

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Centesimino

di Marino Forcellini

Nel Faentino, in modo particolare, nella zona vicino alla torre medievale di Oriolo dei Fichi, viene coltivato un vitigno autoctono rosso denominato “Centesimino”.

La storia di questo vitigno è un po’ particolare. Come tanti vitigni europei ha rischiato di scomparire nel XIX secolo a causa della fillossera. Sembra che fosse sopravvissuta solo una vite protetta dalle mura di cinta di un giardino di un palazzo al centro di Faenza. Si pensa che siano state le alte mura del palazzo ad impedire alla fillossera di arrivare fino al giardino e distruggere la pianta di vite. La sua diffusione è dovuta ad un signore di Faenza, Pietro Pianori, che propagò le marze del vitigno in un suo podere. Il nome “Centesimino “ deriva dal soprannome dello stesso Pianori e sembra che gli fosse stato attribuito perché particolarmente avaro.

Poiché in alcuni vigneti era coltivato assieme ad altre viti del vitigno Alicante si era pensato che provenisse dalla Spagna, ma prima analisi isoenzimatiche e poi l’analisi del DNA hanno dimostrato che si trattava di un vitigno autoctono della Romagna non ancora iscritto nel registro nazionale dei vitigni. Da qui è iniziata la pratica che ne ha permesso, nel 2004, di iscriverlo nel registro con il nome “Centesimino”.

Inizialmente è stato vinificato soprattutto come passito e veniva chiamato “Savignon rosso”, italianizzando il nome Sauvignon, ma non ha riferimenti alle caratteristiche del Cabernet Sauvignon, piuttosto forse per le sue caratteristiche aromatiche o per la sua forza potrebbe somigliare di più al Sauvignon Blanc, ma è invece sicuramente un sinonimo della biodiversità del territorio romagnolo.

Normalmente è un vino di pronta beva, di facile beva, ma non un vino leggero in quanto ha una nota aromatica molto marcata. Viene anche proposto con un certo invecchiamento ed in questi casi prevale una buona morbidezza.

Se bevuto giovane, ha un colore rosso rubino con riflessi violacei, profumi intensi di rosa, viola, visciole, amarena e confettura di ciliegia. Al gusto è secco, vellutato, persistente ed intenso, con buona tannicità e sentori di frutti di bosco maturi. Da abbinare a piatti particolarmente aromatizzati, salumi, una peperonata o una pasta ai peperoni o allo scalogno.

Se invecchiato si presenta di colore rosso rubino, con il profumo tipico di rosa canina, marasca e melograno, con un sapore equilibrato ed avvolgente. Da abbinare ad arrostiti, carni alla griglia e formaggi stagionati.

Nella versione passito si presenta di un colore rosso violaceo impenetrabile con profumi intensi di mirtillo, amarene sotto spirito, con una nota speziata di vaniglia e cioccolato. Al gusto

è dolce, elegante, avvolgente di buona struttura e persistente.
Da abbinare a dolci a base di cacao, tortelli ripieni di
castagne oppure formaggi piccanti.

