	
Foglia	***Grappolo***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

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 “Sauvignôn – 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 Sauvignôn 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 1965 che mostra proprio la vite del cortile, che nei suoi ricordi di bambino produceva una gustosa uva rossa: non ha prove documentali, 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 rosicchiati 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 Sauvignôn 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 Sauvignôn 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 Centesimino. 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 vigneti anche di Alicante/Grenache, da cui la confusione nella denominazione di alcune accessioni di Alicante recentemente valutate nel Faentino che in realtà si sono rivelate Sauvignôn 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 Sauvignôn rosso, che incontrò subito il favore dei consumatori ed è ancora oggi ricordato: il "Donna Antonietta".

Negli anni '60 il "Sauvignôn rosso" di Centesimino aveva raggiunto già un buon livello di notorietà presso i consumatori locali, ma la sua coltivazione rimase circoscritta al Faentino.

Quando alla fine degli anni '90 i produttori dell'Associazione della Torre di Oriolo si resero conto che i vigneti erano ormai datati e non era possibile ristrutturare utilizzando un vitigno non iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, si iniziarono i lavori di caratterizzazione e valutazione dell'attitudine alla coltivazione del "Sauvignôn rosso", ma per evitare confusione con il Sauvignon rosso francese si decise di chiamare il vitigno Centesimino, riconoscendo a Pianori il primato nell'avvio della sua coltivazione. Dal 2004, il Centesimino rientra nei vitigni idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna.

Attualmente si stima che nell'area collinare tra le province di Ravenna e Forlì siano presenti circa 50 ettari coltivati con la varietà Centesimino.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Area collinare di Faenza (RA), con particolare riferimento alla zona di Oriolo.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.

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.

NOTE