano di Spagna e la Malvagia e "*con queste tre riunite si fanno dei vini-liquori squisiti; esse vengono in albero e pure sono di una maturità perfetta e di un colorito completo*". Ciò che cattura l'attenzione dello studioso, quindi, è la completezza della maturazione di queste uve nonostante si trovino in una condizione di elevata vigoria e di competizione con le piante di alto fusto a quel tempo impiegate come tutori vivi per le viti. Della Ruggine scrive: "*grappolo sottile, lungo, racimolato al peduncolo, spargolo, pignato alla punta, con acini minuti come quelli del Lambruschino nero, verdognoli, diafani, coloriti di tinta di sole, ciò che gli ha fatto dare il nome di Ruginè*" (Baldini, 1995).

Più tardi, il Ramazzini (1887) cita la Ruggine fornendo anche alcune indicazioni sull'areale di coltivazione: "*... molto produttiva, buona da vino e diffusa verso il bolognese*". Nel 1928, il Consiglio provinciale dell'economia corporativa di Modena pubblica "Usi e consuetudini nel commercio dell'uva e del vino" in cui, tra le uve bianche di qualità, viene citata anche la Ruggine. Poi se ne perdono le tracce fino a che viene presa in esame in una tesi dell'Università di Bologna (Venturelli, 1982).

Italo Pedroni, colui che ha preservato questa varietà dall'estinzione, riferisce che la coltivazione di quest'uva era limitata alle aree della pianura modenese

verso Bologna, tra Manzolino e Bagazzano, poi negli anni '70 è stata abbandonata. In effetti gli obiettivi produttivistici invalsi in quel periodo portarono a preferire varietà dalla produttività più elevata e più costante. Infatti, nonostante Ramazzini sostenga che Ruggine sia un vitigno produttivo, la sterilità fisiologica dei fiori determina spesso situazioni di forte acinellatura dei grappoli in dipendenza dell'andamento stagionale e, probabilmente, della presenza nel vigneto di altre varietà di vite quali impollinatori. Le vecchie alberate erano costituite da un miscuglio di più varietà, spesso anche a bacca di colore diverso, e probabilmente questo favoriva l'allegagione della Ruggine, mentre il suo inserimento in vigneti specializzati, monovarietali, forse portò a grappoli molto acinellati e quindi più piccoli.

L'inserimento di alcune piante di varietà diverse all'interno di un vigneto collezione a Coviolo di Reggio Emilia, alimenta questa ipotesi, poiché, rispetto al vigneto di Pedroni di Rubiara, qui si ottengono grappoli con un maggior numero di acini normali, più compatti e quindi più grossi (peso anche tre volte superiore).

Dalle analisi isoenzimatiche è emerso che il vitigno Ruggine possiede un pattern comune a molte varietà iscritte al Registro Nazionale (Albana B., Alionza B., Bosco B., Caricagiola N., Crovassa N., Melara B., Neretta cuneese N., Olivella nera N., Passau N., Passerina B., Rebo N., Rondinella N., Rossignola N., San Lunario B., Valentino N., Vernaccia nera N.), ma esami morfologici e molecolari (*tabella profili genetici*) hanno permesso di escludere eventuali sinonimie (Fontana *et al.*, 2006).



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Medio-grande, cuneiforme, più spesso trilobata, ma talora anche pentalobata, con seni laterali pochissimo profondi o appena accennati. I seni laterali superiori sono aperti, generalmente a V, a volte anche ad U, talora con un dente. Il seno peziolare è a V, talora anche a graffa, poco aperto o chiuso. La pagina superiore è mediamente bollosa, con depressioni evidenti, e margine leggermente ripiegato verso il basso. La pagina inferiore è poco tomentosa: rari peli eretti sulle nervature e tra le nervature peli coricati con densità da media a bassa.

Grappolo. Allungato, conico o cilindrico, da medio a spargolo, più spesso alato (da 1 a 4 ali), con acino rotondo, medio o medio-piccolo, con buccia mediamente pruinosa, di colore verde-giallo che quando esposta al sole assume una picchiettatura rugginosa.

Caratteri agronomici ed enologici. Germoglia abbastanza precocemente (fine marzo-inizio aprile), fiorisce nella prima decade di giugno, invaia ad inizio agosto e matura tra metà e fine settembre. Presenta fiori fisiologicamente femminili, da cui la frequente e spesso importante acinellatura dolce che caratterizza questo vitigno. Non presenta particolari suscettibilità o tolleranze nei confronti delle principali patologie della vite. Varietà ad uva da vino, molto utilizzata in passato per la produzione di aceto balsamico tradizionale. Si ottiene un vino dal colore giallo con riflessi verdognoli, che presenta un quadro olfattivo abbastanza complesso, costituito da note floreali (in prevalenza fiori d'acacia), fruttate (pesca, mela e frutta esotica) e agrumate che si completano con una leggera nota di miele e di erbaceo fresco. Al gusto risulta da acido a piuttosto acido, di buona struttura e buona persistenza gusto olfattiva.





Russiola

Tipico vitigno delle sabbie del Ferrarese, ancora oggi presente con un certo numero di piante frammiste a Fortana, in vecchie vigne, per apportare, in uvaggio, un certo contenuto zuccherino al mosto.

Sinonimi accertati: Rossiola

Sinonimie errate: Ruchè, Rossola nera, Rossignola

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

È il vitigno comacchiese per eccellenza, anche se lo si poteva ritrovare su tutta l'area costiera del Ferrarese. La Russiola è ormai relittuale, ma alcuni produttori che l'hanno conservata sino ad oggi si stanno prodigando per mantenerne la coltivazione, continuando a trasformarla secondo la tradizione, ma anche sperimentando nuove soluzioni tecnologiche in grado di valorizzarla.

Un po' di storia

Anzitutto va precisato che esistono diversi vitigni che presentano tra i loro sinonimi il termine di Rossiola, primo fra tutti un vitigno bianco romagnolo denominato Bertinora o Rossola di Bertinoro, ma anche Rossiola, a causa della colorazione rosata che assumono gli acini ben esposti al sole. Anche Ruchè (Piemonte), Rossola nera (Valtellina), Rossignola (Veneto) presentano tra i loro sinonimi la denominazione "Rossiola". In realtà la "Russiola" o "Rossiola", vecchio vitigno tipico dell'areale comacchiese di cui rimangono solo pochissime piante sul territorio, non ha nulla a che vedere con questi vitigni, con i quali condivide solo il nome, come confermato dalle analisi molecolari (*tabella profili genetici*). Attualmente viene utilizzato per piccolissime produzioni ad uso familiare e/o per pochi residui estimatori locali del prodotto. Facendo un percorso a ritroso nel tempo alla ricerca di prove documentali dell'esistenza di questo vitigno, occorre prestare attenzione, perché in vecchi lavori ampelografici si trova citata una "Rossiola" a bacca bianca, come precedentemente accennato (ad es. *Bullettino ampelografico-fascicolo XII, 1879*). A metà degli anni '70, si iniziò a chiedere il riconoscimento della DOC per il vino del Bosco Eliceo, e sul mensile "Il ferrarese" comparve un articolo che tesseva le lodi della Russiola, definendola l'"umile paggio" del vin di Bosco (C.A.M., 1975), visto che in quegli anni la sua coltivazione era già piuttosto contenuta e la notorietà del vino praticamente nulla.

Nel 1950, Della Barba compila un'interessante nota sulla viticoltura ferrare-

se, proponendo soluzioni per il rinnovo e il miglioramento della viticoltura locale. Egli ravvisa che l'Uva d'oro ha dimostrato una perfetta integrazione con quel suolo e quel clima particolari, ma ritiene che si debbano fare degli studi su altri vitigni locali al fine di valutare se il livello qualitativo che si può raggiungere sia in grado di soddisfare non solo le esigenze locali, ma anche il gusto dei consumatori più lontani. E a questo proposito cita anche la Rossiola *“le cui viti si trovano generalmente frammezzate a quelle d'uva d'oro in proporzione di circa il 5%. L'uva Rossiola, dal grappolo di colore rossastro, matura circa 15 giorni prima dell'uva d'oro quando è coltivata nei terreni sabbiosi e invece, nelle terre non sabbiose fertili, matura più tardi e dà un vino assai scadente. Il suo vino, abbastanza alcolico, è di colore rosso rubino chiaro, sapido”* (Della Barba, 1950). Sempre in questo volume vengono elencate le varietà di vite diffuse nel Ferrarese nella seconda metà dell'Ottocento, riportandole dall'*“aureo libro del Cariani”* e distinguendole in bianche, nere e rosse e mettendo la Rossiola nel novero delle uve rosse (Della Barba, 1950). Anche in epoca fascista non poteva mancare un qualche documento finalizzato alla valorizzazione della viticoltura ferrarese, con la proposta della creazione di uno stabilimento enologico per la lavorazione dell'Uva d'oro e delle uve locali, tra cui quella *“che nel comacchiese si chiama <rossiola> ed è più sconosciuto ancora dell'<uva d'oro>. Eppure dà un vino di scarso colore ma di alto titolo alcolico, fragrante, limpido e che – invecchiando – stupisce per la finezza del gusto: indicatissimo come vino da dessert”* (Bellini, 1933). Nel 1927, uno speciale sulla viticoltura emiliana, in merito alla provincia di Ferrara, riporta che *“La viticoltura ferrarese è andata decadendo dal 1880 in poi”* e si è specializzata intorno all'Uva d'oro, ma cita anche la presenza della “Rossiola” in coltura promiscua (Toni, 1927). Davvero molto interessante, poi, il volumetto del Cirelli di inizio Novecento, che individua molto bene i problemi della viticoltura ferrarese e che, con il senno di poi, non sono stati mai affrontati e risolti per davvero, primo fra tutti il fatto che la vite necessita di molte cure e la manodopera locale *“s'occupa della preziosa ampelidea solo quando può”*. Cirelli fa una carrellata dei vari vitigni coltivati nel ferrarese e tra questi anche la *“rossiola, soprattutto nel Comacchiese, ove una varietà speciale molto produttiva di rossiola gode grande considerazione tra quei viticoltori”* (Cirelli, 1913). Andando al 1845, un volumetto sullo stato dell'agricoltura ferrarese del tempo dedica un capitolo alla coltivazione della vite, da cui emerge la presenza anche della Rossiola nel panorama ampelografico locale (Casazza, 1845). Dalle informazioni sin qui reperite, quindi, si desume che la Rossiola/Russiola ha caratterizzato il panorama ampelografico ferrarese almeno sin dall'Ottocento, ma il reperimento di accessioni sotto mentite spoglie in altri areali fa supporre uno spostamento del vitigno con gli Este, in epoca precedente. Infatti le accessioni collezionate presso il Polo di Tebano (RA) col nome Uva rosa o Pulera (da Santerno, RA) e Uva Tosca Tebano (da Pratissolo di Scandiano, RE), sono riconducibili a Russiola e provengono da areali di influenza estense. Probabilmente la confusione tra Tosca e Russiola, riscontrata nell'areale modenese-reggiano ove le due varietà erano evidentemente compresenti, può essere messa in relazione con la somiglianza tra gli acini, rotondi e non particolarmente colorati in entrambe.



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Cuneiforme, pentalobata, con venature verde chiaro. Lamina superiore poco bollosa e inferiore con peli coricati mediamente densi tra le nervature e rari peli eretti sulle nervature. Seno peziolare a V, da aperto a quasi chiuso, talora con un dente. Seni laterali superiori a margini sovrapposti con base a parentesi graffa e talora con un dente. Denti a margini convessi.

Grappolo. Medio-piccolo, tendenzialmente conico, con 1 o 2 ali, da medio a compatto, con acini rotondi, medio-grossi, con buccia sottile di colore rosso-violaceo, talora quasi blu.

Caratteri agronomici ed enologici. Matura circa 15 giorni prima di Fortana. La buccia è piuttosto sottile e fragile, tanto che a seguito di piogge abbondanti in prossimità della maturazione, rischia di essere seriamente compromessa e occorre perciò raccogliere le uve in breve volgere di tempo. Non evidenzia particolari sensibilità alle principali avversità della vite.





Santa Maria B.

Uva tipicamente piacentina, considerata uno degli “ingredienti” principali del Vin Santo di Vigoleno. Le passate vicissitudini politiche che unirono Parma, Piacenza e Guastalla fanno supporre che la coltivazione del vitigno possa aver interessato tutta l’area del Ducato.

Sinonimi accertati:

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: elevato

Diffusione

Pare sia rimasta localizzata al Piacentino, con particolare riferimento alla Val d’Arda. Il censimento del 2010 aveva riscontrato la presenza di soli 1,42 ettari coltivati a Santa Maria nella collina di Piacenza, mentre a fine 2021 si registrano circa 4 ettari (dati RER).

Un po’ di storia

I riferimenti bibliografici più recenti relativi a Santa Maria sono dei primi anni 2000 (Fregoni *et al.*, 2002; Scienza *et al.*, 2004). In virtù del fatto che questa varietà era impiegata per la produzione del famoso “Vin Santo” piacentino e ravvisata la necessità del rinnovo di vigneti ormai piuttosto datati, nel 1999, Santa Maria fu iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (GU 86 del 14/04/1999; Venturi e Fontana, 1999; Calò *et al.*, 2006). Il prof. Fregoni ne scrive nel 1963, quando era ancora abbastanza coltivata, soprattutto in Val d’Arda, avanzando l’ipotesi di un’origine locale, ma senza scartare a priori l’idea che questo vitigno avesse diffusione più ampia in passato (Fregoni *et al.*, 1963). La presenza di Santa Maria nel Piacentino, ad inizio Novecento, viene riferita da Morsia in un lavoro di fine anni ’90 (Morsia, 1997). Diversi “dizionari” dell’Ottocento, vocabolari piuttosto che sorte di enciclopedie delle scienze, recano la voce Santa Maria, quindi doveva trattarsi di un vitigno piuttosto diffuso e rinomato. Certo che non è facile essere certi della rispondenza tra l’attuale vitigno Santa Maria e quelli citati nei vecchi volumi con lo stesso nome, poiché mancano descrizioni accurate o addirittura si tratta di semplici citazioni. Il conte Giuseppe di Rovasenda (1877) riporta di una Santa Maria bianca dell’Oltrepò Pavese e di una Toscana già citate dall’Acerbi (1999) e, la seconda, anche dal Trinci; cita poi una Santa Maria o Uva Santa Maria delle Marche. In merito alla Santa Maria bianca Toscana, Rovasenda scrive che, secondo il Villifranchi, “comincia a maturare al principio di agosto, e maturata che sia perfettamente diviene picchiettata di scuro-chiaro? Fa abbondante frutto in grappoli lunghi, spargoli, di granelli piccoli, bislungi e di buccia sottile”.

Il Trinci (1768), invece, scrive che “*l’uva Santa Maria è di qualità bianca, comincia a maturare al principio di agosto, e matura perfettamente ... fa il vino bianco dolce, delicato, odoroso e sottile, ma di pochissimo spirito, matura presto per le prime beve, non dispiace a bersi solo, anzi è gustoso particolarmente per le dame, e mescolato con altre uve per vini bianchi fa buonissima lega, dandogli della dolcezza e dell’odore*”.

Leggendo le descrizioni ottocentesche di Acerbi (1999), è difficile dire se la Santa Maria coltivata in tempi storici nel Piacentino derivi da una di queste, ma per certo l’accesione alla quale ci si riferisce è caratterizzata da acino troncovoide e pruinoso, foglia aracnoidea e picciolo molto corto; era usata come uva da tavola e da serbo e in miscela con altre uve (Melara, Bervedino, ecc.) e, a tutt’oggi, è alla base del Vin Santo di Vigoleno. Questo fa propendere per una somiglianza con la vecchia varietà dell’Oltrepò, di cui oggi non si ha più notizia.

Anche il Gera riprende la descrizione di Acerbi di Santa Maria dell’Oltrepò, per illustrare il vitigno coltivato in alcuni poderi della zona a metà Ottocento (Gera, 1845).

Spaggiari, nel suo “Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo”, riporta la trascrizione di un manoscritto di fine Settecento in cui compare anche un elenco delle varietà coltivate nel Ducato di Parma e Piacenza e tra le uve bianche è indicata una Santa Maria (Spaggiari, 1964).

In un recente lavoro di Bargelli, vengono riportate le risultanze dell’inchiesta di Du Tillot sullo stato dell’agricoltura Parmense, da cui si desume che una varietà ad uva bianca denominata “Santa Maria” era coltivata anche lì a fine Settecento, in particolare nella zona tra Enza, Termina e Parma e nell’area di Cella di Costamezzana (Bargelli, 2011). Purtroppo la denominazione non è accompagnata da una descrizione, ma è ragionevole supporre che l’uva Santa Maria fosse presente anche a Parma, viste le vicissitudini politiche che nel passato accomunarono Parma e Piacenza e, dal 1748, anche Guastalla (RE). Le analisi molecolari (*tabella profili genetici*) hanno permesso di caratterizzare Santa Maria con un profilo unico, senza peraltro individuare particolari relazioni di parentela con i vitigni locali.



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Da medio-grande a grande, cuneiforme, con 5 o anche 7 lobi, seno peziolare a V, generalmente poco aperto, talora chiuso. Seni laterali superiori di media profondità, a lobi aperti e con base generalmente a parentesi graffa. Denti a margini convessi. Pagina superiore leggermente bollosa e inferiore con densità bassa dei peli coricati tra le nervature e con nervature praticamente senza peli eretti.

Grappolo. Medio-piccolo, cilindrico, mediamente compatto, con acini troncovoidali, con buccia di colore giallo-verde, poco pruinoso.

Caratteri agronomici ed enologici. L’epoca di germogliamento è media, come pure quella di fioritura, mentre le epoche di invaiatura e maturazione sono precoci. In Val d’Arda, nei primi anni ’90, Santa Maria era raccolta intorno al 15 settembre. Nei terreni collinari si esprime con vigoria e produttività medie, ma nei terreni più profondi e fertili la vigoria aumenta e il grappolo si fa più compatto, con detrimento della qualità. La sensibilità alle principali patologie è nella media. Fornisce un vino giallo paglierino, alcolico, sapido, neutro che acquista una certa aromaticità in fermentazione. È adatta ad uvaggi con Melara con cui potrebbe fornire vini bianchi maturi o il tradizionale Vin Santo di Vigoleno.





Scarsafoglia B.

Vitigno minore della collina tra Modena e Reggio, potrebbe essere giunto nell'area dalla vicina Liguria in cui è ancora sporadicamente presente con diverse denominazioni, tra cui Scimiscià e Frate pelato. Le analisi molecolari (*tabella profili genetici*) non hanno peraltro permesso di individuare particolari relazioni di parentela con altri vitigni locali.

Sinonimi accertati: Scimiscià B., Frate pelato, Genovese (*Corsica*)

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Ancora presente negli anni '90 presso l'azienda Casali di Pratissolo di Scandiano (RE) che lo aveva conservato, il vitigno era pressoché scomparso altrove, basti pensare che il Censimento dell'Agricoltura del 2010 aveva rilevato solo 5 ettari circa di Scimiscià in tutta Italia. Si tratta quindi di una varietà ad elevato rischio di estinzione e i biotipi Reggiani giunti sino a noi col nome di Scarsafoglia sono sicuramente degni di essere conservati per non perdere la eventuale variabilità intra-popolazione.

