

# **“FESTASIO”**

**DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLA DOMANDA DI  
ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE DELLE VARIETA' DI  
VITE (CULTIVAR AD UVA DA VINO)  
E  
DI INSERIMENTO NELL'ELENCO DELLE VARIETA'  
AUTORIZZATE PER LA REGIONE EMILIA ROMAGNA**

---

**A cura di:**

*Dott. Giovanni Nigro, CRPV (Centro Ricerche Produzioni Vegetali), sede di Tebano (RA)  
P.A. Gabriele Vespignani, CRPV (Centro Ricerche Produzioni Vegetali), sede di Tebano  
(RA)*

*Dott. Mirko Melotti, ASTRA – Innovazione e Sviluppo, Tebano  
Dott. Marco Simoni, ASTRA – Innovazione e Sviluppo, Tebano*

# “FESTASIO”

## 1. Premessa e Cenni storici

Le carte dell'archivio dell'Abbazia di Nonantola documentano, verso la fine del secolo IX, l'esistenza dell'azienda curtense di Calizzano, presso Festà, che, con l'oratorio di S. Angelo, centro di riferimento religioso, funzionava da aggregante della popolazione rurale disgregata ormai da secoli. I monaci, dopo attenta valutazione delle condizioni pedo-climatiche della zona (esposizione soleggiata, terreno idoneo), decidono di effettuare l'impianto di vigneti per un totale di circa 16.000 viti (22 ha), cui fanno riscontro le 4500 viti messe a dimora nella vicina Festà. Queste informazioni sembrerebbero avvalorare, per questa zona, l'ipotesi di avviamento di una viticoltura specializzata che tiene in opportuna considerazione la predisposizione del territorio. Sulla scorta di quanto avvenuto nel Pre-Appennino piacentino, è probabile che, anche in questo caso, si fossero predisposte strutture necessarie alla trasformazione dell'uva in vino. La località di Festà (il toponimo sembrerebbe trarre origine dal personale tardo latino o medioevale *Festatus*, col normale dileguo della dentale postonica) è citata in una enfiteusi nonantolana dell'anno 890 concessa dall'Abate Landofredo a tale Agino dalla quale si evince, in maniera quasi inequivocabile, l'elevato interesse per la viticoltura che caratterizzò l'Alto Medioevo. Nella sola Festà furono affittati 23 iugeri (1 iugero = circa 7900 mq) per la maggior parte investiti a vigneto (le 4500 viti citate nelle righe precedenti): *Et in festa case cum sedimine terra arabilem et vineata atque frascarias iugis viginti III tabulas quinque et est supra ipsa terra tulpos vinearum pro numero IV millia quingenti...*

Della *curte Festasii* si ha notizia in una compravendita del 1174 nella quale Rolando *de Sasoculo* vende al monastero di S. Pietro di Modena, che acquista per parte della chiesa di S. Maria *de Silva*, terreni tenuti in precedenza da Pietro di Valle, posti in varie località tra le quali, appunto, *curte Festasii, in ripa castris*. Nel 1192 la stessa chiesa di S. Maria *de Silva de Hula* acquista un terreno investito a vigneto in *Festasio*. Festà, sede di comune nel Medioevo, fece parte della podesteria di Monfestino (nella contea, poi marchesato di Vignola) dai primi del sec. XV alla soppressione dei feudi avvenuta nel 1796. Anche più di recente, alla metà del secolo scorso, si evidenzia la coltivazione della vite ed in particolare la produzione di vino Festasio.

**L'azienda agricola Bendini Oliviero**, si trova sulla via per Benedello e ha tuttora poche viti di Festasio. Negli anni '50 l'azienda aveva un vigneto, in località Campo del Rio, che conteneva 5-6 filari di Festasio. Il Sig. Bendini inoltre rimarcava l'esistenza della coltivazione di Festasio nelle località di Cavria, Fontanella e nella Vigna del Prete poco prima di raggiungere il centro di Festà. Egli identificava il Festasio come Lambruschino di Cavria dal nome dell'antica via Cavria, oggi Rumiana, che conduce al paese di Festà.

