

Centesimino: il passionale rosso “aromatico” di Romagna

scritto da Riccardo Isola | 11/11/2016



Cresce l'interesse per il Centesimino, vino prodotto nel territorio di Oriolo dei fichi (Faenza) specchio di un'anima vitivinicola concreta, tenace e sanguigna.

Nel cuore della Romagna vitivinicola nuove personalità in calice prendono forma. La vocazione enologica di questa terra racconta di tenacia e perspicacia produttiva. Caratteristiche che, da diversi anni, trovano nella zona di Oriolo dei fichi (Faenza, in provincia di Ravenna) un presidio dinamico, autentico ed austero di sviluppo produttivo attento alla qualità e alla sostenibilità del fare vino in Romagna.

È in questa appendice pedecollinare del comune di Faenza che si produce il **Centesimino**. Una culla di sabbie e argille nel quale nasce e si coltiva questo vitigno autoctono. Conosciuto, a torto, come "*Savignon rosso*" per le sue affinità semi-aromatiche con il *Sauvignon blanc*, pur non avendo nulla a che vedere né con questo né con il *Sauvignon rouge* francese, il Centesimino si sta ritagliando spazi di interesse nel mercato, riscuotendo apprezzamenti crescenti da critica e consumatori. Non a caso il [Consorzio vini di Romagna](#) ha iniziato l'iter per la sua certificazione come nuova Denominazione d'origine controllata (Centesimino di Oriolo Doc).

La storia del Centesimino

La storia di questo vino è particolare e integrata con il territorio d'origine. Seppur fonti attestano la presenza di vigne di questa varietà già nel XVII secolo, è dagli anni '30 del secolo scorso che la coltivazione riprende.

Una rinascita, post fillossera, resa possibile grazie all'intuizione di **Pietro Pianori** detto appunto "**Centesimino**" che dal cortile di un'abitazione del centro di Faenza riuscì ad ottenere le marze per riprendere la coltivazione a larga scala. Da allora ad oggi la produzione è cresciuta arrivando ad un'estensione vitata che nel 2016 supera i 12 ettari suddivisi in otto cantine (Ancarani, Balducci, Campanacci, Leone Conti, Poderi Morini, La Sabbiona, Spinetta e Zoli Paolo).

Caratteristiche e degustazione

Il Centesimino si presenta con il caratteristico **colore rosso rubino intenso**, in alcuni casi con sfumature granate. **Al naso è soprattutto floreale** con echi che raggiungono le tonalità speziate e fruttate. **Al gusto è secco**, fresco con una equilibrata tannicità. Buona la struttura con una morbidezza spiccata nella fase matura. Caratteristica la chiusura amaricante che pulisce il palato mantenendo una elevata persistenza gusto-olfattiva.

Oggi il Centesimino è vinificato in versione **Base** (affinamento in acciaio e cemento per 12 mesi), "**Riserva**" (affinamento in legno per 12 mesi e 12 mesi in bottiglia), **Passito** (con raccolta tardiva e appassimento in cassette) oppure Spumante Rosè (Metodo Charmat lungo e vinificato in brut).

Il Centesimino a Enologica 2016 con una degustazione guidata

Durante [Enologica, il Salone del Vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna](#), che si terrà

a Bologna, a Palazzo re Enzo, **dal 19 al 21 novembre** si terrà un momento di approfondimento, aperto al pubblico, su questo autoctono faentino.

Alle ore 12 di sabato 19 novembre all'interno di **Genius Loci**, il contenitore monografico enoico del Salone bolognese, **Daniele Cernilli** terrà una degustazione guidata di alcune testimonianze in bottiglia di questo particolare vino.

Delle otto aziende produttrici ad Enologica ne sono presenti cinque:

ANCARANI - L'Azienda agricola si trova in via S. Biagio Antico 14 loc. Santa Lucia a Faenza. Nella gamma dei Centesimino la produzione riguarda le tipologie "Centesimino" Ravenna Centesimino IGT vinificazione Acciaio, "Uva appesa" Vino Rosso da Uve Stramature. Info: www.viniancarani.it

LEONE CONTI - L'Azienda agricola si trova in via Pozzo 1 a Santa Lucia di Faenza (Ravenna). L'unico vino Centesimino prodotto è "Arcolai" Ravenna Rosso IGT 20 mesi in Barrique e 10 mesi in bottiglia. Info: www.leoneconti.it

PODERI MORINI - L'azienda ha sede in via Gesuita 4 a Faenza. Nella gamma dei Centesimino la produzione vede: "Morose" Spumante Brut Rosè, "Savignone" Ravenna Centesimino IGT vinificazione in Acciaio e Cemento, "Traicolli" Ravenna Rosso IGT affinamento in Tonneaux per 12 mesi e affinamento in bottiglia di 12 mesi, "Rubacuori" Vino da Uve Passite. Info: www.poderimorini.com

LA SABBIONA - La cantina-agriturismo trova la propria sede in via di Oriolo 10 a Faenza. "Centesimino" Ravenna Centesimino IGT, "Rifugio" Ravenna Centesimino IGT 12 mesi di Barrique, "Laura" Vino rosso passito Ravenna IGT. Info: www.lasabbiona.it

LA SPINETTA - L'azienda agricola trova sede in via pozzo 26 a Faenza. La gamma dei vini Centesimino si caratterizza per "Centorose" Spumante di qualità Rosè, "Centesimino" Ravenna Rosso IGT, "Asso di cuori" Vino Rosso di uve appassite. Info: www.la-spinetta.com.

VINO CENTESIMINO DI ROMAGNA
Elenco aziende di produzione e vendita:
Vuoi essere presente qui? Contattaci!