Un po' di storia

Nell'area di Scandiano circola una leggenda popolare che vuole la Scarsafoglia introdotta in loco dalla Grecia dall'ing. Angelini a inizio Ottocento (AA.VV., 2013). Sta di fatto che la troviamo elencata (*Squarzafoja*) tra le uve coltivate nel Reggiano in un manoscritto del 1840, del dott. Vincenzo Bertozzi (Bellocchi, 1982). Sempre in questo periodo, durante i suoi viaggi, Galesio (1839) incappa in un vitigno detto "*Squarcifoglia o Vernaccia*", che insieme a Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia e Cedra, era tra le "*uve dominanti nelle colline di Casalgrande, Vinazzano e Borzano, ed è con queste uve che si fanno i famosi vini di Scandiano*". Ritrova poi la *Squarciafoglia*, con cui "*si fa un vino gentile*", a Sant'Agnese, nella campagna del dott. Aggazzotti (Baldini, 1995). Il fatto che la Squarciafoglia venisse chiamata anche Vernaccia fa sospettare una provenienza ligure piuttosto che greca e si presume che questo vitigno, poi descritto dall'Aggazzotti (1867), sia la Scarsafoglia arrivata ai giorni nostri. Scrive Aggazzotti: "*Grappolo piccolo, corto, sparso, con grappetti insignificanti e peduncolo esile, sottile, giallo-verde chiaro. Acino rotondo, di media grossezza, traslucido, col seme ben nutrito. Buccia bianco-piombo, traslucida e sottile: con polpa acquosa. Sugo non molto abbondante, scorrevole, sapido, dolcissimo e delicato, inaroma, eccettoché un fumo di un non sochè suo particolare... Il numero de' grappoli supplisce alla loro piccolezza, dando solamente maggior briga nel raccogliarli. Non è primaticcia, anzi volendo delicatezza in grado superlativo, sarà bene lasciare sulla pianta il frutto il*

più possibile, pazientando il consumo fattone dagli uccelli e dagli insetti". Anche il conte di Rovasenda (1877) tiene conto di questa varietà, indicandola come "*Squarciafoglia bianca*" e annoverandola tra le uve di Sassuolo (MO). Sicuramente più dettagliata è la descrizione del Malavasi (1879), in cui si colgono alcuni tratti che rimandano alle accessioni di Scarsafoglia ancora oggi presenti, anche se spesso si tratta di materiali piuttosto virosati. Uno studio del Ministero di fine Ottocento riporta: "*I vitigni preferiti per produrre gli ottimi vini bianchi dolci dello Scandianese sono: lo Scherzafoglie, la Sporgoletta e l'Occhio di Gatto. La quantità però dei vini bianchi non raggiunge la decima parte della produzione di tutta la provincia*" (Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, 1896). A parte l'ortografia, è chiaro che la Scarsafoglia era una componente di vini pregiati, anche se prodotti in minima quantità. Nei decenni seguenti non risultano evidenze relative al Modenese, dove molto probabilmente andò incontro ad un forte ridimensionamento; mentre per quanto attiene al Reggiano, nei primi decenni del Novecento, la *squarciafoglia* faceva ancora parte del panorama ampelografico locale (Toni, 1927). La particolare vocazione delle provincie di Modena e Reggio alla produzione del Lambrusco, probabilmente, relegò i vitigni a bacca bianca alla sola zona di Scandiano, dove comunque la Scarsafoglia è ormai a livelli relittuali. Recenti studi molecolari hanno confermato i sospetti che Scarsafoglia potesse essere un vitigno coltivato anche in altre aree sotto denominazioni differenti: infatti è risultato sinonimo di Scimiscià, un vitigno minore ligure tipico della provincia di Genova, di Frate pelato, presente con rarissimi esemplari nelle Cinque Terre, e di Genovese, un vitigno di Corsica il cui nome quasi sicuramente fa riferimento all'introduzione sull'Isola dalla vicina Liguria (Corino e Dellepiane, 2004; Torello Marinoni *et al.*, 2009; Meglioraldi *et al.*, 2013). Tra l'altro la "šimiša" della Val Graveglia (provincia di Genova) sarebbe la "Cimiciattola", "*specie di uva e di vitigno diffusi in Toscana*" (Hohenerlein-Buchinger, 1996), citata già prima del 1400 in una novella di Franco Sacchetti (1724). Per una descrizione della Cimiciattola o Volpola bianca dobbiamo però aspettare Trinci a metà del Settecento: "*Comincia a maturare alla metà del mese di Agosto, e maturata perfettamente diventa di colore giallo appannato, con alcune picchettature che partecipano di scuro; ne fa molta, di pigne grosse, di figura lunga, la maggior parte spargole, di granella piccole un poco bislunghe, e di guscio gentile*" (Trinci, 1764). La descrizione degli acini in effetti può far pensare a Scarsafoglia, anche se l'epoca di maturazione è più precoce. D'altra parte si parla di inizio della maturazione a metà agosto e non è dato sapere se l'Autore si riferisse all'invaiaura; inoltre l'entroterra ligure, rispetto alle colline emiliane, si avvantaggia di un clima mitigato dal mare. Anche la descrizione della Cimiciattola che ne ricava il Basso, analizzando il dipinto del Bimbi di fine Seicento e le fonti bibliografiche del passato, Micheli *in primis*, potrebbe ricondurre al nostro vitigno (Basso, 1982). Se si accetta la coincidenza tra Scimiscià, Scarsafoglia e Cimiciattola, la diffusione di questa varietà, nel passato, potrebbe aver interessato diverse aree d'Italia, come attestano varie denominazioni locali: "*ua zimesèra*" nel Veneto centro-settentrionale; "*uva cimicia*" nell'Anconetano; "*cimmici*" nel Maceratese, solo per fare alcuni esempi (Hohenerlein-Buchinger, 1996). Inoltre troviamo "*zimsena*" tra le uve di Romagna citate dal Mattioli e "*u zimseina*" citata dal Ferrari per il Bolognese: "*Cimiciattola, uva così detta dal color rossigno, come quello delle cimici. Cimiciattolo è il vitigno che produce tal uva*" (Ferrari, 1835). L'etimo sarebbe dal latino "cimex", per il colore rossigno di questo insetto (Hohenerlein-Buchinger, 1996).

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Di medie dimensioni, cuneiforme, pentalobata, mediamente bollosa, con nervature di un bel rosso vinoso fino alla prima biforcazione. Seno peziolare a V, aperto. Seni laterali superiori mediamente profondi, con fondo a parentesi graffa e lobi leggermente sovrapposti, spesso con un dente. Pagina inferiore con tomento coricato tra le nervature a densità da media ad elevata. Sulle nervature sono presenti peli eretti con densità bassa. Denti più spesso a margini convessi, ma talora anche rettilinei.

Grappolo. Medio, conformato a imbuto, talora anche cilindrico, da spargolo a mediamente compatto, spesso con un'ala e con peduncolo abbastanza lungo. Acini medio-piccoli, leggermente allungati (ellittico largo) o quasi sferici, con buccia giallo-verde che si ricopre di punteggiature rugginose sulle parti più esposte al sole.

Caratteri agronomici ed enologici. Varietà abbastanza rustica, che preferisce gli ambienti pedecollinari e i terreni sciolti. Si caratterizza per una vigoria contenuta, associata a fertilità e produttività soddisfacenti, con maturazione medio-tardiva, in genere nella seconda metà di settembre. Abbastanza tollerante a botrite, mostra una certa sensibilità a peronospora e oidio. Se ne ottiene un vino dal colore giallo chiaro di media intensità con riflessi giallognoli/verdognoli. Il profilo olfattivo è molto piacevole, di buona intensità con interessanti note floreali (rosa e altri fiori) e fruttate (pesca, mela, limone). Al gusto si presenta equilibrato, di media acidità, leggermente amarognolo, sapido, di buona struttura e persistenza gusto-olfattiva.





Sgavetta N.

Si tratta di un'uva tipicamente coltivata nelle province di Modena e Reggio Emilia, di origine incerta e, pare, di diffusione relativamente recente in queste zone. Studi di carattere molecolare hanno messo in evidenza per Sgavetta un profilo genetico unico (Meglioraldi *et al.*, 2013) confermato, almeno alla luce delle conoscenze acquisite fino ad oggi, anche dalle nostre analisi (*tabella profili genetici*).

Sinonimi accertati: Sganetta

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: medio

Diffusione

Secondo i dati del V Censimento dell'Agricoltura (2000), la Sgavetta era presente in Emilia-Romagna con circa 17 ettari, di cui 10 in provincia di Reggio Emilia. In questa provincia, nel 2009 risultavano poco più di 11 ettari, distribuiti su 59 aziende e costituiti per quasi 7 ettari da viti con più di 29 anni, tanto che il Censimento del 2010 rilevava solo 6,41 ettari superstiti. A fine 2021 si registra un rinnovato interesse per la varietà, tanto che risultano coltivati 13,39 ettari (dati RER).

Un po' di storia

La prima citazione nota di una Sgavetta è nel Bacchanale di Giovanni Battista Vicini del 1752. Le annotazioni al componimento, attribuite a Niccolò Caula, riportano: "*Sgavetta non è buona per vino: ha grappolo più tosto grande che piccolo; non ha bel colore nero, le grana sono lunghette, e chiare, e molti grappoli sono quasi senza grane, mentre ne hanno solamente alcune poche nella cima, e poche altre nel fondo del grappolino*" (Vicini, 1752). La descrizione non rende giustizia dell'ottima uva che è arrivata sino a noi con questo nome, che in genere ha una bellissima colorazione scura, acini tondeggianti ed è buona per fare vino. D'altra parte doveva esserci un po' di confusione intorno alla Sgavetta, visto che il Malavasi la colloca addirittura tra le uve bianche, con una descrizione quasi perfetta, se non fosse per il colore della bacca (Malavasi, 1879).

A metà Ottocento, comunque, abbiamo una statistica degli Stati Estensi (Modena, Reggio, Frignano, Garfagnana, Lunigiana e Massa Carrara), compilata dal Roncaglia a tutto il 1847, in cui si legge la presenza della Sgavetta tra le uve colorate comuni dei "territori cispennini", al di qua dell'Appennino, quindi si esclude l'area toscana (Roncaglia, 1850). Se è stata presa in considerazione doveva avere una certa diffusione, anche se solo come uva comune. Qualche decennio più tardi il conte Giuseppe di Rovasenda riferisce di una "*Sgavetta o Sganetta*" come "*Uva fina di Sassuolo. Modena*" (Rovasenda, 1877). Nel 1887 Ramazzini nel volume "Uve principali della pianura

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Piccola, cuneiforme, pentalobata, con lembo ondulato e lobi leggermente ripiegati verso il basso. Seno peziolare a parentesi graffa (raramente a U), aperto. Seni laterali superiori da poco profondi a medi, con fondo a parentesi graffa e lobi leggermente sovrapposti. Pagina superiore a bollosità bassa o medio-bassa. Pagina inferiore con peli coricati a media densità e peli eretti a densità elevata tra le nervature (vellutata) e peli eretti a media densità sulle nervature. Denti irregolari, tendenzialmente a margini rettilinei, ma a volte anche leggermente uncinati.

Grappolo. Di media grandezza, allungato, conico, alato e in genere abbastanza spargolo. Acino sferoidale, con buccia piuttosto pruinosa, di colore blu-nero, spessa e consistente.

Caratteri agronomici ed enologici. Germoglia nella prima decade di aprile. La fioritura si completa entro metà giugno e invaia entro la prima decade di agosto. La maturità tecnologica si compie nell'ultima decade di settembre. Vitigno di buona vigoria e produzione. Può andare soggetto a colatura, ma complessivamente si adatta a diverse situazioni pedo-climatiche. Interessante la sua tolleranza alle principali crittogame. Il vino base presenta un colore violaceo abbastanza intenso, con un aroma leggero, fine, vinoso, un po' tannico, acidulo, gradevole. Nel taglio con altri vini è apprezzato per l'apporto di colore. Si impiega per la produzione di vini giovani, freschi, fruttati anche frizzanti, nelle versioni secco, amabile e dolce.



modenese” definisce la Sgavetta un’uva interessante, molto produttiva ma poco conosciuta. Nei primi decenni del Novecento viene elencata da Ghetti “*fra i vitigni meno estesamente coltivati, pur sempre buoni*” del Modenese (Ghetti, 1926). Successivamente Toni annovera la Sgavetta tra i “*vitigni migliori e raccomandabili del piano*”, per l’areale reggiano e per la provincia di Modena la colloca “*fra i vitigni buoni, per quanto di limitata coltivazione*” (Toni, 1927). Nella scheda redatta da Cosmo e Sardi negli anni ’60 si riporta quanto scritto dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura nel 1935 in merito alla Sgavetta coltivata nel modenese: “*ottima, fertilissima, largamente coltivata nei terreni in destra del Secchia, molto ricercata per la sua conservabilità e preferita nelle zone del piano al Grasparossa per la sua resistenza alle malattie, per il suo alto tenore in zucchero e per il suo rendimento alla vinificazione*” (Cosmo e Sardi, 1964). Un interessante resoconto sulla vitivinicoltura reggiana di fine anni ’60, pone la Sgavetta come secondo vitigno, per importanza, dopo il Lambrusco Montericco, nell’area di Albinea (Grego, 1968). Successivamente, il periodo del “lambrusco bianco” (anni ’70-’80) ha sicuramente contribuito a relegare la Sgavetta in una posizione di secondo piano.



Nelle aree marginali di montagna è ancora possibile trovare vecchi vigneti che racchiudono spesso esemplari di varietà ormai dimenticate.



Spergola B.

Vitigno con elevata variabilità intra-varietale (*Barbieri et al., 2010*), che potrebbe spiegare gli errori di attribuzione del passato. Infatti all'istituzione del Registro Nazionale delle Varietà di Vite (Art. 11, DPR 24-12-1969 n. 1164), Spergolina compariva solo come sinonimo di Sauvignon, insieme a Champagne, Pellegrina e Piccabon. Stante così le cose, risultò del tutto lineare indicare, come base ampelografica per la realizzazione del vino DOC «Colli di Scandiano e Canossa Bianco»: 85% Sauvignon, localmente detto «Spergola» o «Spergolina» (GU n. 134 del 21/05/1976). Quando, però, a metà degli anni '90, si iniziò a rinnovare i vecchi vigneti di Spergola utilizzando barbatelle di Sauvignon, come indicato dal Disciplinare, arrivarono i primi dubbi, sopiti solo dopo gli studi che chiarirono definitivamente che Spergola, Sauvignon e Sémillon erano varietà distinte tra di loro (*Filippetti et al., 2002*). Successivi lavori d'indagine molecolare hanno confermato la sinonimia tra Spergola (*tabella profili genetici*), Barbesino (*Pastore et al., 2020*) e Vernaccia di Oristano oltre che la vicinanza genetica con Nebbiolo (sarebbe una "sorellastra") e la relazione "genitore/figlio" con due varietà minori di Piemonte e Liguria, Citronino e Rapallino rispettivamente, corroborando l'ipotesi che la zona di coltivazione originaria di Spergola sia nell'Appennino settentrionale, da cui poi sarebbe arrivata in Sardegna (*Raimondi et al., 2020*).

Sinonimi accertati: Barbesino, Vernaccia di Oristano B.

Sinonimie errate: Sauvignon, Pellegrina, Spergolina verde (= Sémillon)

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: medio

Diffusione

La Spergola è oggi il vitigno più tipico dello Scandianese, areale noto fin dall'antichità per il suo vino bianco, anche se non è possibile documentare che venisse prodotto proprio con questa varietà. Il Censimento dell'Agricoltura del 2010 rilevava, in Emilia-Romagna, 109,06 ettari di Spergola, aumentati a 185,43 a fine 2021 per un rinnovato interesse nei confronti della varietà, eccellente per vini frizzanti e spumanti.

Un po' di storia

La fama dei vini di Scandiano è documentata sin dal 1580, quando Bianca Cappello, granduchessa di Toscana e moglie di Francesco I dei Medici, durante una sosta in Garfagnana nel corso di un viaggio, viene invitata a bere "di questo buon vino di Scandiano" (*Gherpelli, 2019*). Ci sono poi altre citazioni sui vini bianchi mossi del Modenese e Reggiano, ma occorre aspettare il 1644 per avere indicazioni sui vitigni coltivati in zona dal marchese Vincenzo Tanara, che parla di un'uva "Pomoria ouer Peregrina" che "fa vino

brusco, piccolo, e dura assai". Non è dato sapere se questo vitigno fosse la Spergola, ma così interpretarono Marescalchi e Dalmasso (1937), avanzando un'ipotetica sinonimia tra Spargolina e Pellegrina. Nell'Archivio di Stato di Modena, poi, sono stati rivenuti un paio di documenti che sostengono la presenza di un'uva che potrebbe essere la Spergola sin dal XVII secolo (Gherpelli, 2019). Il primo è del 1670 e consiste in una lista di vini locali inviati al cardinale Rinaldo d'Este nelle sue dimore di Roma e Tivoli. Tra questi, figura un fiasco di "Spargoletta", ed è questa, probabilmente, la prima citazione storicamente accertata del vitigno. Al 1693 risale, invece, il manoscritto "Nota delle uve venute alla cantina per servizio di Sua Altezza Serenissima", relativo al periodo del Ducato estense, in cui di nuovo compare l'uva "Spargola". Per la prima descrizione "tecnica", però, occorre aspettare le annotazioni di Niccolò Caula al baccanale dell'abate Giovanni Battista Vicini (Vicini, 1752; Montanari e Malvasi Pignatti Morano, 2018), che alcuni attribuiscono a Francesco Pincetti (Valvasense, 1753). A queste note si rifà anche il Maini (1851): "Spargoletta... uva buonissima... al gusto saporitissima... fa vino più delicato della Vernaccia, e della Bortolotta, ma non così gagliardo. Resiste all'acqua assai, ed ha grappolo piccolo, e i grani rotondi, gialli, e alquanto trasparenti e più lucidi della Vernaccia". Interessante un manoscritto di Filippo Re (Biblioteca Panizzi, Reggio Emilia), in cui si legge di una Spargolina, che è "un'uva stupenda, ma che ha moltissimi nomi", dimostrando l'enorme confusione sulla denominazione dei vitigni bianchi delle colline di Scandiano. Conferma la bontà dell'uva spargolina Claudio Dalla Fossa (1811), indicandola come una delle varietà da preferire sulle colline reggiane (Gherpelli, 2019). Seguono le citazioni di Rovasenda (Spargoletta bianca, coltivata a Sassuolo di Modena, 1877), Galesio (Spargolina a Nonantola; Spargolina molle a Sassuolo e Spargolina comune a Casalgrande, 1839; in Baldini, 1995), Bertozzi (Spargolèina, 1840) e del Ministero dell'agricoltura (Sporgoletta, 1896). Sempre in merito all'areale reggiano, la Spergolina è citata da Fascetti (1913) e da Franceschini e Premuda (1922), mentre Cavazza (1923) elenca una Spargoletta tra le varietà a bacca bianca coltivate in Emilia-Romagna. Interessante l'elenco del Toni (1927) delle uve bianche di collina che danno i rinomati vini di Scandiano, tra cui Spargolina. A seguito dei lavori per la realizzazione delle schede ampelografiche dei vitigni italiani, nel 1961, Cosmo e Polsinelli adottarono per la prima volta la denominazione Spergolina come sinonimo di Sauvignon e misero in evidenza la presenza nella zona di Scandiano di una varietà denominata "Spergolina verde", che "nulla ha a che fare con la Spergolina" e che essi identificarono nel Sémillon. Per certi versi insinuarono il sospetto che la Spergola reggiana fosse diversa dal Sauvignon, ma nel contempo aumentarono la confusione adducendo una possibile sinonimia con Sémillon. Alcuni anni dopo (1963), Bevilacqua presenta una relazione all'Accademia Nazionale di Agricoltura, dichiarando che i vitigni bianchi più rappresentativi del reggiano sono Spergola, Scarsa foglia e Malvasia. Interessantissimo il quadro della vitivinicoltura reggiana tratteggiato da Grego nel 1968, che localizza la coltivazione della Spergola nell'"area dei comuni di Scandiano e Casalgrande, comprendente una zona estendentesi fra le località Fellegara, Arceto e Scandiano ad occidente e quella di Casalgrande ad oriente, per complessivi 185 ha". In questi anni si corrobora la confusione con Sauvignon e Pellegrina, che trova la sua composizione solo nel nuovo millennio (Filippetti *et al.*, 2002; Fontana *et al.*, 2014; Pastore *et al.*, 2020; Raimondi *et al.*, 2020).