**Il Sig. Bortolani Giuseppe**, nato a Festà, ricorda che nell'azienda condotta dal padre Palmò, sita a Festà in località Cà Bernardoni, dove esiste un convento di frati probabilmente artefici delle prime piantagioni di viti, già dal 1901 si produceva vino Festasio (30 hl) che in parte veniva imbottigliato per consumo familiare e in parte venduto. L'azienda, nel tempo, ha aumentato la superficie investita a vite e così anche la produzione di uva; la vite veniva maritata con piante di Durone della Marca al fine di sostenere i tralci carichi di uva. Nel periodo 1940-45 il timore di infestazioni di fillossera indusse l'azienda a innestare il Festasio su piede americano. Egli ricorda inoltre la presenza di filari di vite Festasio ai lati dello stradello che porta a Cà Bernardoni e nelle località La Faggiola, Valcolombe, Primavera, Achille e Casinotto. **Il Sig. Tebaldi Pierluigi**, titolare di una Azienda Agricola, sita a Festà, ha continuato la tradizione, tramandatagli dal padre, di produrre vino

da uve Festasio provenienti da una vigna al confine con Cà Bernardoni. Egli ricorda ancora la vecchia vigna e il vino di colore rosso scuro, caratteristico del Festasio, che si otteneva da quelle uve. **Il Sig. Menzani Mauro**, infine, titolare di una Azienda Agricola, sita a Festà in località Sasso Bernardo, ricorda i racconti del padre Fernando che testimoniano la presenza passata in azienda di filari di vite maritati a piante di olmo.

La zona tipica di produzione è ubicata nell'Alta Valle del Panaro in Località, Festà di Marano sul Panaro e dintorni.

Si ritiene che, per le sue caratteristiche, il vino prodotto dal vitigno Festasio possa suscitare l'interesse da parte di piccole aziende della zona che vogliano distinguersi dalle produzioni di massa delle grosse cantine, inserendosi anche nel settore dell'agriturismo locale con un prodotto legato al territorio.

## 2. Profilo isoenzimatico

In primo luogo sono state condotte analisi isoenzimatiche sul vitigno Festasio per individuarne il pattern ed effettuare confronti con i profili delle varietà iscritte al Registro Nazionale. Tali analisi hanno evidenziato che il vitigno oggetto di indagine presenta il pattern isoenzimatico GPI 1 e PGM 24, differente da quello di tutte le varietà iscritte al Registro Nazionale.

## 3. Profilo genetico

Il profilo molecolare del vitigno Festasio è stato definito utilizzando 9 loci microsatellite ed è riportato nella **Tabella 1**.

	VvMD5		VvMD7		VvMD25		VvMD27		VvMD28		VvMD32		VvS2		VrZAG62		VrZAG79	
Festasio	225	227	239	247	243	243	178	184	236	236	257	273	133	133	194	196	250	264

**Tabella 1.** Profilo molecolare del vitigno Festasio basato su 9 loci SSR eseguito dalla Dott.ssa Anna Schneider presso il CNR – Istituto di virologia vegetale – Unità di Grugliasco TO

## 4. Descrizione ampelografica

I rilievi fenologici e morfologici sono stati condotti secondo quanto previsto dalle schede O.I.V. 1983 e successive modifiche. I caratteri descritti sono preceduti dal codice e seguiti dal loro livello di espressione secondo le predette schede O.I.V.

CARATTERI FENOLOGICI	LIVELLO DI ESPRESSIONE E NOTE
OIV 301 - Epoca del germogliamento	3 - Precoce (10/04) (come Lambrusco Grasparossa)
OIV 302 – Epoca di fioritura	3-5 - Medio-precoce (29/05)
OIV 303 – Epoca di invaiatura	5 - Media (11/08)
OIV 304 – Maturazione fisiologica dell'acino	3-5 - III epoca (10-20/09) – medio-tardiva

CARATTERI MORFOLOGICI	LIVELLO DI ESPRESSIONE E NOTE
<b>Germoglio di 10-30 cm</b> ( <i>Allegato 1- foto 1</i> )	
OIV 001: Forma dell'apice	7- Completamente aperto
OIV 002: Distribuzione della pigmentazione antocianica sull'apice	3 - Completa

