

IL CENTESIMINO DI ORIOLO DEI FICHI

Il **Centesimino di Oriolo** è tra i vitigni romagnoli che negli ultimi anni hanno fatto maggiormente parlare di sé, destando interesse sia tra appassionati di vino sia tra degustatori esperti.

Un po' di storia

Il nome del vitigno è il soprannome di Pietro Pianori, a cui si deve il salvataggio del Centesimino. La vite originaria da cui sono realizzate le prime barbatelle si trova nel cortile del suo palazzo in centro a Faenza nel 1937.

A metà Novecento le marze di quella vecchia vite – sopravvissuta alla fillossera, parassita che distrugge gran parte del vigneto europeo tra Ottocento e Novecento – sono impiantate a Terbato, sulle colline di Oriolo dei Fichi. Qui il Centesimino si diffonde nei vigneti circostanti la torre medievale.

Nel 2004 l'uva è iscritta nel Registro Nazionale delle varietà di viti.

Nel 2022 un Decreto del Ministero delle Politiche Agricole (6 giugno) sancisce l'ingresso del Centesimino di Oriolo nella DOC Romagna, riconoscendo il legame speciale tra il vitigno e il terroir di Oriolo dei Fichi, che ha concorso in modo determinante alla sua salvaguardia e alla valorizzazione enologica.

Le caratteristiche del vino

Di Centesimino si producono oggi circa 50.000 bottiglie provenienti da poco più di 20 ettari vitati.

Nella sua interpretazione classica, la vinificazione in acciaio, dà origine a un vino dal colore rosso rubino intenso. I profumi spaziano da note floreali (rosa appassita, viola, fiori di arancio) a fruttate (fragole, ciliegie), fino ad anice e liquerizia. Al palato è fresco, adeguatamente tannico, con un sorso pieno.

Ma il Centesimino è un vitigno davvero poliedrico che dà vita a vini molto diversi ed è molto versatile negli abbinamenti a tavola. Esistono le tipologie spumante e passito e nella versione secca può essere affinato in legno.