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Cuneiforme, talora cuneiforme/orbicolare (d'acchito sembrerebbe rotondeggiante), in genere pentalobata, ma con seni laterali inferiori appena accennati, talora anche trilobata. Pigmentazione antocianica sulle nervature assente, come pure la depressione del lembo. Il profilo del lembo è contorto, ma forma una leggera V nei pressi della nervatura principale. Bollosità media. Denti convessi. Seno peziolare poco aperto (talora aperto, raramente chiuso), senza denti, tendenzialmente a V, guarnito. Seni laterali superiori mediamente profondi, con lobi leggermente sovrapposti e base a lira, talora con 1 dente (1 su 10 foglie). Densità dei peli coricati tra le nervature da media a medio-elevata, mentre quella dei peli eretti sulle nervature è bassa o medio-bassa. Picciolo tendenzialmente verde, con rari peli eretti e coricati.

Grappolo. Medio-piccolo (200-250 g), medio-corto, piramidale, spesso alato, da mediamente compatto a compatto, con peduncolo corto, mediamente lignificato. L'acino è sferoidale, medio-piccolo, con buccia verde-gialla, mediamente pruinosa.

Caratteri agronomici ed enologici. Il germogliamento inizia a fine marzo-inizio aprile, fioritura tra fine maggio e inizio giugno e invaia tra fine luglio e i primi di agosto. La maturità tecnologica si perfeziona nella seconda metà di settembre. Vitigno di buona vigoria e produttività, non molto fertile nelle gemme basali, ma si adatta bene anche alla potatura corta. Offre le migliori prestazioni in termini qualitativi se coltivata nei terreni bianchi di collina, ben esposti, non umidi, magri. Preferisce un clima asciutto e tollera abbastanza le brinate primaverili. Non presenta particolari sensibilità alle principali patologie della vite ed è meno sensibile di Sauvignon alla botrite. Si presta per la produzione di vini bianchi sia fermi e che frizzanti e spumanti.





Termarina N.

Più nota in Romagna come Romanino, è stata a lungo confusa con Corinto nero, ma le analisi molecolari hanno risolto definitivamente questa errata sinonimia, come pure quella con forme apirene di Sangiovese, molto diffuse al Sud (Schneider e Torello Marinoni, 2003; Boccacci *et al.*, 2005; Meglioraldi *et al.*, 2013). È stata appurata, poi, l'identità con un clone di Mammolo, corrispondente anche allo Sciaccarello corso, con semi. Di recente, un importante lavoro scientifico (D'Onofrio *et al.*, 2021) ha ricostruito una rete di parentele che suggerisce una provenienza del germoplasma viticolo italiano tradizionale da poche varietà centrali, geograficamente distribuite in più aree d'influenza genetica: Termarina (Sciaccarello), Orsolina e Uva Tosca sarebbero le principali per l'Italia nord-occidentale e centrale, delle sorte di "capostipiti" della variegata prole dei vitigni locali di questo areale. Dalle nostre analisi (*tabella profili genetici*) risultano infatti notevoli condivisioni alleliche con alcune varietà locali (Cavecchia B., Negretto N.) che rimangono da approfondire.

Sinonimi accertati: Romanino, Armanino, Tramarina

Sinonimie errate: Corinto nero

Denominazioni dialettali locali: Uva Rumanena (*Ravennate*)

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Termarina era diffusa su tutta la regione Emilia-Romagna, con particolare riferimento alle province di Ravenna, Parma e Reggio Emilia. L'arrivo di uve da mensa apirene e con acini grossi ha portato all'abbandono di questa varietà, tanto che il Censimento dell'agricoltura del 2010 aveva censito la sua presenza in Regione soltanto su circa 1,5 ettari, che sono passati a 2,42 ettari a fine 2021 (dati RER).

Un po' di storia

L'analisi del nome del vitigno ha portato a formulare un'origine dal latino "*ultra marinus*", ovvero "al di là del mare" (Hohnerlein-Buchinger, 1996), da cui "Uva d'oltre mare" e, attraverso "Oltremarina", "Tra marina" per arrivare a "Termarina". Sicuramente un'ipotesi suggestiva, ma il nome può essere più semplicemente collegato ad un modo di dire dialettale tipicamente emiliano, "*la va' in termareina*", a significare le difficoltà di allegazione che portano alla presenza di acinellatura nel grappolo: in effetti Termarina ha il grappolo con la quasi totalità di acini apireni. Questa caratteristica ha portato, erroneamente, ad identificare questa varietà con il Corinto nero, che tra i suoi sinonimi annovera anche quello di Marine noir, dalla denominazione data da Plinio di Uva Marina nera. A metà del Cinquecento anche Agostino Gallo (1564), nelle Dieci giornate di agricoltura, tratta di un'uva denominata Marina nera: non ci sono elementi sufficienti per ritenere con certezza se si tratti di Corinto o di Termarina, ma la bontà dell'uva e il fatto

che necessiti di una potatura lunga per produrre adeguatamente fanno propendere per quest'ultima. Verso metà Seicento, invece, il marchese Vincenzo Tanara (1644), parla espressamente di "Termarina", che come la Lugliatica si presta ad essere potata a Pergola e consiglia di spargere le sue grane nell'insalata. L'ottocentesca diffusione di Termarina, pur con diversi nomi, in Emilia-Romagna ci viene dai diari dei viaggi del conte Gallesio (1839), il quale elencando le uve del territorio faentino cita la "*Romanina di due qualità (bianca e rossa)*"; analizzando alcune viti a Nonantola, riporta che la "*Tramarina è il Corinto rosso degli enologi, è la stessa Romanina dei Romagnoli: fa grappoli piccioli, appuntati, racemati, ora fitti ora spargoli, ad acini minutissimi, tondi e senza vinaccioli, e in questi caratteri somiglia interamente al Corinto bianco o Passeretta dei Piemontesi; ciò che la distingue da quella è il colore rosso degli acini e il fenomeno di mettere fuori in quasi tutti i grappoli uno o più acini grossi come quelli della Barbarossa e che contengono dentro un vinacciolo. Il suo vino, fatto schietto, prende un colore rosa e ha una forza straordinaria, ma è raro che se ne faccia vino: serve per mangiare fresca e per fare l'uva passa per la cucina*". Anche nel Reggiano trova la Tramarina o Passolina dolce (Baldini, 1995). Vincenzo Bertozzi (1840) parla di due varietà di Termarina, una a bacca bianca e una a bacca nera, che erano coltivate negli orti e nelle vigne, raramente nei campi, in provincia di Reggio Emilia, a documentare l'impiego da mensa e da appassimento, mentre Maini (1854) ci lascia un commento sul vino che se ne poteva ricavare: "*Fa vino aromatico, e di gran forza e lunga durata*". Il vocabolario parmigiano-italiano del Malaspina (1859) riporta la voce "*Termarèn'na*" per indicare la Passerina e "*Uvètta*" per indicare l'Uva di Corinto, che poteva essere in realtà la nostra Termarina. Interessante, poi, la descrizione di Aggazzotti (1867), che propone tra l'altro anche i sinonimi di Uva passerina, Uva di Candia rossa e Passeretta: "*Specialità d'uva vinifera, mangereccia, particolarmente ad uso di condimento culinario. Disseccata al forno od al sole serve di base alla nota Passaretta di Piemonte; ma qui da noi, è calunniata madre di vino proditore. Ma il fatto sta nel difetto di colore, che perciò, non essendo ricco di schietta lagrima, lo si beve, inconsideratamente come vino da famiglia, mentre che in sostanza, proveniente da uva assai ricca di glucosa, ha la conseguente proprietà di inebriare chi ne beva smodatamente*". La Tramarina rossa di Rovasenda (1877), che indica come sinonimo di Uva passerina e Passeretta, è coltivata a Mirandola e Modena. Malvasi (1879), distinguendo una Termarina rossa da una Termarina nera, è forse il primo a riconoscere la presenza sul territorio di due diverse uve apirene, che si differenziano, oltre che per la colorazione leggermente più scura della Termarina nera, per il fatto che questa ha la "*foglia a lobo medio meno trilobo e pagina inferiore pubescente biancastra*", elementi che ragionevolmente la avvicinano al Corinto. Girolamo Molon la cita come sinonimo di Passerina nera (Molon, 1906). Sulla rivista Panorama, nel 1976, fu pubblicato un articolo del noto esperto di vini italiano Luigi Veronelli, il quale riporta di un vino di Termarina che casualmente gli fu proposto di assaggiare nel corso di una sua visita a Parma: "Un gioiello", così si esprime. La coltivazione in Romagna, almeno fino agli '70, è documentata dal Manzoni (1977).

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Cuneiforme, pentalobata, di dimensioni medio-grandi, con seno peziolare sagomato a V, aperto o poco aperto. Seni laterali superiori a V o a parentesi graffa, poco profondi o appena accennati. La pagina inferiore presenta rari peli coricati tra le nervature e peli eretti praticamente assenti sulle nervature. I denti presentano margini tendenzialmente rettilinei, anche se a volte non mancano denti uncinati o leggermente convessi.

Grappolo. Piccolo, compatto, generalmente conformato a imbuto, anche se non mancano grappoli cilindrici o conici. Presenta spesso una o due ali piuttosto evidenti. Gli acini sono molto piccoli, sferici, di un bel colore rosso scuro-violetto, mediamente pruinosi e senza vinaccioli, ad eccezione di uno o pochi acini che si presentano di ben più grosse dimensioni e con i vinaccioli.

Caratteri agronomici ed enologici. Il germogliamento si posiziona nella prima decade di aprile, la fioritura nella prima decade di giugno e invaia nella seconda decade di agosto. La maturità tecnologica viene raggiunta nella seconda metà di settembre. Vitigno vigoroso e di buona produttività, compatibilmente con l'apirenia che lo caratterizza. Predilige la potatura lunga. Non risultano sensibilità particolari alle principali crittogame. In passato era molto usata come uva da tavola e da appassimento. Può essere usata anche per fare marmellate e confetture. La resa in mosto è molto bassa, ma fornisce un vino molto interessante, dal colore rosso rubino di media intensità, con note di rosa e frutti di bosco, accompagnate da sentori speziati. Al gusto si presenta di buona struttura, con media acidità e media persistenza gusto olfattiva.





Trebbianina B. (*Trebbiano di Spagna*)

Tipica uva del Modenese, impiegata fino ai giorni nostri soprattutto come componente dei mosti per Aceto balsamico tradizionale, si è visto di recente che è legata all'Albana da una relazione genitore/figlio (D'Onofrio *et al.*, 2021) in base ai risultati di analisi molecolari (*tabella profili genetici*); in effetti la foglia grande, bollosa e tomentosa, il grappolo spargolo e allungato e la sostenuta acidità del mosto, sono caratteri che accomunano le due varietà. Nulla a che vedere, quindi, con i vari Trebbiano, nonostante il nome.

Sinonimi accertati: Trebbiano di Spagna, Trebbianino di Spagna
Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali: Tarbianèin (*Modena*)

Rischio di erosione: elevato

Diffusione

Nel 2009 il Trebbiano di Spagna è stato iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite con il nome di Trebbianina e ammesso alla coltivazione in Emilia-Romagna (Nigro e Melotti, 2012; Pastore *et al.*, 2020). Dopo l'iscrizione sono stati realizzati nuovi vigneti destinati non solo alla produzione di aceto, ma anche di interessanti vini spumanti, tanto che a fine 2021 risultavano iscritti al catasto vigneti della Regione quasi 11 ettari di Trebbianina.

Un po' di storia

Nella descrizione delle varietà di vite coltivate in Toscana redatta dall'Acerbi (1999), si trova anche il "*Tribbiano di Spagna altrimenti detta Uva Greca bianca*", ma non sembra corrispondere al Trebbiano di Spagna ancora oggi sporadicamente presente in provincia di Modena. Quest'ultimo, infatti, è una varietà con problemi di allegagione, probabilmente legati alla particolare morfologia florale, che determina grappoli tendenzialmente spargoli e con acini medio-piccoli, frammisti ad acinelli dolci. Acerbi, invece, parla di una varietà che produce grappoli grossi e serrati, con acini anch'essi grossi e rotondi.

Giorgio Gallesio (1839) durante una visita nella villa del conte Salimbeni ha occasione di descrivere le uve bianche del Modenese, tra cui anche la Trebbiana di Spagna, "*un'uva non abbondante in pianura ma comune nei colli ove produce un vino potentissimo*". Durante una successiva visita a Modena, descrive il Trebbiano di Spagna come "*un'uva a grappoli piccioli, sottili, pignati, piuttosto fitti, con acini minuti, giallognoli e generalmente con poco fiore*". La fittezza dei grappoli lascia qualche dubbio, trattandosi come si è detto di varietà con fiori fisiologicamente femminili. Sta di fatto che il vino "Trebbiano" della montagna modenese, già nella prima metà dell'Ottocento, aveva

una certa reputazione, visto che anche Antoine Valery (bibliotecario di Versailles e scrittore di guide di viaggio) lo cita: “*Vin blanc de la Montagne (trebbiano) chanté comme excellent per Laurent le Magnifique, dans son petit poeme de Caccia al Falcone*” (Valery, 1842). Il Trebbiano citato da Lorenzo il Magnifico molto probabilmente non era quello modenese e non è dato sapere la o le varietà di Trebbiano impiegate per fare questo vino bianco di montagna, ma sicuramente era denominato “Trebbiano” e questo è indice di pregio. Il Trebbiano di Spagna potrebbe essere quella varietà che il Maini (1851) denomina Trebbianina o Trebbianella e differenzia dalla Tribbiana o Terbiana proprio per le dimensioni degli acini: “*le grana sono più minute e rare*”. Sicuramente calzante la descrizione fatta dall’Aggazzotti (1867), che ritiene la Trebbiana di Spagna o Trebbiana romana un’uva “*d’insigne merito per confezione di vini, e di non mai abbastanza raccomandata diffusione*”. Ulteriori notizie della presenza del Trebbiano di Spagna in territorio modenese ci vengono da Lodovico Malavasi (1879) e dal Vignocchi (1907), che lo considera adatto anche per vini da dessert, come poi confermeranno altri autori (Toni, 1927; AA.VV., 1952). Finalmente Marzotto (1925), riprendendo la descrizione dell’Aggazzotti, raccomanda di non confondere “*questo con altro Trebbiano di Spagna di altri autori che appartiene al genere Greco dai grappoli corti e radi, detto anche Trebbiano di Benevento e Trebbiano greco*”. Tra questi autori, oltre ad Acerbi, vi è sicuramente anche il Molon (1906). L’esame della descrizione ampelografica del Greco bianco della Lunigiana (Schneider *et al.*, 1993), infine, consente di escludere anche questa possibile sinonimia. Nelle ampelografie e negli scritti del passato viene più volte rimarcata la buona qualità del vino ottenibile con questa varietà, ma nel tempo si era finito per relegarla a produrre mosto cotto per Aceto balsamico tradizionale, con l’eccezione dello “champagne del Professore”, al secolo Vincenzo Venturelli.



Caratteristiche del vitigno

Foglia. Medio-grande o grande, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare a V, aperto, e seni laterali superiori a V, poco profondi o appena accennati, tendenzialmente aperti. Denti spesso uncinati, ma anche a margine rettilineo e convesso. Pagina superiore mediamente bollosa e inferiore con densità dei peli coricati tra le nervature da media e elevata. Rari peli eretti sulle nervature.

Grappolo. Lungo, conico o cilindrico, in genere con una vistosa ala, generalmente spargolo o molto spargolo. Acino rotondo, da medio-piccolo a medio, con buccia poco o mediamente pruinosa, di colore verde-giallo che tende a divenire di un bel giallo dorato quando esposta al sole.

Caratteri agronomici ed enologici. Germoglia tra fine marzo e inizio aprile, fiorisce tra fine maggio e la prima decade di giugno, invaia intorno a Ferragosto e matura nella seconda metà di settembre. Vitigno caratterizzato da vigoria elevata e livelli produttivi discreti, anche con potatura a sperone (GDC), nonostante sia caratterizzato dalla presenza di fiori fisiologicamente femminili a stami riflessi. Buona tolleranza a botrite, mentre mostra una certa sensibilità a oidio. Viene ancora oggi impiegato per la produzione di Aceto balsamico tradizionale, ma è molto interessante anche per la produzione di vini frizzanti e spumanti metodo classico, vista l’acidità sostenuta e la struttura importante (nel caso di produzioni equilibrate). Il vino che si ottiene attraverso una vinificazione in bianco standard è di colore giallo chiaro di buona intensità, con riflessi giallognoli. All’olfatto si percepiscono note floreali dolci, fruttate fresche (agrumi, pomacee), fruttate dolci (frutta esotica) e vegetali. Al gusto risulta abbastanza acido, leggermente amarognolo, di medio-buona struttura.





Uva del Fantini N.

La vite centenaria fotografata dal Fantini negli anni '60, nel Bolognese, è risultata corrispondere geneticamente alla varietà Granadera (Vitis International Variety Catalogue, VIVC, 2020) reperita in rari esemplari durante una ricognizione negli anni 2006-'07 nella provincia di Toledo (Spagna). Il suo profilo molecolare (*tabella profili genetici*) non rivela relazioni strette di parentela con varietà locali.

Sinonimi accertati: Centenaria del Fantini, Pianoro 350, P350, Vite centenaria di Pianoro, Granadera

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Con DM 27 marzo 2009 la vite Centenaria fotografata dal Fantini negli anni '60 è stata iscritta nel Registro Nazionale con il nome di Uva del Fantini e successivamente ammessa alla coltivazione in regione Emilia-Romagna. Nonostante l'iscrizione, a fine 2021 la varietà ricopriva soltanto una superficie di poco più di mezz'ettaro.