OIV 003: Intensità della pigmentazione antocianica sull'apice	1- Nulla o molto bassa
OIV 004: Densità dei peli striscianti dell'apice	5/7- Media/elevata
OIV 005: Densità dei peli eretti dell'apice	3 - Bassa
<b>Tralcio erbaceo alla fioritura</b>	
OIV 016: Distribuzione dei viticci sul tralcio	1- Discontinua
OIV 051: Colore della pagina superiore delle 6 foglie distali (prima della fioritura)	1- Verde
OIV 052: intensità della pigmentazione antocianica di 6 foglie distali	1- Nulla o molto bassa
OIV 053: Densità dei peli striscianti tra le nervature (prima della fioritura)	3 - Bassa
OIV 054: Densità dei peli eretti tra le nervature (prima della fioritura)	5 - Media
OIV 055: Densità dei peli striscianti sulle nervature principali (prima della fioritura)	5 - Media
OIV 056: Densità dei peli eretti sulle nervature principali (prima della fioritura)	5 - Media
<b>Fiore</b>	
OIV 151: Sesso del fiore	3 - Ermafrodita
<b>Foglia adulta</b> <i>(Allegato 1- Foto 2a e 2b)</i>	
OIV 065: Taglia	5 - Media
OIV 066: Lunghezza	5 - Media
OIV 067: Forma del lembo	2 - Cuneiforme
OIV 068: Numero dei lobi	3 - Cinque
OIV 069: Colore della pagina superiore del lembo	5 - Verde
OIV 075: Bollosità del lembo	3 - Bassa
OIV 076: Forma dei denti	3/4 – Ambo i lati convessi/uno concavo e uno convesso
OIV 079: Forma del seno peziolare	3 - Aperto
OIV 080: Forma della base del seno peziolare	1/3 – U/ V
OIV 081: Particolarità del seno peziolare	1- Nessuna
OIV 082: Forma dei seni laterali superiori	Aperti
OIV 083: Forma della base dei seni laterali superiori	U/V
OIV 084: Densità dei peli striscianti tra le nervature (pagina inferiore)	3 – Bassa
OIV 085: Densità dei peli eretti tra le nervature (pagina inferiore)	3 - Bassa
OIV 086: Densità dei peli striscianti sulle nervature principali (pagina inferiore)	5 – Media
OIV 087: Densità dei peli eretti sulle nervature principali (pagina inferiore)	5/7 – Media/elevata
OIV 092: Lunghezza del picciolo	1 – Corto
<b>Grappolo a maturità industriale</b> <i>(Allegato 1 – Foto 3b e 3c)</i>	
OIV 502: Peso medio del grappolo	3 – Basso
OIV 202: Lunghezza	5 – Medio
OIV 203: Taglia	5 - Medio

OIV 204: Compattezza	5 - Medio
OIV 206: Lunghezza del peduncolo	3 - Corto
OIV 208: Forma	2 - Conico
OIV 209: Presenza di ali	2 – Una o due ali
<b>Acino</b> <i>(Allegato 1 – Foto 4)</i>	
OIV 503: Peso medio dell'acino	5/3 – Medio/basso
OIV 220: Lunghezza	3 - Corto
OIV 221: Grossezza	5 – Medio
OIV 223: Forma	2 - Sferoidale
OIV 225: Colore della buccia	6 – Blu-nero
OIV 227: Pruina	7 - Elevata
OIV 228: Spessore buccia	5 - Media
OIV 229: Ombelico	1 - Poco evidente
OIV 231: Colorazione della polpa	1 - Nulla o molto debole
OIV 233: Rendimento in succo	5 - Medio
OIV 235: Grado di consistenza della polpa	2 – Leggermente soda
OIV 236: Particolarità del sapore	1- Neutro
OIV 240: Grado di separazione del pedicello	5 - Medio
OIV 241: Presenza di <b>semi</b> (vinaccioli) <i>(Allegato 1 – Foto 5)</i>	3 - Presenti
OIV 452: Grado di resistenza alla peronospora (foglia)	5 – Medio
OIV 455: Grado di resistenza all'oidio (foglia)	5 - Medio
OIV 455: Grado di resistenza alla botrite (grappolo)	5 - medio
Vigoria	Contenuta

**Tabella 2.** Caratteri fenologici e morfologici del vitigno Festasio

## 5. Caratteri agronomici

Il comportamento agronomico del vitigno Festasio è stato valutato presso l'Azienda Agricola Plessi sita in località Castelnuovo R. (MO) nell'areale di produzione del vino D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro".

L'impianto di vigneto è stato messo a dimora negli anni 2000, 2001 e 2003 con viti innestate su portinnesto SO4 e allevati a Cordone Libero con sesto di impianto di 3,00 m tra le file e 1,50 m sulla fila (2.222 ceppi/ha); il suolo è caratterizzato da tessitura Franco – Limoso - Argillosa ed è gestito con inerbimento interfilare e lavorazione meccanica sulla fila.

L'azienda è gestita seguendo i canoni dell'agricoltura biologica come previsto dal Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche.

I dati medi triennali riguardanti le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Festasio sono riportate nella **Tabella 3**. La fertilità del vitigno è risultata elevata (1,65 grappoli per germoglio), la produzione di uva è stata di entità media e la vigoria decisamente contenuta.

