

Cdb - marzo

civilta del bere.doc

I paladini degli autoctoni

ALESSANDRO MORINI

Quei Savignôn di Faenza figli del CENTESIMINO

È una mattina dell'estate 1999, e un uomo passeggia tra i vigneti di Poderi Morini, nei pressi dell'antica Torre di Oriolo dei Fichi, **nel comune** di Faenza. Sono filari destinati ad essere estirpati, per poterne poi piantare di nuovi. *«Proprio in quell'occasione ho fatto per la prima volta attenzione ad un vecchio vitigno a bacca rossa»*, ricorda Alessandro Morini, proprietario dell'omonima tenuta, *«che aveva grappoli molto profumati. E ho immaginato che da quell'uva un giorno avrei potuto produrre un grande passito»*. A questa fugace illuminazione, che ha avuto il merito di salvare il vigneto dalla sua prossima distruzione, hanno fatto seguito una serie di ricerche ampelografiche e storiche. *«Mi sono presto accorto che questa stessa uva era presente anche nei vigneti di altri produttori della zona. Allora abbiamo iniziato a fare ricerche assieme»*, spiega Alessandro Morini, *«e siamo arrivati alla conclusione che questi grappoli non presentavano alcuna affinità con tutti gli altri vitigni coltivati in Italia»*.

Successivamente si è scoperto che questa varietà era stata portata in zona nel 1940 da un certo Pietro Pianori, detto Centesimino: erano mazze provenienti con molta probabilità da Faenza o, in alternativa, dalla Spagna. Con questo stesso nome,

Cdb - marzo

civilta del bere.doc

Centesimino, la varietà è stata poi iscritta, il 22 dicembre 2003, all'albo nazionale dei vigneti. L'anno successivo, infine, è arrivato il permesso di piantare il Centesimino in Emilia Romagna, per la produzione di vini Igt. A quel punto Alessandro Morini poteva dirsi soddisfatto, ma non ancora abbastanza: il produttore romagnolo, infatti, decide anche di registrare il marchio Savignôn rosso assieme ad altre cinque Cantine della zona, in modo da contraddistinguere in maniera esclusiva i loro vini ottenuti da uve Centesimino. *«Il nome Savignôn non ha nulla a che vedere con la celebre varietà francese»*, puntualizza Alessandro Morini, *«ma deriva dal termine Savignone, che a Faenza era sinonimo di vino rosso»*. Allo stesso tempo questo gruppo di Cantine dà vita a un consorzio volontario, con un proprio disciplinare interno, **dell'applicazione del quale si avvale della collaborazione tecnica dell'Ente tutela vini di Romagna.**

Oggi sono quasi 4 gli ettari di vigneto coltivati a Centesimino da Poderi Morini, e l'obiettivo è arrivare a 6 ettari nei prossimi anni. *«La prima annata nella quale abbiamo vinificato il Centesimino»*, racconta Morini, *«è stata il 2001: abbiamo prodotto circa 900 bottiglie di passito Rubacuori, ottenuto da grappoli lasciati appassire per una quarantina di*

Cdb - marzo

civilta del bere.doc

giorni, e invecchiato in tonneaux per 14 mesi. È stato imbottigliato anche un piccolo quantitativo di versione secca, il Traicolli Igt, lasciato sulle bucce per 15 giorni, e tenuto in legno per circa 17 mesi». Adesso gli sforzi di Alessandro Morini sono concentrati da una parte a contenere il tenore alcolico di questi vini, anticipando in alcuni casi la già precoce vendemmia, e dall'altra a ridurre i tempi di passaggio in legno: si è infatti arrivati a 12 mesi di barrique per il passito, e a 7 mesi di tonneaux per il Traicolli. Gli ultimi due Centesimino in purezza nati in cantina, addirittura, non prevedono alcun passaggio in legno: il primo è **ISavignone** Ravenna rosso Igt, con una macerazione sulle bucce di soli 8/10 giorni, e il secondo è il vino rosato "Rosa d'autunno", che è stato presentato a metà febbraio di quest'anno. Per non parlare poi della grappa e del distillato d'uva Centesimino, la cui produzione è stata affidata da Poderi Morini alla distilleria vicentina Capovilla.

Commento etichetta

ISavignone Ravenna rosso Igt è ottenuto da sole uve Centesimino. Rappresenta un'interpretazione particolarmente fresca e beverina di questo vitigno autoctono, coltivato sulle

Cdb - marzo

civilta del bere.doc

colline dell'entroterra romagnolo con una produttività di circa
60/70 quintali per ettaro.