Un po' di storia

Le piante di Uva del Fantini oggi coltivate derivano tutte da un'unica pianta secolare, rinvenuta in località Badolo in comune di Pianoro. Questa vite era stata fotografata nel 1965 da Luigi Fantini, studioso del territorio bolognese, che gli attribuì un'età di circa 300 anni. La foto era accompagnata da una breve descrizione: *“dal grosso tronco (cm 120 di circonferenza) si espandono in direzione nord e sud, rigogliosissimi tralci per una lunghezza complessiva d'una trentina di metri. Produce annualmente dai 5 ai 6 quintali di ottima uva nera”* (Fantini, 1971). Dopo un lungo periodo di abbandono, nel 2000, Stefano Galli, responsabile della sezione LIPU di Pianoro, ritrovò la vite centenaria in condizioni pessime e sopraffatta dai rovi e si rivolse al titolare della vicina azienda vitivinicola Podere Riosto, Alessandro Galletti, per avere consigli e aiuto per salvarla. Il tronco originario era molto rovinato, ma opportuni interventi di “restauro” e potatura permisero di salvare la “vecchia signora dell'Appennino”. Per essere certi di non perdere l'importante risorsa genetica, alcune gemme derivate dalle prime potature furono sovra-innestate su viti delle vigne di Podere Riosto (Fontana e Filippetti, 2006). Le analisi isoenzimatiche avevano raggruppato la Centenaria con altri vitigni iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite: Aleatico N., Bellone B., Bonamico N., Francavidda B., Negretto N., Nerello cappuccio N., Perricone N., Uva di Troia N.. Un primo confronto su base morfologica ha escluso, come ovvio, l'identità con le varietà a bacca bianca e, tra quelle a bacca nera, con Perricone, Nerello cappuccio e Uva di Troia, lasciando dei dubbi su Negretto, Bonamico e Aleatico. Infatti, il Negretto è storicamente coltivato sul

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Grande, cuneiforme, pentalobata, con lembo contorto, abbastanza lucido, con nervature verde chiaro. Seno peziolare aperto, a V, e seni laterali superiori a parentesi graffa o ad a U, mediamente profondi e con margini sovrapposti. Pagina inferiore con rari peli eretti sulle nervature e peli coricati tra le nervature con densità bassa. Denti generalmente a margini convessi, talora qualche dente uncinato.

Grappolo. Medio, conico, con 1 o 2 ali, di media compattezza. Acini sferoidali, medi o più che medi, mediamente pruinosi, con buccia di colore blu-nero. La polpa risulta leggermente consistente e molto fruttata.

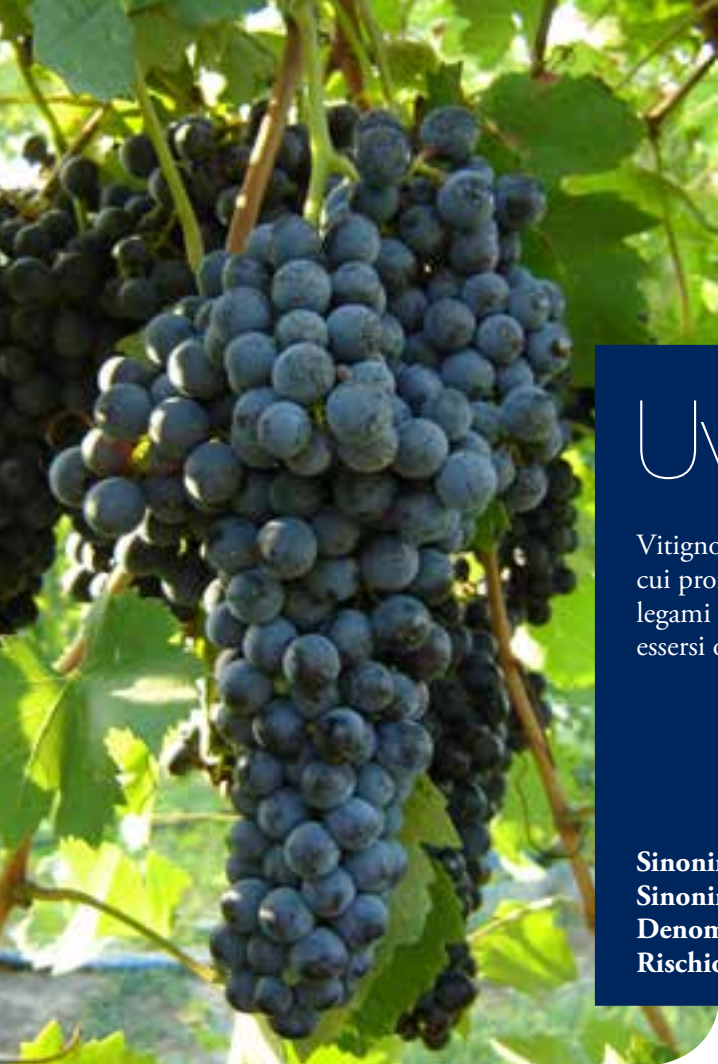
Caratteri agronomici ed enologici. Uva del Fantini si caratterizza per una vigoria medio-elevata e livelli produttivi piuttosto buoni. Non mostra particolari sensibilità alle malattie crittogamiche. L'epoca di germogliamento è media (contemporanea a Barbera), come pure quella di fioritura (circa 1 settimana dopo Barbera), mentre l'invaitura è medio-tardiva (1 settimana dopo Barbera) e la raccolta tardiva. Uva probabilmente a duplice attitudine, poiché le bacche sono grosse e molto buone da mangiare fresche. Il vino che se ne ottiene è di colore rosso-rubino non particolarmente intenso ma vivace e brillante, con riflessi violetti. Il profilo aromatico è sicuramente un aspetto peculiare e interessante: oltre a delicate note floreali, spicca un fruttato ricco di frutti rossi e in particolare di amarena. Il vino al gusto risulta piacevole, poco astringente, sapido anche se leggermente carente nella struttura. Il contenuto polifenolico e l'estratto secco non particolarmente elevati non consentono di ottenere vini longevi e strutturati, mentre si può ipotizzare un buon risultato attraverso la vinificazione con macerazione carbonica, che ne esalta il fruttato, o con una vinificazione in bianco e successiva spumantizzazione.



territorio bolognese mentre gli ultimi due vitigni rappresentano antiche varietà toscane che potevano essere giunte a Pianoro attraverso la via che collega Bologna a Pistoia. Le analisi molecolari hanno poi permesso di escludere l'identità con questi tre vitigni e non hanno individuato alcun rapporto di parentela con varietà italiane note (Fontana *et al.*, 2006). Solo recenti indagini molecolari intorno al germoplasma spagnolo hanno fatto emergere l'identità con la varietà Granadera (Mena Morales, 2013; Mena *et al.*, 2014), dimostrando la presenza di uno stesso vitigno in due areali molto distanti tra loro. La maggior diffusione territoriale del vitigno, anche con denominazioni diverse, in Spagna, potrebbe far propendere per un'origine iberica, collegando la presenza sull'Appennino bolognese al forte legame degli spagnoli con Bologna, dove si recavano a studiare in passato, come attesta la presenza del noto Collegio di Spagna.



*Vecchie alberate
a Montecatone,
Imola (BO).*



Uva del Tundè N.

Vitigno a limitata diffusione nella pianura ravennate, il cui profilo genetico (*tabella profili genetici*) ha evidenziato legami di parentela stretta con Fortana, da cui potrebbe essersi originato.

Sinonimi accertati: Grattacoppa, Uva di Tondini

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

In passato la sua coltivazione è rimasta circoscritta all'area intorno a Ravenna. Il Censimento del 2010 rilevava 1,47 ettari coltivati a Uva del Tundè, che a fine 2021 erano incrementati a 4,23 ettari circa (dati RER).

Un po' di storia

Si è diffusa nell'ultimo dopoguerra a partire da alcune piante di un vecchio filare, risalente agli anni '20 del secolo scorso, presente nell'azienda del sig. Primo Tondini di Madonna dell'Albero (RA). La famiglia di Tondini non ricorda esattamente l'origine del vitigno, poiché era presente in un filare misto con diverse varietà, in cui Primo, appassionato cultore della vite, si divertiva a provare materiali prelevati da altre zone o anche derivati da seme per impollinazioni da lui guidate. La varietà era interessante poiché mostrava maggiore tolleranza alle crittogame rispetto al classico vitigno a bacca nera della pianura litoranea, il Fortana, e per questo gli agricoltori dei dintorni chiedevano al Tondini materiali di moltiplicazione per le rimesse proprio nei vigneti di Fortana. Questo spiega la presenza, anche nella pianura forlivese, di alcuni esemplari di Uva del Tundè.

Le prime valutazioni sull'accessione reperita nell'azienda Tondini di Madonna dell'Albero, risalenti ai primi anni 2000, sono partite dalla descrizione morfologica e dalle analisi isoenzimatiche, che hanno escluso l'identità con quasi tutte le varietà allora iscritte al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, tranne Magliocco canino, Oseleta, Primitivo e Tazzelenghe. Le analisi molecolari hanno poi confermato le differenze tra queste e l'Uva del Tundè (Fontana *et al.*, 2007). Ulteriori analisi hanno messo in evidenza un profilo molecolare identico ad un'accessione collezionata a Tebano nei primi anni '70 e denominata Grattacoppa dal nome della omonima località, situata tra Mezzano e Sant'Alberto (in provincia di Ravenna, bassa pianura), in cui il vitigno era coltivato senza una precisa identificazione (Pastore *et al.*, 2020). Non è stato possibile mettere in relazione le due accessioni, per la mancanza di testimoni diretti, ma pare fosse iniziata una certa diffusione, indubbia-

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Media o medio-piccola, pentagonale, pentalobata. Seno peziolare a V, da chiuso ad aperto, talora con un dente. Pagina inferiore con tomento coricato tra le nervature a densità elevata e peli eretti sulle nervature egualmente densi.

Grappolo. Medio-piccolo o piccolo, cilindrico, mediamente compatto, con acini rotondi, mediamente pruinoso, con buccia di colore blu-nero.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno di vigoria medio-elevata e buona produttività. Il germogliamento è medio-tardivo (circa 13 gg dopo Merlot), la fioritura è precoce (come Merlot), l'invasitura è media (circa 10 gg dopo Merlot), come pure l'epoca di maturazione. Buona tolleranza a oidio e botrite, mentre è un po' sensibile a peronospora. Si ottiene un vino dal colore rosso rubino intenso quasi violetto, con riflessi violetti intensi. Il profilo olfattivo risulta intenso e particolare, con note prevalenti di fruttato (amarena e ciliegia), marmellata, tabacco e vaniglia. Al gusto è abbastanza astringente e acido, di buona corposità e persistenza.



mente arrestata dalla preferenza per i vini bianchi negli anni '70-'80. Visto il rinnovato interesse per i vini rossi, alcune aziende del Ravennate, a partire proprio dagli eredi di Primo Tondini, hanno caldeggiato l'iscrizione del vitigno al Registro Nazionale per poterlo mettere in coltivazione: il vitigno è stato iscritto nel 2009 con il nome di "Uva del Tundè. Come precedentemente menzionato, le analisi molecolari hanno messo in evidenza la condivisione di un allele a tutti i loci esaminati con Fortana.



Grappoli di una vite centenaria del chiostro di Santa Maria in Regola, Imola (BO).

Spesso i chiostri di chiese e monasteri conservano ancora esemplari centenari di viti che un tempo fornivano le uve per il vino "da messa". Se la vite ha attraversato i secoli più bui della nostra storia lo deve anche all'altissimo valore simbolico del vino.



Uva Tosca N.

Vitigno ritenuto tipico delle zone appenniniche del Reggiano che, in base ai risultati di recenti lavori scientifici, ha rivelato in primo luogo un profilo unico (*tabella profili genetici*), e successivamente una probabile relazione di parentela con Lambrusco Montericco e Tosca bianca (Bocacci *et al.*, 2005; Meglioraldi *et al.*, 2013). Approfondimenti successivi hanno corroborato ed incrementato le relazioni “genitore/figlio” di Uva Tosca (D’Onofrio *et al.*, 2021), come quella con *Gradino*, vitigno del germoplasma toscano noto anche con il nome di Uva napoletana e nipote di Garganega e Termarina-Sciaccarello; *Vintaiu* (=Vintaghju), vitigno presente in Corsica, e *Vite di Roteglia*, un vecchio ceppo centenario reperito a Roteglia di Castellarano (RE). Considerato che si ha notizia di una cappella di Roteglia da un diploma di Ottone III del 980, si può ipotizzare che la coltivazione della vite nell’area, se non altro a supporto delle celebrazioni religiose, risalga ad una epoca piuttosto remota, con la possibilità per un vitigno antico di aver originato un’abbondante prole, allevata da seme e moltiplicata, come era in uso nel passato.

Sinonimi accertati: Tosca

Sinonimie errate: Tosco

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Il progressivo abbandono delle aree montane a partire dal Secondo dopoguerra giocò un ruolo decisivo nel ridimensionamento della coltivazione di Uva Tosca, tipicamente presente in queste zone, tanto che negli anni '90 Rinaldi e Valli (1992) l’annoverano tra i vecchi vitigni reggiani ormai a forte rischio di erosione. Secondo i dati del Censimento dell’Agricoltura del 2000, in Emilia-Romagna, erano presenti ancora 44 ettari di Uva Tosca, scesi rapidamente a 10,49 nel 2010, per raggiungere quota 4,32 ettari a fine 2021 (dati RER).

Un po' di storia

Da rilievi nei vigneti relitti di Montefiorino (MO), culla del vino di Uva Tosca, o per meglio dire del “Vino de monte”, si evince che si trattava di vigneti misti, con prevalenza di Uva Tosca. Aldo Magnoni (Bellei *et al.*, 2008), esperto di storia locale, riferisce che dal Cinquecento in poi il “Vino de monte” viene frequentemente citato dagli storici tra i doni offerti a duchi e cardinali di casa d’Este. Nel passato recente i vignaioli del posto andavano a prendere partite di Lambrusco grasparossa da Castelvetro per colorare il loro vino di Tosca, che, viste le caratteristiche dell’uva e l’altitudine, era mediamente poco colorato. E da lì probabilmente prendevano anche maglioli

di Grasperossa e di altri vitigni, che poi mettevano a dimora nelle loro vigne, nell'intento di fare un uvaggio in grado di dare un vino più robusto e colorato. Comunque, in Emilia, l'Uva Tosca è nota da sempre per essere l'unico vitigno in grado di maturare dall'alto colle fino alla montagna e, come si accennava, proprio l'indicazione "de monte" l'accompagna sin dal Cinquecento, quando Tomasino de' Bianchi riportava nelle "Cronache modenesi" che nell'anno 1552 l'Uva Tosca di monte era quotata ben di più dell'Uva d'oro (AA.VV., 1881). A metà del Seicento, l'agronomo Vincenzo Tanara (1674) riferisce che *"l'Uva Tosca fa vino rossetto piccolo, non molto dolce, piccante, gratio, e sanissimo"*. Nel Settecento è poi citata nel baccanale "I vini Modanesi" (Vicini, 1752; Montanari e Malavasi Pignatti Morano, 2018; Valvasense, 1753), con l'annotazione del Caula, poi ripresa anche dal Maini (1851), in cui si legge: *"La Tosca è uva buona per far vino salubre, leggero, e gustoso per l'estate, e per gl'infermi: non porta molt'acqua, né ha gran colore: è chiara di grane; ed altra è lunghetta di grane, altra è rotonda: il suo sapore è dolce, e brusco: è però uva forte, né v'ha altra uva, che faccia vino più sano di questa"*. Arriviamo, poi, all'Ottocento con diverse attestazioni della presenza e della rinomanza del vino di Uva Tosca prodotto sui monti del Modenese e del Reggiano (Bertozzi, 1840), comprese alcune citazioni in guide di viaggio del tempo: Pasquin (1842) cita il *"vino rosso della montagna di Modena (vino toscano)"*, come pure Bradshaw (1865). La "Statistica generale degli stati estensi", compilata da Carlo Roncaglia sui dati del 1847, riporta la presenza di uva "Tosca" nei territori cisalpini (Roncaglia, 1850). Per una descrizione accurata del vitigno, però, bisognerà aspettare Francesco Aggazzotti del Colombaro (1867), che aveva in collezione due tipologie di Tosca: Tosca gentile e comune, che *"varia di poco dalla Tosca gentile, senonchè questa ha grani più grossi, produce più in abbondanza, e dà prodotti più ordinari; e puossi dire che, in proporzione diretta della maggior feracità e rustichezza, perda in finezza e bontà"*. Anche il conte di Rovasenda (1877) cita la Tosca nella sua Ampelografia, rimandando alle descrizioni dell'Aggazzotti e precisando che la Tosca comune è *"la più coltivata a Sassuolo. Modena"*, ma indica anche una *"Tosca gentile"*. Arturo Marescalchi, su una rivista del tempo (1897), consiglia Uva Tosca per impianti a 600 metri di altitudine nel Reggiano, d'altro canto, parlando della viticoltura nella valle del Leo (territorio di Fanano), Bartolomeo Moreschi (1880), conferma come Uva Tosca sia la varietà più comune in quei luoghi. Il Molon (1906) indica un *"Uva Tosca ??"* di Modena, come sinonimo di Sangiovese grosso, sinonimia riproposta anche da Cavazza (1923), ma successivamente smentita da Cosmo (Grego, 1968) e da Calò *et al.* (2006), che però ipotizzano un'origine del nome dalla somiglianza con questo vitigno. Il Marzotto (1925) conferma la diffusione della Tosca comune nel circondario di Sassuolo e Toni (1927) identifica l'Uva Tosca come un vitigno particolarmente adatto alle altitudini maggiori (6-700 m slm) dell'areale reggiano: *"al monte, l'Uva Tosca tipica per il vino aspro, ma assai serbevole che produce"*. Nonostante l'abbandono delle colline, sul finire degli anni 60', l'Uva Tosca primeggiava ancora nell'areale reggiano di montagna (Grego, 1968) e, ci racconta il Manzoni (1977), era arrivata anche in Romagna: *"Vitigno oggi quasi totalmente scomparso dalla nostra terra importato nei tempi passati dal Reggiano in alcuni fondi romagnoli di alta collina. Dà un vino da pasto abbastanza alcolico di color rosso spento e di sapore asprigno"*.

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Media, cuneiforme, pentalobata, talora con seni laterali inferiori appena accennati. Seni laterali superiori a bordi sovrapposti e con base sagomata ad U. Seno peziolare poco aperto, conformato a V. Lembo tendenzialmente contorto, che tende a formare quasi un imbuto, con pagina superiore leggermente bollosa e nervature verde chiaro. Pagina inferiore con tomento coricato medio o medio-basso tra le nervature e peli eretti sulle nervature con densità media. Denti tendenzialmente a margini convessi, talora frammisti a denti con un lato concavo e uno convesso.

Grappolo. Conico, talora con 1 o 2 ali, da mediamente compatto a compatto a seconda del tipo di suolo su cui è coltivata la vite. Acino sferoidale, con buccia mediamente o poco pruinosa, di colore rosso scuro-violaceo.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno di media vigoria, non particolarmente produttivo, predilige i terreni poveri e ben esposti, per avere una corretta maturazione. In certe annate può andare soggetto ad acinellatura e colatura. Predilige la potatura lunga. Epoca di germogliamento medio-tardiva, di fioritura media e di maturazione tardiva. Presenta una certa sensibilità all'oidio, mentre sembra più tollerante verso le altre crittogame principali.