<b>Parametri</b>	<b>Vigneto localizzato a Castelnuovo R. (MO)</b>
Fertilità (n° inf./germ.)	1,65
N° grappoli/ceppo	33,28
Produzione (kg/ceppo)	6,35

Produzione stimata (t/ha)	14,11
Peso medio grappolo (g)	212,84
Peso medio acino (g)	1,92
Peso legno potatura (kg/ceppo)	0,350

**Tabella 3.** *Caratteristiche vegeto-produttive (dati medi 2011-2012-2013)*

## 6. Caratteri compositivi del mosto

I valori medi riguardanti il Residuo Secco Rifrattometrico, il pH e l'acidità totale rilevati su campioni di uva alla vendemmia nel corso degli anni 2011, 2012 e 2013 (**Tabella 4**), hanno messo in evidenza gradazioni zuccherine non particolarmente elevate abbinate a livelli acidi abbastanza contenuti.

Solidi solubili (°Brix)	21,40
pH	3,38
Acidità totale (g/l)	6,20

**Tabella 4.** *Caratteristiche compositive medie (2011-2012-2013) del mosto di Festasio*

## 7. Caratteri enologici

Al fine di valutare le caratteristiche enologiche di Festasio le uve provenienti dal vigneto dell'Azienda Plessi sono state sottoposte a microvinificazioni per tre anni. Le analisi chimiche del mosto e del vino finito e le successive analisi sensoriali sono state condotte presso il laboratorio ASTRA di Tebano (RA). Nella **Tabella 5** sono riportati i principali caratteri compositivi dei vini.

Analisi chimiche		2011	2012	2013
Densità		0,9953	0,9977	0,9986
Alcol effettivo	vol%	13,01	11,77	11,43
Zuccheri	g/l	2,80	3,20	3,40
Alcol complessivo	vol%	13,18	11,96	11,64
Estratto secco totale	g/l	31,90	34,40	35,70
Estratto non riduttore	g/l	29,10	31,20	33,70
pH		3,10	3,64	3,05
Acidità Totale	g/l	6,58	6,20	6,88
Acidità Volatile	g/l	0,23	0,41	0,28
Acido Tartarico	g/l	1,90	2,10	2,33
Acido Malico	g/l	3,10	3,40	3,60
Acido Lattico	g/l	0,50	0,80	0,86
Acido Citrico	g/l	0,93	0,77	0,69
Polifenoli Totali	mg/l	3000,00	3176,00	3013,00
Antociani	mg/l	1314,00	876,00	812,00
DO 420 nm		8,76	9,04	9,36
DO 520 nm		20,72	18,50	17,13
Intensità		29,48	27,54	25,37

Tonalità		0,42	0,49	0,55
----------	--	------	------	------

**Tabella 5.** *Principali parametri compositivi dei vini ottenuti da uve di Festasio*

Nei tre anni i vini presentano una certa differenza nel grado alcolico, mentre per gli altri parametri si rileva una certa costanza. Si conferma la presenza di acidità sostenuta, di buoni valori di estratto, e di colorazione rossa molto intensa.

L'uva di Festasio risulta quindi idonea a produrre vini interessanti e di buona qualità, nonché in uvaggio per migliorare le caratteristiche di altri vini rossi.

I vini ottenuti nelle tre vendemmie sono stati sottoposti ad analisi sensoriale, definendo i principali descrittori per il vitigno Festasio, in base ai caratteri sensoriali olfattivi e gustativi prevalentemente rilevati dal panel addestrato di degustatori.

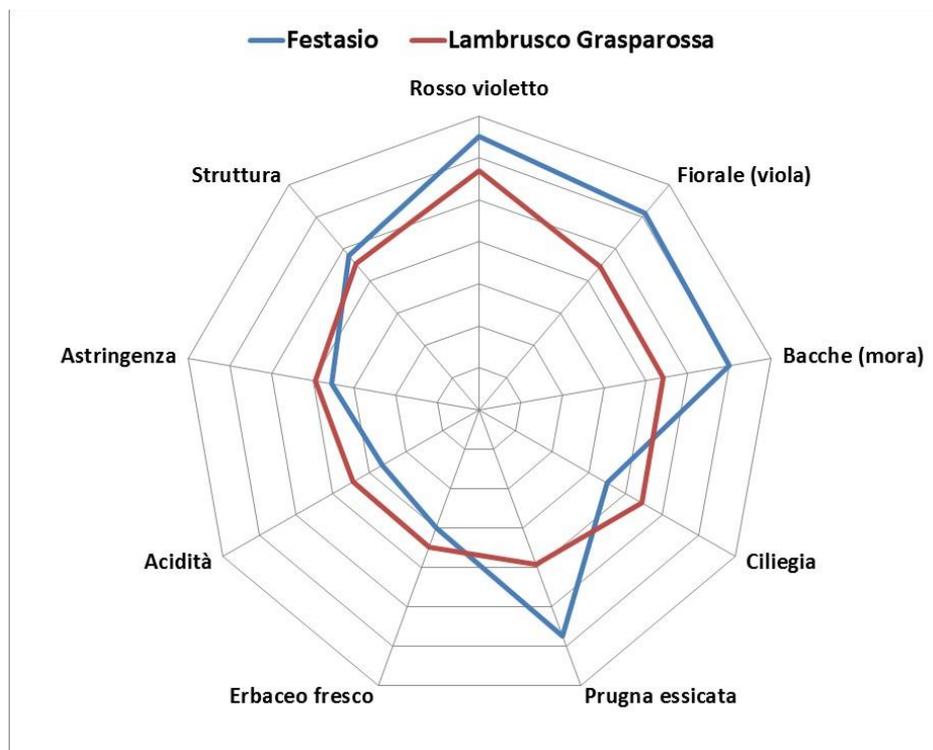
Si riporta la somma dei descrittori rilevati per il Festasio nei tre anni.