Produce un vino non aromatico, di colore rosso chiaro, acidulo, piuttosto sapido, non particolarmente alcolico. In passato veniva utilizzato anche come uva da tavola. È adatto alla vinificazione in uvaggio con altri vitigni per ottenere prodotti freschi, da consumare giovani, anche nelle tipologie rosato e frizzante.





Uva Vacca

(*Mostosa B.*)

Varietà locale presente in Romagna che, come già ipotizzato su base morfologica e ampelometrica, attraverso analisi genetiche (*tabella profili genetici*), è risultata identica alla Mostosa marchigiana, che rappresenta la Mostosa B. iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite. Per non perdere variabilità genetica, sarebbe importante mantenere in essere ed eventualmente anche moltiplicare l'accessione romagnola, probabilmente meglio adattata alle condizioni ambientali locali.

Sinonimi accertati: Mostosa B.

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Era coltivata in Romagna, in particolare tra Forlivese e Riminese, e molto probabilmente era una delle uve che contribuivano a fare il vino Pagadebit. Nel tempo le è stato preferito il Bombino bianco, tanto che la Mostosa è scesa dai circa 12 ettari del 1990 agli attuali 3,86 ettari (dati RER, 2021).

Un po' di storia

Un ricerca bibliografica sulle vecchie varietà di vite trova nel lavoro del conte di Rovasenda un buon punto di partenza e per quanto riguarda l'accessione di Uva Vacca, reperita in Romagna e conservata *ex situ* nella collezione di Tebano di Faenza, possiamo riferirci alle seguenti voci da lui riportate: *Vaccà*, citata dall'Acerbi nell'elenco delle uve di San Remo in Liguria, *Vacca bianca*, vitigno delle province napoletane, *Vaccaja* o *Vaccara*, denominazioni usate da Ottavi nel suo "Il vino da pasto" del 1874 e dal barone Antonio Mendola nel suo Catalogo ampelografico, e infine *Vaccone*, denominazione in uso a Cesena e che secondo il Gandi (Annali di viticoltura ed enologia, vol. V, pag. 34) sarebbe sinonimo di Pagadebit (Rovasenda, 1887). Questa affermazione del Gandi riporta ad un "vespaio ampelografico" poiché, nonostante vari tentativi, ancora oggi esiste una certa confusione tra le denominazioni delle uve ad elevata produttività diffuse nelle regioni adriatiche. Alcuni lavori di caratterizzazione ampelografica di fine anni '80 hanno portato ad affermare che Bombino e Passerina sono entità autonome (Cartechini *et al.*, 1992a) e che Mostosa differisce da Passerina e Pagadebiti di Romagna, risultati invece corrispondenti per la maggior parte dei caratteri analizzati. D'altra parte gli autori sottolineano che "per i vitigni con denominazioni che evidenziano il carattere di elevata produttività come Empibotte, Pagadebiti, Panzon, ecc., è opportuno specificare la località di provenienza poiché queste possono riferirsi a varietà diverse in funzione della zona considerata" (Cartechini *et al.*, 1992b). Quindi, quando siamo in presenza di accessioni presumibilmente riconducibili a Pagadebit, Empibotte, Mostosa, e simili, occorre sempre consi-

derare l'area di provenienza. L'identità tra Passerina e Pagadebito viene riscontrata anche attraverso alcune analisi genetiche preliminari, ma nel lavoro si specifica che si tratta di "Pagadebito gentile" (Filippetti *et al.*, 1999; Filippetti *et al.*, 2000; Filippetti *et al.*, 2002). Purtroppo, poi, nei vecchi lavori ampelografici non sempre è presente una descrizione dettagliata dei vari organi della pianta, e anche questo gioca a sfavore nella corretta ricostruzione storica della presenza di un vitigno in un determinato areale. Di certo in Romagna esistevano almeno due Pagadebiti differenti, come attesta anche il Manzoni (1977): "Pagadebito, Riempibotte, Empibotte, Pancione, Vaccone" sono i termini che ne identificano un tipo, differente dal Pagadebito verde ai suoi tempi ancora "quasi esclusivamente coltivato nelle zone di Terra del Sole e di Castrocaro Terme". Una delle due tipologie di Pagadebiti, probabilmente perché più produttiva, ha preso il sopravvento nella costituzione dei vigneti a partire dagli anni '60 e si trattava del tipo ascrivibile al Bombino bianco pugliese, oggi riconosciuto come il vitigno del vino DOC Romagna Pagadebit. I lavori della Commissione ampelografica della provincia di Forlì negli anni 1876-'77 portarono a valutare svariate uve provenienti da diverse aree d'Italia, consentendo di ipotizzare eventuali sinonimie (Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, 1879; Comizio Agrario di Forlì, 1877; Bucci, 2007), ma quando qualche anno più tardi l'ing. Biffi produsse la sua relazione sull'agricoltura del Circondario Faentino, a supporto dell'Inchiesta Jacini, la situazione era ancora molto caotica: egli attesta che su quel territorio, a fine Ottocento, erano presenti due uve, una detta "Sgarmaia", quasi completamente abbandonata che egli chiama con denominazione italiana "Pagadebito verdone", e l'altra detta "Bsola", tra le maggiormente coltivate e denominata in italiano "Bsolla o pagadebito gentile", che egli afferma essere simili all'"Empibotte delle Marche" e all'"Uva vacca di Forlì" (Biffi, 1880; Bucci, 2007). Dai documenti si evidenzia un richiamo al Pagadebiti e alla regione Marche, così si è pensato di confrontare l'accessione di Uva Vacca in collezione a Tebano di Faenza (RA) con i vitigni minori marchigiani presenti in una collezione *ex situ* curata da ASSAM a Carassai (AP). Da una prima valutazione morfologica si è riscontrata una buona somiglianza tra Uva Vacca e la Mostosa collezionata a Carassai, un biotipo reperito nell'Ascolano (Acquasanta, Acquaviva, ecc.), dove in passato la Mostosa era abbastanza coltivata, anche se il vitigno era più diffuso in Abruzzo. Abbiamo poi dei riferimenti bibliografici che ci portano, con la Mostosa, anche in Liguria: nell'elenco dei vitigni coltivati nel Circondario di Porto Maurizio (Imperia) c'è un Mostoson o Mostosa, descritto da Tito Ricci. Si tratta di una varietà poco diffusa a quel tempo, "di facile allegazione, fruttificazione sicura, abbondante, maturità in tempo medio, si usa per vino" (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1881). La descrizione della foglia pare non discostarsi troppo da quella delle accessioni di Uva vacca e di Mostosa presenti, rispettivamente, nelle collezioni di Tebano e Carassai. Sempre in riferimento alla Liguria, Cambiaso (1825) descrive una "Mostosa o Mostaia dei Toscani", che ha "Grappolo piccolo, non lobato, di colore bianco ambrato. Acini piccoli disuguali approssimati. Foglia tripartita, piccola, brevemente dentata. Sapore gustoso e fragrante". Questi tratti sono ben diversi da quelli della Mostosa di area Adriatica, ad ulteriore riprova che spesso le uve che davano mosto potevano essere denominate con il termine Mostosa a prescindere dall'identità.

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Molto grande, cuneiforme, con più di sette lobi. Seno peziolare generalmente aperto (talora molto aperto), conformato a parentesi graffa. Seni laterali superiori a lembi leggermente sovrapposti, con base a U o, talora, a parentesi graffa, da mediamente profondi a profondi. Denti tendenzialmente uncinati (un lato concavo e uno convesso), anche se non mancano denti rettilinei. Pagina superiore leggermente bollsosa. Pagina inferiore praticamente glabra.

Grappolo. Da medio a lungo, conformato ad imbuto, normalmente alato, più o meno compatto. Acino abbastanza grosso, sferoidale, con buccia verde-gialla, che colora all'esposizione al sole, con pruina tendenzialmente media.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno di buona vigoria, le cui principali fasi fenologiche si manifestano in epoca medio-tardiva. Sensibilità alle crittogame nella media. Buona la produttività. Offre un vino di buona gradazione e struttura, con note olfattive delicate di fiori e frutta.





Verdea B.

Si tratta probabilmente di un'uva molto antica, che a seconda delle località ha assunto denominazioni diverse. Verifiche ampelografiche e/o genetiche (*tabella profili genetici*) hanno permesso di ricondurre a Verdea le accessioni denominate Paradisa (reperita a Castel San Pietro Terme, BO) e Angela romagnola (reperita a Castel Raniero di Faenza, RA), presenti nella Collezione del 1972 di Tebano di Faenza; l'accessione Cellino (rilevata in località Predappio alta, FC) e alcune accessioni denominate Uva della Madonna presenti in Romagna. Bisogna quindi fare attenzione a generalizzare di fronte a queste sinonimie, che non sempre possono essere considerate attendibili.

Sinonimi accertati: Cellino (Predappio), Angela romagnola (raro), Paradisa (talora), Colombana bianca, Colombana di Peccioli o San Colombana, Bergamo, Dorée d'Italie

Sinonimie errate: Verdea B.

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Con il nome di Verdea era diffusa nel Piacentino, dove costituì uno dei pilastri della viticoltura da mensa del territorio, ma biotipi di questa varietà sono presenti anche in diverse altre zone dell'Emilia-Romagna con denominazioni differenti. Fregoni *et al.* (2002) riportano che Verdea era molto diffusa nel Piacentino in epoca pre-fillosserica, ma nel 1970 si era già ridotta a 251 ettari. Negli anni successivi questa contrazione non è cessata, tanto che, secondo i dati del V Censimento dell'agricoltura (Istat, 2000), Verdea era presente in Emilia-Romagna su 29 ettari, scesi poi a 19 circa nel 2010 e a poco più di 11 ettari nel 2021 (dati RER).

Un po' di storia

L'antichità del vitigno, col nome di San Colombana, è documentata dalla novella CLXXII di Franco Sacchetti (1390): il piovano dell'Antella di Firenze sente che messer Vieri de' Bardi fa venire magliuoli di Vernaccia da Corniglia (uva di gran pregio) e trova il modo di sostituire, nottetempo, queste talee con materiali prelevati in "certe sue pergole d'uve angiole e verdoline e sancolombane e altri vitigni". Questo testimonia che nel trecento le pergole di uve sancolombane erano già in uso. Interessante la lezione seicentesca del Soderini (1806) che delinea la duplice attitudine delle San Colombane, l'attitudine all'appassimento e attesta la presenza anche in Emilia-Romagna di uve molto simili a queste, dette "d'oro": nel Bolognese si trovano piuttosto di frequente "le uve, che chiaman d'oro", e che "somigliano nell'ingiallare le san colombane mature smaccate, son buone in cibo e fanno gustevole vino". Nel 1685 Francesco Redi, invece, cita la "Verdea soavissima di Arcetri", nel suo "Bacco in Toscana", e successivamente il Trinci (1738) definisce la sinoni-

mia tra Verdea e Bergo: *“L’uva verdea bianca, o come altri dicono bergo, è di qualità bellissima, ... e giunta alla sua dovuta maturità diventa di un colore molto bello, lucido, chiaro e trasparente”*. E la sinonimia tra Bergo e Verdea viene successivamente confermata nel Vocabolario degli accademici della Crusca (ed. 1866). Alla fine del XVIII secolo (1797), per mano dell’abate Francesco d’Alberti di Villanova, si desume che esisteva anche una colombana nera. L’ottocentesco dizionario geografico del Repetti (1833) riferisce che nel territorio di Barberino, *“nelle colline, nelle piagge e lungo le frane dei torrenti che scendono a libeccio nell’Elsa, (quasi tutte formate di mattajone)...., vi abbonisce pure la vite, che in cotesto terreno cresce rigogliosa e produce la dolce verdea”*. Ma doveva essere coltivata anche oltre Appennino visto che nel Vocabolario parmigiano-italiano del Malaspina (1859), si trova la voce Uva San Colombàn, tradotto come *“Uva colombana”*. Finalmente si arriva ad una prima descrizione della Verdea bianca (altrimenti Bergo bianco), presente in Toscana, con Acerbi (1999). Il conte di Rovasenda (1877) cita una Colombana bianca e una nera diffuse a Voghera, la Colombana del Peccioli osservata presso il cavalier Lawley a Poggio Secco di Firenze, e ritiene che i termini Colombana o Colombane indichino uve diverse dalle San Colombano. Alla voce “Verdea”, invece, cerca di sintetizzare le diverse sinonimie individuate da autori precedenti: tipicamente la Verdea è il vitigno di Arcetri, sinonimo di Bergo bianco, mentre secondo Origene Cinelli “Verdea Toscana” sarebbe sinonimo di Vernaccia a Sinalunga; inoltre potrebbe essere identica alla Verdisse bianca di Treviso (Album ampelografico fotografico delle uve della provincia di Treviso) e al Verdiso bianco (dott. Carpenè). Alla voce “Verdea bianca” indica un vitigno presente a Voghera e in Piemonte, affermando poi che la Verdea di Alessandria non gli sembra identica a quella Toscana. Con Verdea o Verdeca indica anche un vitigno pugliese.

La Commissione ampelografica della provincia di Forlì riscontra che l’Uva della Madonna presente a Forlì e Cesena è *“identica all’omonima di Ancona e all’uva Santa Maria di Macerata, e di molto somiglia all’uva che nomasi San Colombano in Toscana”* (Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1879). Poi a inizio Novecento, finalmente, il prof. Zago (1900) pubblica la prima descrizione dettagliata della Verdea, che indica come un’ottima uva da tavola, anche se in aree diverse dal Piacentino era usata come uva per vini da pasto, spumanti e anche passiti. Comunque tra tutte queste citazioni traspare una certa confusione tra le varie sinonimie e Molon (1906), nella sua “Ampelografia”, cerca di mettere un po’ di chiarezza: egli afferma che senza dubbio il Tamaro ha commesso un errore considerando la Verdea del Piacentino uguale al Verdiccio delle Marche e al Verdiso del Trevigiano. Inoltre dice di tenere ben distinta l’uva del Leccese detta Verdea o Verdeca da quella del Piacentino e di denominarla più propriamente Verdeca. In quanto all’identità tra la Verdea del Piacentino e la Paradisa del Bolognese, sostenuta da Pirovano e Zago, invece, Molon ha dei dubbi. L’Autore, poi, scrive che la Verdea del Piacentino era molto esportata e conosciuta all’estero come Dorée d’Italie. Il Marzotto (1925) pone Verdea come sinonimo di Verdicchio giallo, ma conclude con la necessità di approfondire questa identità. Toni (1927), infine, pone l’accento sulla coltivazione delle uve da mensa nel Piacentino a inizio del ‘900, tra cui Verdea era la più rinomata e la più coltivata.

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Generalmente di medie dimensioni, cuneiforme, con 7 o anche più lobi e nervature pigmentate fino alla prima e, talora, anche fino alla seconda biforcazione. Seno peziolare a parentesi graffa, aperto, ma talora anche chiuso. Seni laterali superiori mediamente profondi, con lobi leggermente sovrapposti. Pagina superiore mediamente poco bollosa, talora coi margini che tendono a ripiegarsi verso il basso. Pagina inferiore con peli coricati tra le nervature con densità tendenzialmente medio bassa e peli eretti sulle nervature piuttosto fitti. Denti a margini convessi o rettilinei, talora anche qualche dente concavo-convesso.

Grappolo. Conico, molto racemolato (5-6 ali), tendenzialmente spargolo, con acini ellissoidali medi o più che medi, con buccia mediamente pruinosa, di colore verde-giallo, dorata al sole e piuttosto consistente.

Caratteri agronomici ed enologici. Vitigno di buona vigoria e produzione. Preferisce la potatura lunga, ma non troppo ricca, poiché ne va della qualità dell’uva. Le fasi fenologiche si manifestano in epoca media, per completarsi in epoca medio-tardiva (fine settembre-inizio ottobre). Risente della siccità, mentre la sensibilità a peronospora e oidio è nella media; tollera abbastanza bene la botrite. Si può considerare una varietà a duplice attitudine. In passato era molto impiegata come uva da mensa e da serbo, ma entrava anche in uvaggi come uva da vino. Ideale per l’appassimento.





Vernaccina B.

Si tratta di una varietà reperita nel Riminese e, secondo studi recenti (D'Onofrio *et al.*, 2021), sarebbe un discendente di Visparola, un vitigno piuttosto antico che ha avuto un ruolo centrale nella genesi del germoplasma viticolo italiano: si è ipotizzato che Visparola sia migrato da sud a nord lungo la parte orientale della Penisola, contribuendo a dare origine a diversi vitigni tipici delle regioni adriatiche. Il suo profilo molecolare (*tabella profili genetici*) rivela una relazione stretta di parentela con la varietà locale Veruccese N.

Sinonimi accertati: Vernaccina riminese

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali: Ribulina

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Vecchia varietà reperita nel Riminese e iscritta al Registro Nazionale nel 2009, la Vernaccina ad oggi risulta coltivata soltanto su un ettaro circa di superficie.

Un po' di storia

Forse potrebbe trattarsi di quella Vernaccia bianca che viene citata nel volume "Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli", realizzato nel 1878 da Alessandro Pasqualini e Tito Pasqui: "*Somiglia alla omonima di Pesaro: ha grappolo grosso con grappoli secondari ben distinti; grossi acini rotondi con brevissimi pedicelli, a sapore semplice; tralcio a brevi internodi. È di maturazione precoce; è molto attaccata dalla crittogama e di produzione saltuaria. Coltivasi specialmente nel Circondario di Rimini, s'incontra meno di frequente nel Circondario di Cesena; e in quello di Forlì è rarissima*". Nel dialetto riminese viene indicata anche come "Ribulina", quindi si potrebbe pensare che sia la "Ribolla piccola" descritta dal De Bosis nel "Bullettino ampelografico" del 1879. Era considerata una varietà delicata, ma in realtà questa fama è immeritata, poiché è legata al fatto che è una varietà precoce e veniva raccolta insieme alle altre varietà più tardive presenti nei filari misti, da cui il suo stato deteriorato (Romani, 2002; Romani, 2006; Romani *et al.*, 2008). Sulla base delle analisi isoenzimatiche su biotipi di Vernaccina riminese è stato possibile escludere eventuali sinonimie con le Vernacce bianche iscritte al Registro Nazionale (Vernaccia di Oristano e Vernaccia di S. Gimignano), e si sono individuati 18 vitigni coltivabili sul territorio italiano aventi lo stesso pattern isoenzimatico (GPI 1 PGM 4). I risultati delle analisi molecolari, confrontati con quelli presenti in bibliografia, hanno permesso di escludere l'identità con 17 di queste 18 varietà iscritte; infatti per Malvasia bianca di Basilicata è difficile reperire materiale di sicura origine (Fontana *et al.*, 2007).

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Medio-grande, eptalobata, con seno peziolare aperto dalla base sagomata a V, spesso delimitata da una nervatura su un lato. Seni laterali superiori mediamente profondi, più spesso a parentesi graffa, talora anche ad U, chiusi o a lembi leggermente sovrapposti. Pagina inferiore con rari peli coricati tra le nervature e peli eretti sulle nervature con densità bassa. Denti irregolari con lati convessi.

Grappolo. Medio-piccolo, cilindrico, spesso alato, mediamente compatto o compatto. Acino leggermente allungato, medio-piccolo, con buccia piuttosto pruinosa, di colore verde-giallo, e polpa molle.