Anno	Rosso violetto	Fiorale (viola)	Bacche (mora)	Ciliegia	Prugna essiccata	Erbaceo fresco	Acidità	Astringenza	Struttura
2013	6,63	6,33	6,22	3,29	5,75	2,86	2,44	3,48	4,92
2014	6,45	6,01	5,95	3,58	5,65	3,05	2,81	3,62	4,78
2015	6,43	5,95	5,82	3,62	5,84	3,08	2,69	3,55	4,71
<b>Media</b>	6,50	6,10	6,00	3,50	5,75	3,00	2,65	3,55	4,80

**Tabella 6a.** *Analisi sensoriale vino del vitigno Festasio*

Anno	Rosso violetto	Fiorale (viola)	Bacche (mora)	Ciliegia	Prugna essiccata	Erbaceo fresco	Acidità	Astringenza	Struttura
2013	5,81	4,76	4,57	4,97	4,07	3,78	3,63	4,01	4,73
2014	5,59	4,13	4,23	4,06	3,78	3,25	3,29	3,90	4,30
2015	5,69	4,45	4,47	4,32	3,9	3,4	3,42	3,9	4,6
<b>Media</b>	5,70	4,45	4,42	4,45	3,92	3,48	3,45	3,94	4,54

**Tabella 6b.** *Analisi sensoriale vino del vitigno Lambrusco Grasparossa (Test)*



**Grafico 1.** Analisi sensoriale del vitigno Festasio/Lambrusco Grasparossa

Sulla base dei risultati ottenuti con l'analisi sensoriale, il vino ottenuto dal vitigno Festasio può essere descritto come segue:

Colore rosso violaceo molto intenso, impenetrabile dalla luce, con riflessi violacei intensi quasi blu.

Profilo olfattivo piuttosto intenso con note dolci prevalentemente di frutta (mora e ciliegia) e fiorali (viola, rosa e geranio). A corredo seguono note speziate in particolare di liquerizia e pepe e poi vegetale e fenolico.

Gusto di media acidità, fra il debolmente amaro e l'amarognolo, secco, sapido e appena astringente, con buona struttura e persistenza.