Caratteri agronomici ed enologici. Vernaccina si caratterizza per una vigoria medio-alta e livello produttivo buono. Le principali fasi fenologiche si manifestano in epoca media, eccetto l'epoca di maturazione che è abbastanza precoce: tra fine agosto e i primi di settembre. Vitigno rustico, con sensibilità alle principali crittogame nella media. Visivamente, il vino si presenta di colore giallo paglierino di intensità non troppo elevata, con riflessi giallognoli. Il profilo olfattivo è di buona intensità, con interessanti note floreali (acacia, rosa e biancospino) e fruttate. Tra i sentori fruttati tendono a prevalere quelli agrumati (limone in particolare), di frutta esotica e di moscato. Al gusto risulta equilibrato, di media acidità, leggermente amarognolo, di buona struttura e buona persistenza gusto-olfattiva.



Filare centenario (1911) nelle pertinenze della chiesa di San Biagio di Faenza (RA) che comprende diverse varietà di viti (Uva morta, Cavecia, Albana in prevalenza) intervallate da piante d'alto fusto. La vecchia Piantata era una sorta di "dispensa all'aria aperta" poiché, oltre agli aceri, vedeva impiegate diverse essenze arboree anche da frutto (peri, meli, ciliegi, mandorli, ecc.).



Veruccese N.

A quanto noto sino ad ora, questo vitigno ha trovato un areale di diffusione circoscritto al Riminese e in particolare alle campagne di Verucchio. Le analisi molecolari (*tabella profili genetici*) hanno confermato la stretta relazione di parentela con la varietà locale Vernaccina B.

Sinonimi accertati: Verucchiese

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali:

Rischio di erosione: molto elevato

Diffusione

Il censimento dell'Agricoltura del 2010 aveva rilevato la presenza di soli 2000 m² di questa varietà, anche perché in passato le vecchie vigne erano state accatastate come Sangiovese. Nonostante l'iscrizione al Registro Nazionale del 2009, però, non si è registrato un aumento importante nella messa a coltura di nuove vigne di Veruccese, che a fine 2021 occupavano appena 6357 m² (dati RER).

Un po' di storia

Verucchio è sempre stata un'area vocata per la viticoltura, come attestano anche compravendite di vigne tra notabili nel XIII-XVI secolo; purtroppo, però, ad ora non è dato sapere nulla sulle varietà di vite coltivate nei secoli più remoti nell'areale.

Nel 1894 viene pubblicato, in occasione di un concorso a premi indetto dal Circolo Agrario Riminese e dal locale Comizio Agrario, un saggio di Gaddo Gaddini dal titolo "Monografia del vigneto Altavilla", in cui si legge che in detto vigneto il vitigno prevalentemente utilizzato era il Sangiovese nostrale, sia quello grosso o Verucchiese che quello piccolo (Bucci, 2007). Il Verucchiese, quindi, si riteneva un biotipo di Sangiovese, ma la sua precocità di maturazione lo distingue nettamente. In occasione dell'antica "Fiera di Santa Croce", che si teneva il 14 settembre a Verucchio, era consuetudine mescolare i primi vini giovani ottenuti da questo vitigno (Romani, 2006; Romani *et al.*, 2008; Nigro *et al.*, 2010).

Caratteristiche del vitigno

Foglia. Media o medio-piccola, cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare a parentesi graffa, da aperto a molto aperto. Seni laterali superiori abbastanza profondi, conformati ad U e con lembi leggermente sovrapposti. Nervature verde chiaro. Denti in parte rettilinei e parte a lati convessi, abbastanza allungati. Pagina inferiore con rari peli eretti sulle nervature e rarissimi peli coricati tra le nervature.

Grappolo. Di media lunghezza e compattezza, conico, spesso alato (1-2 ali). Acino leggermente allungato, con buccia mediamente pruinosa, di colore blu-nero.

Caratteri agronomici ed enologici. Si tratta di un vitigno a vigoria medio-alta, con buona fertilità delle gemme (anche basali), e con buoni livelli produttivi. Le principali fasi fenologiche si presentano in epoca media e la maturazione anticipa leggermente quella del Sangiovese. Risulta un po' sensibile al marciume, mentre, rispetto alle altre crittogame, presenta una sensibilità media. Se ne ottiene un vino dal colore rosso rubino intenso quasi violetto, con riflessi violetti intensi, molto attraente. Il profilo olfattivo è intenso e molto gradevole, con note prevalenti di bacche rosse, ed in particolare mora, lampone, ribes e ciliegia; seguono note speziate di pepe e chiodi di garofano, florale di viola e, in minor misura, prugna essiccata. Al gusto emerge un'acidità piuttosto spiccata e un leggero amarognolo di fondo; mediamente si presenta secco, sapido, abbastanza astringente, con struttura media e persistenza discreta.



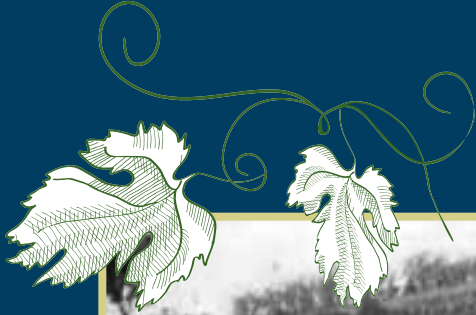
Badolo (Sasso Marconi), podere "Terzanello di sotto": particolare di vite ultracentenaria fotografata da Luigi Fantini nel 1965 (fondo Fantini, fondazione Cassa di Risparmio in Bologna). Recuperata dopo anni di abbandono nel 2000, la varietà è stata iscritta Registro Nazionale della Varietà di Vite con il nome di "Uva del Fantini N." in onore del fotografo e speleologo di San Lazzaro di Savena che la fotografò.

Tabella profili genetici

	VVMD5		VVMD7		VVMD25		VVMD27	
Albana nera	222	236	244	250	238	252	182	191
Albanella	222	234	236	250	238	238	182	191
Alionza B.	228	228	236	250	238	252	176	180
Angela B.	222	228	244	244	236	238	180	182
Balzamino	222	228	244	244	238	254	178	186
Bertinora	222	232	244	244	238	260	182	191
Bervedino B.	222	222	236	246	238	238	180	186
Besgano	222	224	230	244	236	252	176	191
Besgano nero	224	236	230	244	246	252	182	191
Bianchetta di Bacedasco	222	224	244	246	236	238	176	186
Bianchetta di Diolo	222	222	236	236	252	264	182	186
Biondello B.	222	222	246	250	254	260	176	176
Bsolla	222	236	244	250	252	260	182	182
Canina nera N.	228	232	244	244	252	252	178	191
Cavecchia	222	222	230	244	236	252	178	186
Centesimino N.	222	222	246	260	238	238	176	176
Cornacchia N.	228	232	236	244	238	252	182	191
Famoso B.	222	224	236	244	236	238	176	186
Fogarina N.	224	236	230	236	238	252	182	186
Lambrusco Barghi N.	224	236	230	254	246	252	182	191
Lambrusco Benetti N.	224	228	244	260	238	252	186	186
Lambrusco del Pellegrino N.	222	228	236	250	252	254	182	182
Lambrusco oliva N.	224	224	230	236	246	254	182	188
Lanzesa B.	222	236	230	244	236	252	178	186
Maligia	222	228	246	246	238	252	176	191
Malvasia Casalini B.	224	232	230	244	246	252	176	182
Melara B.	224	228	236	246	246	252	186	191
Molinelli	232	236	250	260	238	252	182	188
Negretto N.	222	228	244	254	236	238	180	186
Passeretta B.	232	236	246	250	246	252	182	188
Pelagos N.	224	228	236	244	238	252	178	186
Pellegrina	222	224	244	260	252	264	176	186
Ruggine B.	222	230	230	250	236	264	178	182
Rossiola	222	222	244	244	238	252	182	191
Santa Maria B.	222	242	260	260	236	246	176	191
Scarsafoglia B.	222	232	236	250	238	246	176	186
Sgavetta N.	228	236	236	244	236	252	182	182
Spergola B.	228	242	246	260	238	246	178	191
Termarina N.	222	224	236	244	236	238	180	187
Trebbianina B.	222	228	244	260	252	252	176	186
Uva del Fantini N.	236	236	236	236	238	246	182	191
Uva del Tundè N.	224	228	244	250	236	252	178	188
Uva Tosca N.	228	228	244	254	236	238	178	186
Uva Vacca	222	242	240	244	238	238	186	186
Verdea B.	230	236	244	244	236	252	176	186
Vernaccina B.	222	232	236	236	238	252	188	191
Verruccese N.	222	224	236	244	236	238	182	188

Dimensioni alleliche (paia di basi) a 10 loci microsatelliti per tutte le varietà di vite iscritte al "Repertorio della Biodiversità" della regione Emilia Romagna

VVMD28		VVMD32		VVS2		ZAG62		ZAG79		VVMD6	
225	231	267	269	129	153	190	202	242	248	187	205
233	233	247	249	129	129	192	198	246	248	197	197
245	255	247	249	129	139	192	198	242	248	197	197
233	243	247	259	129	129	192	202	244	248	205	207
231	265	247	247	129	131	192	202	242	256	187	207
231	231	249	259	141	149	190	192	248	252	207	207
241	255	247	269	131	139	186	188	236	242	205	205
231	255	247	269	129	131	192	202	234	248	205	207
231	255	247	269	131	149	194	202	248	248	205	205
241	255	259	269	129	129	198	202	242	244	205	207
243	243	237	247	141	141	184	194	248	248	187	205
233	255	249	255	139	149	198	200	246	248	197	205
231	233	249	269	131	149	190	192	240	242	205	207
225	241	237	269	131	141	192	202	248	256	207	207
231	233	249	269	129	129	202	202	242	244	187	207
241	255	249	249	129	129	184	192	252	256	205	207
241	255	237	259	129	131	192	194	242	248	197	205
225	255	261	269	129	129	186	202	240	242	205	207
225	231	247	253	129	131	192	202	244	248	197	205
231	255	245	269	139	149	190	202	248	248	187	205
231	233	251	269	129	133	192	194	248	248	205	207
231	257	249	259	139	153	186	190	240	248	187	197
231	231	245	249	147	153	192	202	248	248	205	205
257	265	249	269	131	135	192	202	244	256	187	207
231	255	253	269	129	131	188	200	248	254	205	205
243	255	237	261	129	131	194	194	240	252	205	205
233	241	253	269	129	129	186	198	248	256	205	205
243	255	249	249	129	139	190	192	240	248	187	205
231	233	255	269	129	153	192	202	242	246	197	207
241	245	249	269	139	139	198	198	244	256	205	207
241	261	237	253	131	153	192	202	248	256	207	207
225	231	237	269	139	149	192	202	248	256	205	207
225	243	253	269	129	139	192	194	248	256	197	205
241	255	249	261	131	151	186	194	248	248	205	207
233	255	249	271	129	129	192	192	248	256	205	207
233	241	237	259	129	129	186	198	248	256	205	207
231	257	237	249	129	131	194	194	240	240	187	207
231	233	249	253	129	153	192	198	248	256	205	207
233	255	249	269	129	129	192	202	242	242	197	207
225	233	237	247	139	139	192	192	248	248	187	205
231	233	253	269	129	155	184	194	248	254	205	207
231	231	249	269	129	131	190	202	246	256	205	207
231	231	237	269	149	153	192	202	246	256	197	207
231	255	259	269	129	141	186	194	248	254	187	205
233	257	247	269	129	129	192	202	242	246	205	205
233	255	249	253	129	153	192	194	244	246	187	197
233	255	249	269	129	129	194	202	244	248	197	207



*Vendemmia in Romagna
negli anni '20 del Novecento.
Come si vede, in Romagna
le uve venivano pigiate in
campo e trasportate fino alla
cantina in forma di mosto nella
"castellata", una botticella della
capacità di circa 900 litri. In
Emilia, invece, si trasferivano
grappoli interi all'interno della
"navaccia".*



*“Vendemmia in barca”
di Fogarina in area
golenale nei pressi di
Gualtieri a seguito
dell’alluvione del
novembre 1951.*



Bibliografia

- AA.VV. (1866) – Vocabolario degli accademici della Crusca. Tipografia Galileiana di M. Cellini e C., Firenze.
- AA.VV. (1871) – Esposizione provinciale d'industrie e d'agricoltura tenuta in Parma dal dì 17 settembre al 20 ottobre 1870, relazione e catalogo ufficiale dell'esposizione pubblicate per cura della commissione dirigente. Dalla Tipografia di Paolo Grazioli, Parma.
- AA.VV. (1881) – Cronaca Modenese di Tomasino de' Bianchi detto de' Lancellotti volume undecimo. In: "Monumenti di storia patria delle provincie modenesi. Serie delle cronache tomo XII". Pietro Fiaccadori, Parma. 1881
- AA.VV. (1882) – Annali della Società agraria provinciale di Bologna in continuazione delle memorie della Società medesima. Tip. Monti, Bologna.
- AA.VV. (1890) – Annali della Stazione Agraria di Forlì. Fascicolo XVIII, anno diciottesimo, 1889. Tipografia Luigi Bordandini, Forlì.
- AA.VV. (1948) – Atti del Congresso Nazionale Viticolo. V Mostra Nazionale della Uve da Tavola. Piacenza 18-19-20 settembre 1948. Stabilimento Tipografico E. Rebecchi e figli, Piacenza.
- AA.VV. (1952) - Viticoltura ed enologia modenese. Supplemento a "Il campagnolo: mensile di agricoltura pratica della provincia di Modena". Stab. grafico P. Toschi, Modena.
- AA.VV. (2006) – Frutta e buoi ... Quaderno della biodiversità agricola parmense. Gruppo Cabiria, Parma.
- AA.VV. (2013) – Arca regia. Piante e animali dell'agrodiversità reggiana. Provincia di Reggio Emilia.
- Accademia della Crusca (1833) - Vocabolario della lingua italiana già compilato dagli accademici della Crusca ed ora nuovamente corretto ed accresciuto dall'abate Giuseppe Manzoni. Appresso David Passigli e soci, Firenze.
- ACERBI G. (1999) – Delle viti italiane. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825.
- AGGAZZOTTI F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- ALBONETTI G. (1982) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori romagnoli. Tesi di laurea, anno accademico 1981-82. Università di Bologna, facoltà di Agraria.
- ANNICHINI G.M. (1856) – Sullo stato agrario del Comune di Bagnacavallo. Taddei, Ferrara.
- BALDINI E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- BARBIERI C., BONDI M., FILIPPETTI I., MEGLIORALDI S., PASTORE C., STORCHI M., BIGNAMI C. (2010) - Caratterizzazione ampelografica e ampelometrica di presunti cloni di Spergola nelle colline di Scandiano (Reggio Emilia). Acta Italus Hortus n. 3: 385-391. Atti III Convegno Nazionale di Viticoltura, San Michele all'Adige (TN), 05-09 luglio 2010.
- BARGELLI C. (2011) - «Teatro di agricoltura». Le campagne parmensi nelle inchieste agrarie del secolo dei lumi. In: "Rivista di Storia dell'Agricoltura" n. 2, dicembre 2011. Semestrale dell'Accademia dei Georgofili.
- BASSO MAURIZIO (1982) – Uve. In: "Agrumi frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore mediceo". CNR. F. & F. Parretti, Firenze.
- BATTISTI C., ALESSIO G. (1950) – Dizionario Etimologico Italiano. G. Barbera Editore, Firenze.
- BAZZOCCHI A. (1923) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.
- BAZZOCCHI A. (1924) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. La vita rustica n. 12.
- BAZZOCCHI A. (1925) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. La vita rustica n. 1.
- BEGGIO M.G., LAZZARI G. (1996) – Dizionario botanico romagnolo. Ed. Mistral, Ravenna.
- BELLEI S., BALLARINI G., MAGNONI A., RONZONI G. (2008) – "Il Modenese da gustare. Atlante dei prodotti tipici della provincia di Modena. Editoriale Giorgio Mondadori, Milano.
- BELLINI C. (1924) – La Fogarina di Gualtieri. Giornale di agricoltura della domenica, 24 febbraio 1924 n. 8.
- BELLINI L. (1933) – Per valorizzare la viticoltura ferrarese. Tipografia Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, Roma.
- BELLOCCHI U. (1982) – Reggio Emilia, la provincia "Lambrusca". Tecnostampa, Reggio Emilia.
- BERGONZINI R. (1978) – Campogalliano e la sua cantina sociale 1908-1978. Modena, 1978.
- BERTACCHI D. (1859) – Monografia di Bobbio. Dalla tipografia di G. Chiantore, Pinerolo.
- BERTI PICHAT C. (1866) – Istituzioni scientifiche e tecniche, ossia Corso teorico e pratico di agricoltura libri 30 di Carlo Berti Pichat, vol. 5. UTET, Torino.
- BERTOZZI V. (1840) – Viti della Provincia di Reggio; Manoscritto. In: *Reggio Emilia, la provincia "Lambrusca"*, di Ugo Bellocchi. Tecnostampa, Reggio Emilia, 1982.
- BEVILACQUA G. (1963) – Dati e notizie su alcuni settori frutticoli e vitivinicoli della regione emiliana: anno 1962. Relazione presentata all'Accademia nazionale di agricoltura nella pubblica adunanza del 16 febbraio 1963. Ministero Agricoltura e Foreste. Ispettorato compartimentale dell'agricoltura per l'Emilia, Bologna.
- BIFFI L. (1880) – Memoria intorno alle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel circondario di Faenza. Tipografia Pietro Conti, Faenza.
- BIGNAMI C., FILIPPETTI I., FONTANA M., IMAZIO S., PASTORE C. (2015) – Uva del Fantini. In: *Italian Vitis Database*. Disponibile on-line: <https://vitisdb.it/varieties/ampelometry/1489>.
- BIGNAMI C., IMAZIO S., MATRELLA V., VASILE SIMONE G. (2015) – Orsolina. In: *Italian Vitis Database*. www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X.
- BOCCACCI P., TORELLO MARINONI D., GAMBINO G., BOTTA R. SCHNEIDER A. (2005) - Genetic characterization of endangered grape cultivars of Reggio Emilia province. American Journal of Enology and Viticulture, vol. 56 (4): 411-416.
- BORGO M. (1989) – Présence de dépérissements du type "Flavescence dorée" sul la vigne en Italie. In: "Influence of Environmental Factors on the Control of Grape Pests, Diseases and Weeds". Taylor & Francis, 1989: 285-294". Proceedings of a meeting of the European Commission Expert's Group, Thessaloniki, Greece, October 1987.