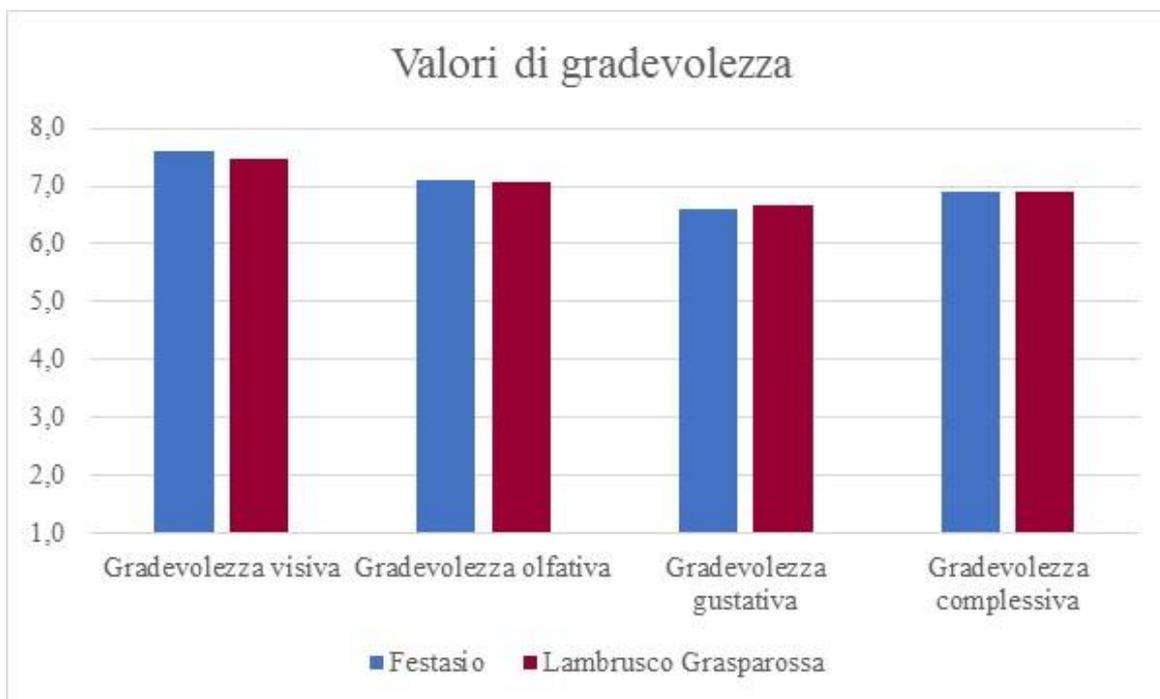
	<b>Gradevolezza visiva</b>	<b>Gradevolezza olfattiva</b>	<b>Gradevolezza gustativa</b>	<b>Gradevolezza complessiva</b>
<b>2011</b>	7,7	7,0	6,6	6,9
<b>2012</b>	7,8	7,4	6,7	7,0
<b>2013</b>	7,3	7,0	6,4	6,7
<b>Media</b>	<b>7,6</b>	<b>7,1</b>	<b>6,6</b>	<b>6,9</b>

**Tabella 7a.** Valori medi di gradevolezza del vitigno Festasio (da 1 a 10)

	<b>Gradevolezza visiva</b>	<b>Gradevolezza olfattiva</b>	<b>Gradevolezza gustativa</b>	<b>Gradevolezza complessiva</b>
<b>2011</b>	7,4	7,1	6,9	7,1
<b>2012</b>	7,9	7,3	6,8	6,7

<b>2013</b>	7,1	6,8	6,3	6,9
<b>Media</b>	<b>7,5</b>	<b>7,1</b>	<b>6,7</b>	<b>6,9</b>

**Tabella 7b.** Valori medi di gradevolezza del vitigno Test Lambrusco Grasparossa (da 1 a 10)



**Grafico 2.** Test di gradevolezza vino dei vitigni Festasio/Lambrusco Grasparossa (Test)

I dati riportati nelle **Tabelle 7a-7b** e nel **Grafico 2** mostrano che il vino è risultato mediamente gradito. In effetti sotto l'aspetto visivo e olfattivo il punteggio, in tutti e tre gli anni, ha uguagliato o superato nettamente il 7 e a livello gustativo è risultato decisamente superiore a 6, permettendo al prodotto di ottenere un giudizio complessivo prossimo o uguale a 7.

## DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA SINTETICA

**Giovane germoglio:** l'apice del germoglio è aperto, lanuginoso e di colore verde con riflessi bronzati.

**Foglia adulta:** tendenzialmente media, cuneiforme, pentalobata, con seni laterali inferiori poco profondi e nervatura mediana corta. I seni laterali superiori sono generalmente a V o U, aperti; il seno peziolare si presenta aperto, con base conformata a V o U. La lamina superiore si presenta di colore verde medio (grigio-verde), quasi liscia e con nervature non pigmentate. Nella pagina inferiore, tra le nervature i peli coricati mostrano bassa densità mentre quelli dritti mostrano densità media. Sulle nervature i peli coricati hanno densità media mentre quelli dritti hanno densità medio-elevata. Il margine è caratterizzato da denti con entrambi i lati convessi o con un lato concavo e uno convesso. Il picciolo risulta più corto della nervatura mediana.

**Grappolo:** mediamente grande, mediamente lungo, conico-piramidale, mediamente compatto, alato (1-2 ali), con una ala lungamente pedunculata. **Acino:** corto, sferoidale, buccia di colore blue-nero, pruinosa, consistente, mediamente spessa, sapore neutro.

## Sintesi delle caratteristiche agronomiche ed enologiche

Sotto l'aspetto fenologico il Festasio presenta germogliamento precoce (come Lambrusco Grasparossa), fioritura medio-precoce e maturazione medio-tardiva. Il vitigno è caratterizzato da fertilità elevata, produttività media e vigoria contenuta, raggiunge mediamente gradazioni zuccherine non particolarmente elevate e acidità abbastanza contenute.