- BOSELLI M., FREGONI M., PRADELLI A. (1992) – Studio di alcuni vitigni autoctoni reperiti in aree montane dell'Appennino Emiliano-Ligure. In: *Atti del congresso su "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche"*. Alghero, 21-25 settembre 1992. Carlo Delfino editore.
- BOSELLI M., VENTURI A. (1993) – Descrizione ampelografia di alcune varietà coltivate in Emilia-Romagna. *Vignevini* n. 5: 55-60.
- BRADSHAW G. (1865) – Bradshaw's illustrated hand-book to Italy. Volume 10. W.J. Adams & sons, London.
- BUCCI A. (2007) – Vite e vino in Romagna. Edizione Sapim, Forlì.
- C.A.M. (1975) – Sulla via del vino di bosco. La riscoperta della "Russiola". *Civiltà. Il ferrarese*, mensile indipendente di cultura, turismo, politica ed informazione, anno 2 vol. 14. Editrice A-Z, Ferrara.
- CALEFFI G., ZINI C. (2004) – La leggenda dell'uva Fogarina. OMNIA Edizioni, Reggiolo (RE).
- CALÒ A., SCIENZA A., COSTACURTA A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- CAMBIASO F.L. (1825) – Memoria sulla vite ed i vini delle cinque Terre. Presso Yves Gravier, Genova.
- CAPUCCI C. (1952) – I problemi della ricostruzione del patrimonio viticolo emiliano. In: *"Rassegna economica" Camera di Commercio Industria Agricoltura di Reggio Emilia*. Anno VII – N. 1-2-3.
- CAPUCCI C. (1954) – La vite Maligia (osservazioni e ricerche). *Rivista di frutticoltura*, vol. 16°, n. 3: 81-111.
- CARROLI B. (2004) – Il giovane ben creato. Edizione a cura di Elide Casali. Longo Editore, Ravenna.
- CARTECHINI A., MORETTI G., VENTURI A. (1992a) – Confronti ampelografici tra vitigni ad uva bianca dell'Italia Centrale. Atti congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero 21-25 settembre 1992. Carlo Delfino Editore, Sassari.
- CARTECHINI A., MORETTI G., VENTURI A. (1992b) – Rilievi comparativi per la definizione di alcune sinonimie tra vitigni ad uva da vino. Atti congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero 21-25 settembre 1992. Carlo Delfino Editore, Sassari.
- CASADIO C. (1999) – L'agricoltura faentina ai tempi di Oriani: la memoria inedita dell'Inchiesta agraria Jacini di Domenico Ghetti (1879). In: *I Quaderni del Cardello*, n. 9. Longo Editore, Ravenna.
- CASALI C. (1915) – I nomi delle piante nel dialetto reggiano. Atti del Consorzio Agricolo di Reggio nell'Emilia, anno 1, n. 1. Tipografia Bondavalli, Reggio Emilia.
- CASAZZA A. (1845) – Stato agrario economico del Ferrarese. Taddei, Ferrara.
- CAVAZZA D. (1902) – Il Negrettino. *L'Italia agricola*. Giornale di agricoltura n. 24, anno XXXIX, 30 dicembre 1902.
- CAVAZZA D. (1904) – Albana nera. *L'Italia agricola*. Giornale di agricoltura.
- CAVAZZA D. (1923) – Viticoltura. Nuova enciclopedia agraria italiana, parte quinta. Unione Tipografico-Editrice Torinese, Torino.
- CHERUBINI FRANCESCO (1843) – Vocabolario Milanese-Italiano. Dall'Imp. Regia Stamperia, Milano.
- CIRELLI E. (1913) – La coltivazione della vite nei terreni apoderati del Ferrarese in rapporto coi nuovi sistemi di conduzione. Tipografia Bresciani, Ferrara.
- COMIZIO AGRARIO DI FORLÌ (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore, Forlì.
- CONSIGLIO PROVINCIALE DELL'ECONOMIA CORPORATIVA (1933) – IIª Mostra nazionale uve da tavola, 16-18 settembre 1933. Relazione della Giuria. Tip. E. Rebecchi & F., Piacenza.
- CORINO L., DELLEPIANE S. (2004) – Scimiscià, un vitigno dell'entroterra genovese. *L'Informatore Agrario* n. 40: 57-59.
- CORONEDI BERTI C. (1874) – Vocabolario bolognese italiano. Volume 1. Stab. tipografico di G. Monti, Bologna.
- COSMO I., FORTI R. (1962) – Verdea. Principali vitigni da vino coltivati in Italia. Volume II. Ministero Agricoltura e Foreste. Arti grafiche Longo & Zoppelli, Treviso.
- COSMO I., POLSINELLI M. (1957) – Fogarina. *Annali della Sperimentazione Agraria*. Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.
- COSMO I., POLSINELLI M. (1958) – Lambruschi. *Ann. Spem. Agr., Suppl.* Vol. XII, n. 2, CXV-CLXI, Roma.
- COSMO I., POLSINELLI M. (1961) – Sauvignon. Principali vitigni da vino coltivati in Italia, vol. IV. Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.
- COSMO I., POLSINELLI M., COMUZZI A., SARDI F., CALÒ A. (1962) – Lambruschi. Principali vitigni da vino coltivati in Italia. Volume II. Ministero Agricoltura e Foreste. Arti grafiche Longo & Zoppelli, Treviso.
- COSMO I., SARDI F. (1964) – Sgavetta. Principali Vitigni da Vino Coltivati in Italia, Vol. III. Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.
- COSMO I., SARDI F., CALÒ A. (1962) – Bervedino. Principali vitigni da vino coltivati in Italia. Volume II. Ministero dell'Agricoltura e Foreste, Longo & Zoppelli, Treviso.
- COSTACURTA A., CANCELLIER S. (1999) – I vitigni dei Berici. Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Vicenza.
- CREDI R., BABINI A.R. (1984) – Casi epidemici di giallume della vite in Emilia-Romagna. *Vignevini* 11 (3): 35-39.
- CRESPIAN M., CANCELLIER S., CHIES R., GIANNETTO S., MENEGHETTI S. (2006) – Individuati i genitori del Raboso veronese: una nuova ipotesi sulla sua origine. *Riv. Vitic. Enol.* n. 1: 3-12.
- CRISTOFORI B. (1967) – Contributo allo studio dei vitigni romagnoli minori. Tesi di laurea, anno accademico 1966-67. Università di Bologna, facoltà di Agraria.
- D'AGATA I. (2014) – Native Wine Grapes of Italy. Univ. of California Press.
- D'ALBERTI DI VILLANOVA F. (1797) – Dizionario universale critico enciclopedico della lingua italiana. Stamperia Domenico Marescandoli, Lucca.
- D'ONOFRIO C., TUMINO G., GARDIMAN M., CRESPIAN M., BIGNAMI C., DE PALMA L., BARBAGALLO M.G., MUGANU M.,

- MORCIA C., NOVELLO V., SCHNEIDER A., TERZI V. (2021) – Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Front. Plant Sci.* 11: 605934.
- DALLA FOSSA C. (1810) – Opuscoli agrarii. Con i tipi della Società (Società Agraria del Dipartimento del Crostolo), Reggio.
- DALMASSO G. (1937) – Un problema ampelografico risolto: Gros Vert, Saint-Jeannet, Servant. *Annuario della R. Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano*. Vol. VII. (1936-37). Soc. An. Longo e Zoppelli, Treviso.
- DALMASSO G., COSMO I., DELL'OLIO G. (1939) – I vini pregiati della provincia di Verona. Tipografia Failli, Roma.
- DE BARTOLOMEIS L. (1847) – Notizie topografiche e statistiche sugli stati sardi. Editore Chirio et Mina, Torino.
- DE BOSIS F. (1876) – Lavori eseguiti dalla Commissione Ampelografica della provincia di Ravenna. *Bullettino Ampelografico*, Fascicolo V. Tipografia eredi Botta, Roma.
- DE' CRESCENZI P., DE ROSSI B. (1805) - Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.
- DE' CRESCENZI P., SANSOVINO F. (1561) – Pietro Crescentio Bolognese tradotto nuovamente per Francesco Sansovino, nel quale si trattano gli ordini di tutte le cose che si appartengono a commodi et a gli utili della villa. Per Francesco Sansovino, Venezia.
- DELLA BARBA L. (1950) – Viticoltura ferrarese. Edizione dell'“Agricoltore ferrarese”, Ferrara.
- DELSANTE U. (1996) – La Villa Lalatta di Talignano: prelati, studenti, duchi e uomini d'affari sulla collina parmense dal Cinquecento ad oggi. Ed. Cassa di risparmio di Parma & Piacenza.
- DOLCINI A., SIMONI T., FONTANA G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Alfa Editore, Bologna.
- DONATI B. (1973) – Quell'uva strana... come chiamarla? *Civiltà del bere*: 47-49.
- DONATI F. (2010) - Biodiversità ravennate: l'Uva ed il vino del Tundè (Uva del Tondini). *Qui Magazine*, 20 maggio 2010, p. 47.
- DOTTI F. (1927) – La viticoltura e l'enologia nell'Agro Lugghese. II Congresso nazionale di frutticoltura, Lugo. *Giornata del vino*. Società tipo-editrice ravennate e mutilati, Ravenna.
- FANGAREZZI R. (2011) – Francesco Aggazzotti primo sindaco di Formigine nell'Italia Unita, viticoltore, imprenditore agricolo, politico. *Terra e Identità*, Modena.
- FANTINI L. (1971) - Antichi edifici della montagna bolognese. Bologna.
- FARINELLI S. (1981) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori presenti in Emilia-Romagna. Tesi di laurea, anno accademico 1980-81. Università di Bologna, Facoltà di Agraria.
- FASCETTI G. (1913) – Le uve reggiane dell'ultima vendemmia. Studio del laboratorio di chimica della Regia scuola di zootecnica e di caseificio <A. Zanelli> per incarico del Ministero di Agricoltura.
- FERRARI C.E. (1853) - Vocabolario bolognese-italiano. Presso gli Editori Mattiuzzi e de' Gregori, Bologna.
- FERRARI E.C. (1835) – Vocabolario bolognese-italiano colle voci francesi corrispondenti compilato da Claudio Ermanno Ferrari – 2° ed. dall'autore rifusa, corretta, accresciuta. Tipografia della Volpe, Bologna
- FERRARI V. (2012) – Contributi toponomastici all'interpretazione del paesaggio della provincia di Cremona. 4. Il paesaggio agrario. In: “*Pianura – Scienze e storia dell'ambiente padano*” n. 28: 69-100. Periodico della Provincia di Cremona.
- FERRARI V., TORCHIO G. (2009) – Toponomastica di Piadena. Cremona.
- FILIPPETTI I., INTRIERI C., SILVESTRONI O. (1999) – Individuazione di omonimie e di sinonimie in alcune cultivar di *Vitis vinifera* attraverso metodi ampelografici e analisi del DNA a mezzo di satelliti. *Rivista di Frutticoltura* n. 7/8: 79-84.
- FILIPPETTI I., PASTORE C., BIGNAMI C. (2021) – La biodiversità viticola in Emilia Romagna. *VVQ* n. 2: 34-37.
- FILIPPETTI I., SILVESTRONI O., INTRIERI C. (2000) – Individuazione di sinonimie in *Vitis vinifera* con metodi ampelografici e analisi del DNA a mezzo di satelliti. In: *Atti 4° Convegno nazionale su “Biodiversità: germoplasma locale e sua valorizzazione”*, Alghero 8-11 settembre 1998. Delfino editore, Sassari.
- FILIPPETTI I., SILVESTRONI O., RAMAZZOTTI S., INTRIERI C. (2001) – Caratterizzazione morfologica e genetica dei vitigni bianchi Spergola, Sauvignon, Sémillon. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura* n. 12: 83-87.
- FILIPPETTI I., SILVESTRONI O., THOMAS M.R., INTRIERI C. (2001) – Genetic characterization of Italian wine grape cultivars by microsatellite DNA. *Acta Horticulturae*, 546: 395-399.
- FILIPPETTI I., SILVESTRONI O., THOMAS M.R., RAMAZZOTTI S., INTRIERI C. (2002) – Caratterizzazione molecolare e analisi filogenetica di alcuni vitigni da vino coltivati nell'Italia Centro-settentrionale. *Rivista di Frutticoltura* n. 1: 57-63.
- FONTANA M. (2003) - Alla riscoperta della Canèna, un “rosso” dei nostri nonni. *Agricoltura* n.12.
- FONTANA M. (2006) – Centesimino, nome curioso per l'uva di un grande vino. *Agricoltura* n. 3, 108-110.
- FONTANA M. (2006) – Emilia Romagna viti-vinicola: oltre Trebbiano, Lambrusco e Sangiovese. *OICCE Times*. *Rivista di enologia, tecnica, qualità, territorio*, n. 29, anno VII, inverno 2006.
- FONTANA M. (2019) – I geni non sono acqua. Caratterizzazione morfologica e genetica. In: “*Spergola. Un vitigno reggiano. Viaggio tra storia, vini e territorio*”, a cura di Giulia Bianco. Aliberti, Correggio.
- FONTANA M., ARIAS M. (2012) – La vite di Luigi Fantini. In: “*Al Sàs. Storia, natura, cultura*” n. 26: 31-36.
- FONTANA M., FILIPPETTI I. (2006) – Le vigne dei padri. In: “*Vite & vino. Biodiversità, turismo e tipicità: le direttrici di un possibile rilancio*”. *Il Divulgatore* n. 2-3: 46-60.
- FONTANA M., FILIPPETTI I., PASTORE C. (2014) - Dall'uva Pellegrina il vino di viandanti e marinai. *Agricoltura* n. 12: 52-53.

- FONTANA M., FILIPPETTI I., PASTORE C., INTRIERI C. (2007) – Indagine ampelografica e molecolare su vitigni locali dell'Emilia-Romagna: primi risultati. *Italus Hortus*, 14 (3): 49-53.
- FONTANA M., FILIPPETTI I., PASTORE C., INTRIERI C. (2007) – Indagine ampelografica e molecolare su vitigni locali dell'Emilia-Romagna: primi risultati. *Italus Hortus*, 14 (3): 49-53.
- FONTANA M., FILIPPETTI I., PASTORE C., VESPIGNANI G., INTRIERI C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell'Emilia Romagna. Atti convegno nazionale "I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali". Torino 30 novembre-1 dicembre.
- FONTANA M., PACCHIARINI L. (2003) – Uva Fogarina, alla riscoperta di un vitigno della memoria. *Agricoltura* n. 2.
- FORESTI L. (1836) – Vocabolario Piacentino-Italiano. Fratelli del Majno tipografi, Piacenza.
- FORNACIARI P. (1924) – La viticoltura reggiana nei confronti dell'Anzellotta. Tesi di Laurea.
- FOSCHI F. (2011) – Aggiornamento dell'elenco delle varietà di vite per uva da vino autorizzate alla coltivazione in Emilia-Romagna approvato con deliberazione dell'Assemblea legislativa del 21 ottobre 2008, n. 192. Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna (BURERT), n.190 del 21.12.2011 periodico (Parte Seconda).
- FRANCESCHINI A., PREMUDA V. (1922) – L'organizzazione della produzione. Il contadino, giugno.
- FRANCHINO A. (1939) – Il "Lambrusco". Stab. Tip. Ramo Editoriale degli Agricoltori S.A., Roma.
- FREGONI M. (1963) – La viticoltura nel Piacentino. Evoluzione, situazione attuale e prospettive future. Unione tipografica editrice piacentina, Piacenza.
- FREGONI M. (1969) - Scheda ampelografica del vitigno piacentino "Molinelli" - *Agricoltura Piacentina*, n. 11: 2-8.
- FREGONI M., GAMBI G., BONINSEGGNI G. (1963) – Descrizione ampelografica dei vitigni locali del Piacentino. Unione Tipografica Editrice Piacentina, Piacenza. CCIAA di Piacenza.
- FREGONI M., ROVERSI A. (1967) – Scheda ampelografica dei vitigni piacentini "Melara", "Greco di Napoli". *Ann. della Fac. di Agr. dell'Univ. Catt. S.C., Anno VII, Fasc. III: 553-567.*
- FREGONI M., ZAMBONI M., COLLA R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Grafiche Lama, Piacenza.
- FUSINI U. (2003) - La vite del Fantini. In: "*Savena, Setta, Sambro*", n. 24: 111-114.
- GALET P. (2000) – Dictionnaire Encyclopédique des Cépages. Hachette Pratique, Parigi.
- GALLI S. (2014) - Nascosta sotto un olmo la vite del Fantini. In: "*Nelle valli bolognesi*", n. 23: 12-13.
- GALLO A. (1564) – Le Dieci Giornate della vera agricoltura, e piaceri della villa. In Brescia, appeso Gio. Battista Bozzola.
- GEORGICUS (1927) – Viti e vini della Romagna. Numero speciale dedicato alla Romagna rurale. *L'Italia Agricola* n. 12, 797-809.
- GERA F. (1845) – Nuovo dizionario universale di agricoltura. Vol. XXIV, Co' tipi dell'ed. Giuseppe Antonelli, Venezia.
- GHERPELLI L. (2021) – Valorizzazione della varietà Fogarina e studio della sua variabilità intra-varietale. Tesi del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Università di Bologna.
- GHERPELLI M. (2019) – Una storia che viene da lontano. In: "*Spergola. Un vitigno reggiano. Viaggio tra storia, vini e territorio*", a cura di Giulia Bianco. Aliberti, Correggio.
- GHETTI G. (1926) – La viticoltura modenese e la fillossera. Modena.
- GIAVEDONI F., GILY M., a cura di (2005) – Guida ai vitigni d'Italia. Storia e caratteristiche di 580 varietà autoctone. Slow Food Editore.
- GOZZI R., FONTANA M., SCHNEIDER A. (2002) – Il Lambrusco oliva, un vitigno da riscoprire. *Agricoltura* n. 1.
- GRASSETTI G. (1809) – Dell'aria ravennate. Dai torchj di Antonio Roveri, Ravenna.
- GREGO A. (1968) – La vitivinicoltura nella geoeconomia del Reggiano. Tipo Sud, Bari.
- HOHNERLEIN-BUCHINGER T. (1996) – Per un sublessico vitivinicolo. Max Niemeyer Verlag, Tubinga.
- IACONO F., STEFANINI M., VENTURI A., VIRGILI S. (1999) – Descrizione di alcuni vitigni autoctoni italiani. CNP, Conferenza nazionale permanente delle istituzioni che nelle regioni si occupano della ricerca e sperimentazione vitivinicola, Faenza (RA).
- LANDO O. (1569) – Commentario delle più notabili, & mostruose cose d'Italia, & altri luoghi. Appreso Giovanni Bariletto, Venezia.
- LANDONI J. (1836) – Passatempo satirici/di Jacopo Landoni ravennate. Ravenna presso Antonio Roveri e figli.
- MAESTRI P. (1867) – L'Italie économique en 1867: avec un aperçu des industries italiennes à l'Exposition universelle de Paris. Barbera, Firenze. *DigitUniTO*, <https://www.omeka.unito.it/omeka/items/show/1451>.
- MAINI L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle province di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- MALAGÙ A. (2008) – Il paese dall'acqua brulicante. Edizioni Pendragon, Bologna.
- MALASPINA C. (1859) – Vocabolario parmigiano-italiano accresciuto di più che cinquanta mila voci. Tipografia Carmignani, Parma.
- MALAVASI L. (1879) – Contributo all'ampelografia modenese. Tipografia Cesare Olivari, Modena.
- MANNINI F., SCHNEIDER A., ARGAMANTE N., MOGGIA P., TRAGNI R. (2010) – Contributo alla salvaguardia e alla valorizzazione di vitigni minori autoctoni della Liguria di Levante. Atti del III congresso internazionale sulla viticoltura di montagna. Castiglione di Sicilia (CT), 12-14 maggio 2010.
- MANZONI G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.
- MARANGONI B., VENTURI A., FONTANA M. (2000) – Uva Longanesi. *Vignevini* n. 7/8.
- MARESCALCHI A. (1897) – Corrispondenza aperta – Risposte a quesiti. In: *Il coltivatore. Giornale di agricoltura pratica*, n. 11, 23 marzo 1897. Tipografia e lit. Carlo Cassone, Casale.

- MARESCALCHI A., DALMASSO G. (1931-'37) – Storia della vite e del vino in Italia. Arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.
- MARINO M., TRISORIO A., BIANCHI P.G., BOCCI R., BRAVI R., DALLA RAGIONE I., DI MATTEO A., FIDEGHELLI C., FONTANA M., MACCHIA M., MAGGIONI L., NEGRI V., PIGNONE D., PORFIRI O., SCHNEIDER A., SOTTILE F., VAZZANA C. (2013) – Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale di interesse per l'agricoltura. Inea, Roma.
- MARZOTTO N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- MARZOTTO N. (1925) – Uve da vino. Volume II. Tipografia commerciale, Vicenza.
- MARZOTTO N. (1935) – Uve da mensa: descrizione di varietà, con speciale studio sull'accertamento, nomenclatura, e sinonimia di molti vitigni sino ad ora non bene identificati. Tipografia commerciale editrice, Vicenza.
- MASERATI R. (1974) – La vite e i vitigni nel Piacentino. Piacenza Economica n. 7-8-9. Periodico della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Piacenza.
- MATTIOLI A. (1879) – Vocabolario romagnolo-italiano, con appendice. Galeati, Imola.
- MEGLIORALDI S., RUFFA P., RAIMONDI S., STORCHI M., TORRELLI MARINONI D., VINGIONE M., BOCCACCI P., SCHNEIDER A. (2013) – Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo. L'informatore agrario n. 23: 50-54.
- MENA A., MARTINEZ J., FERNANDEZ-GONZALEZ M. (2014) – Recovery, identification and relationships by microsatellite analysis of ancient grapevine cultivars from Castilla-La Mancha: the largest wine growing region in the world. Genetic Resources and Crop Evolution 61 (3): 625-637.
- MENA MORALES A. (2013) – Recuperación, Caracterización y Conservación de Variedades de Vid (*Vitis vinifera* L.) minoritarias de Castilla-la Mancha. Universidad de Castilla-la Mancha, Facultad de Ciencias Ambientales y Bioquímica, Departamento de Ciencias Ambientales, Toledo, Tesis Doctoral.
- MINISTERO D'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO (1876) – Bullettino Ampelografico, fascicolo V. Tipografia Eredi Botta, Roma.
- MINISTERO D'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO (1876) – Bullettino Ampelografico, fascicolo VI. Tipografia Eredi Botta, Roma.
- MINISTERO D'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO (1878) – Bullettino Ampelografico, fascicolo IX. Tipografia Eredi Botta, Roma.
- MINISTERO D'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma.
- MINISTERO D'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo XI. Tipografia Eredi Botta, Roma.
- MINISTERO D'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo XII. Tipografia Eredi Botta, Roma.
- MINISTERO D'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO (1881) – Bullettino ampelografico. Fascicolo XV. Tipografia Eredi Botta, Roma.
- MINISTERO D'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO (1883) – Bollettino Ampelografico, fascicolo XVI. Tipografia D. Ripamonti, Roma.
- MINISTERO D'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO (1885) – Bollettino ampelografico. Fascicolo XIX. Coltura e commercio delle uve da tavola in Italia. Tipografia eredi Botta, Roma.
- MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE (1934) – Contributo ad una indagine sulle zone di produzione delle uve da tavola. In: "Nuovi annali dell'agricoltura". Istituto Poligrafico dello Stato, Roma.
- MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE (1988) – Catalogo nazionale delle varietà di viti. Istituto Sperimentale per la Viticoltura, Conegliano.
- MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO (1896) – Notizie e studi intorno ai vini e alle uve d'Italia. Tipografia Nazionale di G. Bertero, Roma.
- MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, DIREZIONE DELL'AGRICOLTURA (1876) – Relazione intorno alle condizioni dell'agricoltura in Italia, Volume 1. Tipografia di G. Barbera, Roma.
- MITTERPACHER L., LAVEZARI P. (1784) - Elementi D'Agricoltura di Lodovico Mitterpacher di Mitternburg, Volume 2. Monistero di S. Ambrogio Maggiore.
- MOLON G. (1906) – Ampelografia. Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
- MONTANARI G.C., MALAVASI PIGNATTI MORANO L. (2018) – Uve modenesi tra XVIII e XIX secolo. Edizioni Il fiorino, Modena.
- MORESCHI B. (1880) – La viticoltura nella valle del Leo (provincia di Modena). In: "Giornale di agricoltura, industria e commercio del Regno d'Italia", anno V, vol. X della nuova serie, n. 25 del 10 settembre 1880.
- MORRI A. (1840) – Vocabolario Romagnolo-Italiano. Dai tipi di Pietro Conti all'Apollo, Faenza.
- MORSIA D. (1997) – La vitivinicoltura piacentina. Problemi e prospettive. Nuova Linotipia, Piacenza.
- NAZARI V. (1910) – Viticoltura ed enologia. Dott. Francesco Vallardi, Milano.
- NIGRO G. (2010) – Recupero e valorizzazione del vitigno romagnolo Tundè. Agricoltura n. 5: 90-92.
- Nigro G., Melotti M. (2012) - Trebbianina, vitigno minore che fa grande un territorio. Agricoltura, dicembre.
- NIGRO G., MELOTTI M., SIMONI M. (2013) - Festasio e Lambrusco di Fiorano: due vitigni interessanti. Agricoltura, n.11: 67-68.
- NIGRO G., FILIPPETTI I., MELOTTI M., SIMONI M., VESPIGNANI G. (2010) – Vitigni Autoctoni: Verucce e Vernaccina Riminese. In: "I progressi nella qualità dell'uva e del vino in Emilia-Romagna". Suppl. ad Agricoltura n. 10: 28-32.
- OIV (1996) - Liste Internationale des Variétés de Vigne et de leurs Synonymes. Org. Int. Vigne Vin, Paris, France.
- OIV (2009) – OIV descriptor list for grape varieties and Vitis species (2nd edition). Org. Int. Vigne Vin, Paris, France.
- PALLASTRELLI G. (1907) – Il Besgano bianco. In: "L'Italia

- agricola. Giornale di agricoltura*”, Anno XLIV, n. 24: pag. 564-565.
- PARENTI E. (1933) – La produzione delle uve da tavola nel Piacentino. In: “*Atti dei convegni sulle uve da tavola tenuti in Piacenza durante la Mostra Interregionale del 1931 e la Mostra Nazionale del 1932*”. Stabilimento tipografico piacentino, Piacenza.
- PASQUALINI A., PASQUI T. (1875) - Saggi ampelografici ed analitici intorno a dieci vitigni romagnoli.
- PASQUALINI A., PASQUI T. (1878) - Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli.
- PASQUIN A.C. detto Valery (1842) – Bologne, Ferrare, Modene, Reggio, Parme, Plaisance et leurs environs, par M. Valery. Societe Belge de Librairie, Bruxelles.
- PASTORE C., ALLEGRO G. (2007) – Alla riscoperta dei vitigni autoctoni. *Rivista Agricoltura*, n. 1: 74-75.
- PASTORE C., FONTANA M., RAIMONDI S., RUFFA P., FILIPPETTI I., SCHNEIDER A. (2020) – Genetic characterization of grapevine varieties from Emilia-Romagna (Northern Italy) discloses unexplored genetic resources. *American Journal of Enology and Viticulture*, vol. 71 (4): 334-343.
- PESCHIERI I. (1828) – Dizionario Parmigiano-Italiano. Dalla Stamperia Blanchon, Parma.
- PIOLANTI G. (1818) – Il Bacco in Romagna. Ditirambo dell’abate Giuseppe Piolanti offerto dal medesimo al signor conte Girolamo Saffi e alla signora Mariuccia Romagnoli ambo di Forlì nel giorno delle acclamatissime loro nozze concluse nell’autunno del 1818. Faenza: presso Montanari e Marabini.
- PIROVANO A. (1925) – Uve da tavola. Loro coltivazione-difesa dalle malattie-conservazione invernale. Milano.
- PIZZI A. (1892) – Studi sulle uve e sui mosti della provincia di Reggio Emilia. Bollettino del Comizio Agrario n. 7. Reggio Emilia.
- RADIO 2001 ROMAGNA (1980) – C’era una volta: Ricette della cucina “povera” della campagna faentina. Radio 2001 Romagna n. 1, inserto speciale a cura dell’Ufficio promozionale.
- RAIMONDI S., TUMINO G., RUFFA P., BOCCACCI P., GAMBINO G.; SCHNEIDER A. (2020) – DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Scientific Reports* 10, 15782.
- RAMAZZINI E. (1887) – Uve principali della pianura modenese. Modena.
- RE F., BERTOLINI G. (1812) – Rapporto a sua eccellenza il sig. ministro dell’interno sullo stato dell’Orto agrario della R. Università di Bologna. Per Giovanni Silvestri, Milano.
- REDI F. (1778) – Opere di Francesco Redi gentiluomo aretino e accademico della crusca. Seconda edizione napoletana corretta e migliorata Tomo III. Michele Stasi, con licenza de’ superiori, Napoli.
- REPETTI E. (1833) – Dizionario geografico fisico storico della Toscana. Tipi A. Tofani, Firenze.
- RINALDI A., VALLI R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. *Vignevini* n. 10.
- ROBINSON J., HARDING J., VOUILLAMOZ J. (2013) – *Wine Grapes: A complete guide to 1.368 vine varieties, including their origins and flavours*. Penguin UK.
- RODRIGUES J. (2018) – A view into the grapevine history of Jacquez and its connection to the Madeira Islands. *Vitis vinifera* cv. Cabernet franc is a possible parent of Jacquez. 10.13140/RG.2.2.31177.65123
- ROMANI S. (2002) – Antichi vitigni del Riminese. Lithos Arti Grafiche, Villa Verucchio.
- ROMANI S. (2006) – La Denominazione di Origine Controllata “Colli di Rimini”. Aspetti storici, territorio, vitigni, vini. Lithos Arti Grafiche, Villa Verucchio.
- ROMANI S., INTRIERI C., FILIPPETTI I., NIGRO G., VESPIGNANI G., SIMONI M., CASTELLARI L., GRAZIANI N. (2008) – I vitigni autoctoni Verucchiese e Vernaccina riminese. Consiglio interprofessionale vini DOC Colli di Rimini.
- RONCAGLIA C. (1850) – Statistica generale degli Stati Estensi. Volume secondo, popolazione, agricoltura, prodotti e loro consumazione e commercio a tutto l’anno 1847. Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena.
- ROVASENDA G. (1877) – Saggio di una Ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.
- ROVASENDA G. (1887) – Essai d’une ampélographie universelle. Edizione 2, C. Coulet.
- SACCHETTI F. (1724) – Delle Novelle di Franco Sacchetti, cittadino fiorentino. Firenze.
- SACCHETTI F. (1970) – Trecentonovelle, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino.
- SAMOGGIA C. (1927) – Dall’uva al vino. In: “*La provincia di Parma nella sua agricoltura e nelle battaglie del lavoro*”. Confederazione Naz. Fascista degli Agricoltori. Officina grafica Fresching, Parma.
- SCHNEIDER A., MANNINI F., ARGAMANTE N. (1993) – I vitigni Liguri. In: “*Orientamenti per la vitivinicoltura ligure*”. Regione Liguria. Istituto grafico Silvio Basile, Genova.
- SCHNEIDER A., RAIMONDI S., PIROLO C.S., TORELLO MARINONI D., RUFFA P., VENERITO P., LA NOTTE P. (2014) – Genetic characterization of grape cultivars from Apulia (Southern Italy) and synonymies in other mediterranean regions. *American Journal of Enology and Viticulture*, vol. 65, n. 2: 244-249.
- SCHNEIDER A., TORELLO MARINONI D. (2003) – Analisi con marcatori microsatelliti di vitigni autoctoni della provincia di Reggio Emilia. Convegno “*Recupero e valorizzazione di vitigni autoctoni*”, Correggio (RE), 12 Dicembre 2003.
- SCHÜRR F. (2003) – Sui nomi dei vitigni romagnoli. *La ludla* n. 5.
- SCIENZA A., FAILLA O., TONINATO L., CARDETTA A., FABRIZIO C., PASTORE R., LANATI D. (2004) – Dizionario dei vitigni antichi minori italiani. Ci.Vin. Editore, Siena.
- SILVESTRONI O., MARANGONI B., FACCIOLI F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia Romagna. *ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini* n. 12, supplemento.
- SIROTTI M. (1934) – Indagine economica sulla viticoltura ed enologia in Provincia di Piacenza. Stabilimento Tipografico Piacentino, Piacenza.

- SODERINI G.V., MANNI D.M. (1806) – Trattato della coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare: E la coltivazione toscana delle, viti, e d'alcuni arbori del s. Bernardo Davanzati Bostichi. Aggiuntavi la difesa del popone dell'dottore Lionardo Giachini. Società tipografica de' classici italiani, Milano. (I edizione nel 1600).
- SPAGGIARI P.L. (1964) – Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo. Artegrafica Silva, Parma.
- STAFFA D. (2005) – A caccia di tesori nascosti. Mare&Monti n. 4.
- STORCHI P., ARMANNI A., RANDELLINI L., GIANNETTO S., MENEGHETTI S., CRESPIAN M. (2011) – Investigations on the identity of 'Canaiolo bianco' and other white grape varieties of central Italy. *Vitis* 50 (2) : 59-64.
- TAMARO D. (1897) – Uve da tavola. Varietà, coltivazione e commercio. Ulrico Hoepli, Milano.
- TAMARO D. (1915) – Uve da tavola. Ulrico Hoepli, editore-libraio della Real casa, Milano.
- TANARA V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.
- TARGIONI TOZZETTI A. (1858) – Dizionario botanico italiano. P. Guglielmo Piatti, Firenze.
- TARGIONI-TOZZETTI G. (1852) – Notizie sulla storia delle scienze fisiche in Toscana. Dalla I. e R. Biblioteca Palatina, Firenze.
- TONELLI V. (1989) – Vino e Romagna contadina. Grafiche Galeati, Imola.
- TONI G. (1927) – Agricoltura emiliana. Numero speciale, Viticoltura ed enologia. *L'Italia Agricola* n. 4: 227-239.
- TORELLO MARINONI D., RAIMONDI S., RUFFO P., LACOMBE T., SCHNEIDER A. (2009) – Identification of grape cultivars form Liguria (north-western Italy). *Vitis* 48 (4): 175-183.
- TRINCI C. (1764) – L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'Abate Genovesi. Stamperia Simoniana, Napoli.
- VALERY A.C.P. (1842) - Bologne, Ferrare, Modene, Reggio, Parme, Plaisance et leurs environs par M. Valery. Société Belge de Librairie, Bruxelles.
- VALVASENSE P. (1753) – Memorie per servire all'istoria letteraria. Appresso Pietro Valvasense. In Merceria all'Insegna del tempo.
- VASILE SIMONE G., MONTEVECCHI G., MASINO F., IMAZIO S.A., BIGNAMI C., ANTONELLI A. (2018) – Aromatic characterisation of Malvasia Odorosissima grapevines and comparison with Malvasia di Candia Aromatica. *S. Afr. J. Enol. Vitic.*, vol. 39, n.1.
- VENTURELLI T. (1982) – I vitigni minori del Modenese. Tesi di Laurea anno accademico 1981-82. Università di Bologna, facoltà di Agraria.
- VENTURI A., FONTANA M. (1999) – I vitigni dell'Emilia Romagna. Le varietà raccomandate ed autorizzate alla coltivazione. A cura di CRPV.
- VERONELLI L. (1961) – I Vini d'Italia. Canesi editore, Roma.
- VERONELLI L. (1973) – Catalogo Bolaffi dei vini del mondo n. 2. Giulio Bolaffi editore, Torino.
- VICINI G.B. (1752) – I vini modanesi. Bacchanale di un accademico dissonante colle annotazioni. Per Franco Torri, Modena.
- VIGNOCCHI G. (1907) – Il vino bianco. *L'agricoltura modenese*, anno XXXVI, n. 5: 71-73.
- ZAGO F. (1900) – Buone varietà di vite per uve da tavola. *Verdea. L'Italia agricola. Giornale di agricoltura* n. 22: 516-518.
- ZERBINI L. (1943) – Le uve da tavola nell'Emilia. Tipografia Paolo Cuppini, Bologna.
- ZUCCAGNI-ORLANDINI A. (1838) – Corografia fisica, storica e statistica dell'Italia e delle sue isole. Supplemento al volume quarto. Presso gli editori, Firenze.
- ZULINI L., RUSSO M., PETERLUNGER E. (2002) – Genotyping wine and table grape cultivars from Apulia (southern Italy) using microsatellite markers. *Vitis*, vol. 41, n. 4: 183-187.



Indice

Biodiversità come paradigma di ecologia sistemica	3
La biodiversità viticola in Emilia-Romagna	5
La caratterizzazione morfologica e genetica delle accessioni di vite	7
Le vecchie varietà locali	9
<i>Albana nera</i>	10
<i>Albanella</i>	12
<i>Alionza B.</i>	14
<i>Angela B.</i>	16
<i>Balzamino</i>	18
<i>Bertinora</i>	20
<i>Bervedino B.</i>	22
<i>Besgano bianco</i>	24
<i>Besgano nero</i>	26
<i>Bianchetta di Bacedasco</i>	28
<i>Bianchetta di Diolo</i>	30
<i>Biondello B.</i>	32
<i>Bsolla</i>	34
<i>Canina nera N.</i>	36
<i>Cavecia</i>	38
<i>Centesimino N.</i>	40
<i>Cornacchia N.</i>	42
<i>Famoso B.</i>	44
<i>Fogarina N.</i>	46
<i>Lambrusco Barghi N.</i>	48
<i>Lambrusco Benetti N.</i>	50
<i>Lambrusco del Pellegrino N.</i>	52
<i>Lambrusco oliva N.</i>	54
<i>Lanzesa B.</i>	56
<i>Maligia</i>	58
<i>Malvasia Casalini B.</i>	60
<i>Melara B.</i>	62
<i>Molinelli</i>	64
<i>Negretto N.</i>	66
<i>Passeretta B.</i>	68
<i>Pelagos N.</i>	70
<i>Pellegrina</i>	72
<i>Ruggine B.</i>	74
<i>Russiola</i>	76
<i>Santa Maria B.</i>	78
<i>Scarsafoglia B.</i>	80
<i>Sgavetta N.</i>	82
<i>Spergola B.</i>	84
<i>Termarina N.</i>	86
<i>Trebbianina B.</i>	88
<i>Uva del Fantini N.</i>	90
<i>Uva del Tundè N.</i>	92
<i>Uva Tosca N.</i>	94
<i>Uva vacca</i>	96
<i>Verdea B.</i>	98
<i>Vernaccina B.</i>	100
<i>Verucese N.</i>	102
Tabella dei profili genetici	104
Bibliografia consultata	108



Le tappe
dell'itinerario



Pomposa 21 luglio 2021



Castelbello 6 settembre 2021



Riasi 18 settembre 2021



Oriolo 7 novembre 2021



Gualtieri 3 aprile 2021

Compendio dello stato dell'arte sulle conoscenze sulla biodiversità viticola dell'Emilia-Romagna nel volumetto che raccoglie le schede dei vitigni iscritti al Repertorio volontario regionale