Il vino ha colore rosso violaceo molto intenso, impenetrabile dalla luce, con riflessi violacei intensi. All'olfatto risulta intenso con note dolci prevalentemente di frutta (mora e ciliegia) e floreali (viola, rosa e geranio). Al gusto si presenta mediamente acido, un po' amarognolo e con buona struttura e persistenza.

### **Bibliografia**

- *Alta Valle del Panaro, insediamento storico e beni colturali - Provincia di Modena e Regione Emilia-Romagna*
- *Riferimenti Storici dall'Archivio Abbaziale di Nonantola - Tomo II della "Storia della Badia di Nonantola" di G. Tiraboschi sotto il Numero LII (p.68).*
- *Planimetria storica del XIX secolo, tratta da: RER Ist. Per i Beni Artistici Culturali e Naturali - Provincia di Modena - Marano sul Panaro*

# ALLEGATO 1



**Foto 1** – Germoglio di 10-30 cm



**Foto 2a** - Foglia adulta



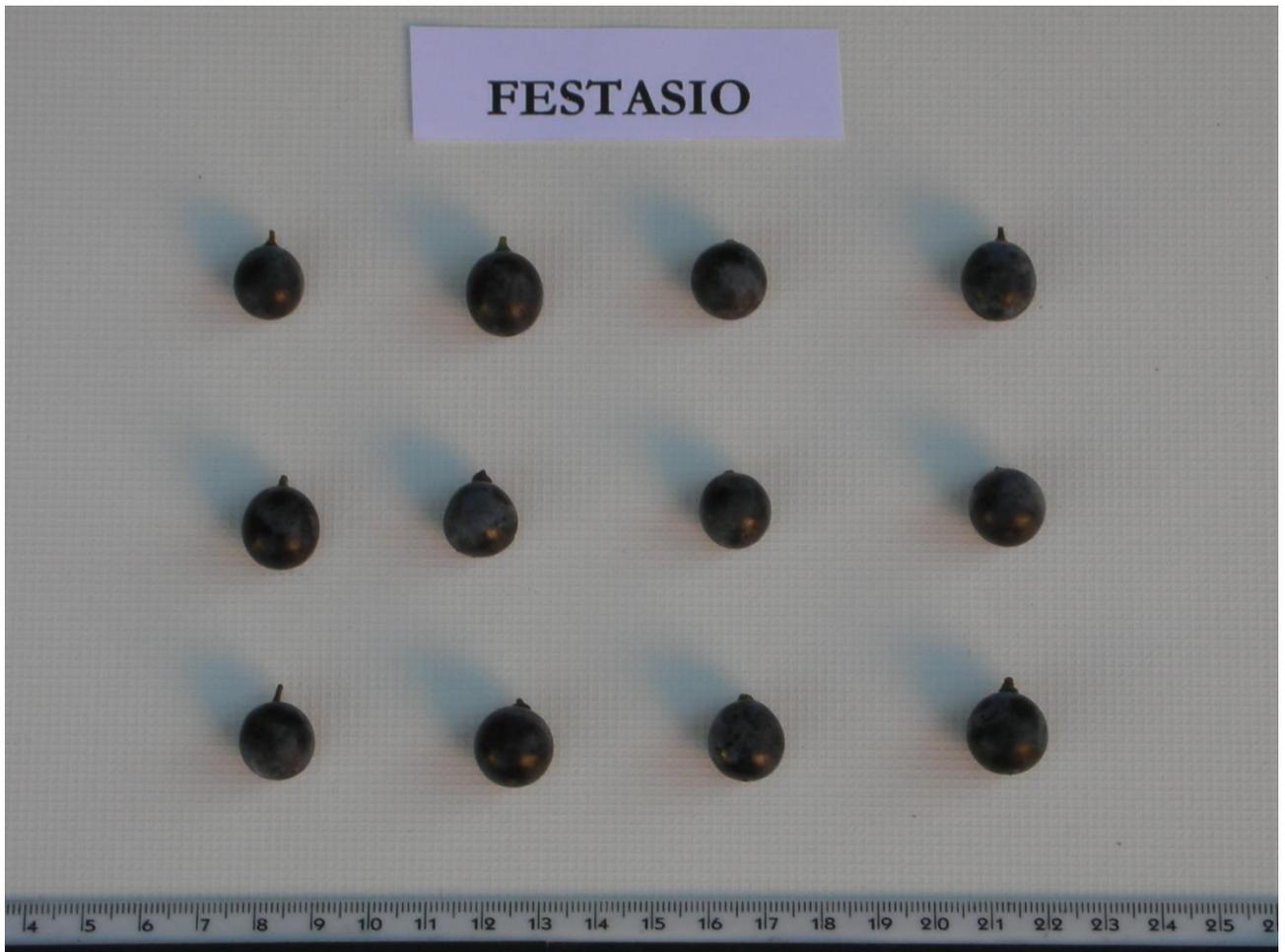
Foto 2b – Foglia adulta



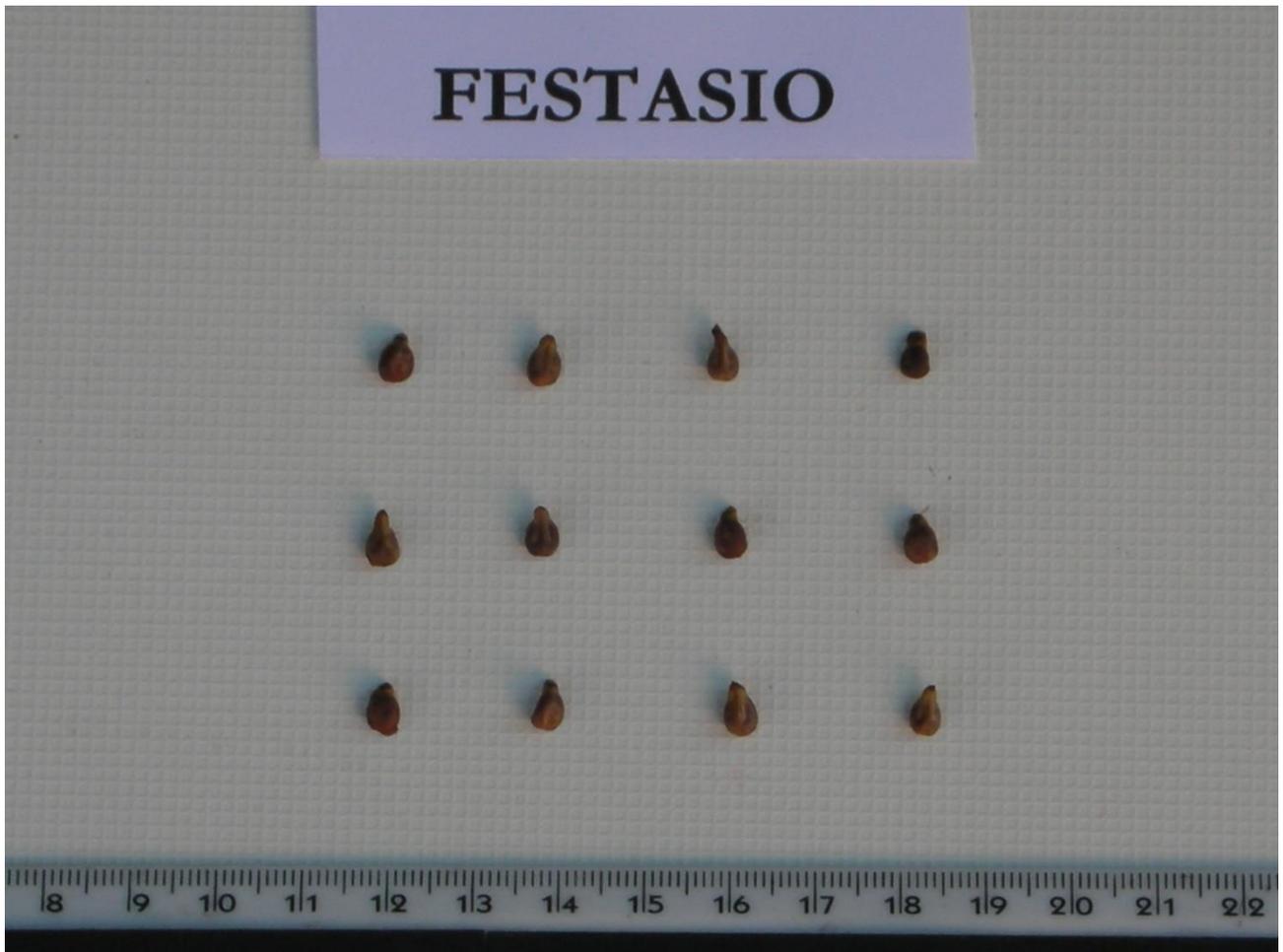
**Foto 3c** – Grappolo a maturità industriale



**Foto 3b** – Grappolo a maturità industriale



**Foto 4 – Acino**



**Foto 5 - Vinaccioli**