



Fogarina

Bignami C., Imazio S., Antonelli A., Masino F., Matrella V., Montevecchi G., Vasile Simone, 2015. Fogarina. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 13/06/2015, ultimo aggiorn. 18/11/2016 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1443>

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Ringraziamenti

Fondazione Ager, Istituto A. Zanelli (RE)

Informazioni botaniche

nome Fogarina
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà Neutre
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_85

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Cosmo I., Polsinelli M.	1965	Fogarina		in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume IV, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**
codice 393
nome ufficiale Fogarina N.

Sinonimi

sinonimi accertati (1)
 sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
 Fogarina di Gualtieri

Accessione principale

accessione principale Fogarina
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Accessioni standardizzate (1)

- Fogarina - Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Tutte le accessioni (1)

- Fogarina - Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Cloni omologati

Nessun clone disponibile per

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	133	135	227	239	233	239	185	189	194	204	247	251	242	256	231	237	253	259

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



gemma



foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



seno peziolare



fiore



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

La Fogarina è un vitigno della provincia di Reggio Emilia dall'origine incerta, ma sicuramente antica. La tradizione locale attribuisce a un certo Carlo Simonazzi (cognome anche oggi piuttosto comune nella zona) l'individuazione del ceppo capostipite vicino alla foce del Po, mentre pescava sul greto del torrente Crostolo. Era il novembre del 1820 e i grappoli ancora sani lo colpirono. Altre ipotesi, che rimanderebbero ancora più indietro nel tempo, sono state formulate dal Mossini di Guastalla (1905), che riteneva che la Fogarina fosse giunta qualche secolo prima in un bosco guastallese detto Fogarin (da cui il nome della varietà), trasportata da un'alluvione del Po (Burrer, 2011). La presenza e importanza della Fogarina sono però documentate con certezza dal 1847, quando Antonio Galloni la definisce l'uva più gradita e esportata dell'epoca. Nel 1886 Balletti e Gatti delineano sinteticamente le caratteristiche del vino di Fogarina: "saporoso, ma aspro, austero e tuttavia durevole, con profumo del tutto speciale". Anche Toni (1927) descrive i tratti salienti del vino, oltre che quelli agronomici del vitigno: "..... vitigno di grande produzione che dà un vino ricco di acidità fissa e volatile, usato da taglio per dare vivezza di colore e serbevolezza".

Casali (1915) riporta il nome dialettale Ova Fugarèina (o Ova Fugarina) nel suo dizionario di nomi di piante reggiane.

Il nome Fogarina è largamente noto in Italia, in quanto riporta alla mente di molti la nota canzone popolare, interpretata negli anni passati dal Duo di Piadena, ma anche da altri cantanti famosi. Il vitigno ha invece subito negli anni un destino di netto declino rispetto agli inizi del secolo scorso, quando la produzione alimentava una corrente di esportazione verso diverse regioni italiane. Non più di un decennio fa la Fogarina era ritenuta quasi scomparsa ed è stata recuperata grazie all'intervento congiunto di viticoltori, cantine e enti locali.

Pur se già descritta da Cosmo e Popsinelli negli anni '60, l'iscrizione al Registro nazionale delle varietà di vite è avvenuta solo nel 2007.

Per la sua rarità e la valenza storica ed economica la Fogarina è stata anche iscritta nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie dell'Emilia Romagna con determina del 20 dicembre 2010, N. 14800: L.R. 01/2008 (Regione Emilia Romagna, 2011).

Diffusione & variabilità

La Fogarina, denominata "Fogarina di Gualtieri", era prevalentemente coltivata nei terreni alluvionali del Po e del basso Enza (comune di Gualtieri). La propagazione per innesto e la coltivazione vennero promosse da Domenico Rossi, un agricoltore di Gualtieri convinto dei pregi di questa uva (Dolcini et al., 1967). Bertolini (1927) riferisce che tra il 1922 e il 1926 la produzione di uva Fogarina era di circa 400.000 q annui, che costituivano il 20% della produzione della provincia di Reggio Emilia e l'80% nella bassa reggiana (Gualtieri, Boretto, Brescello), secondo vitigno dopo l'Anzellotta.

Si diffuse quindi anche nel Mantovano, nel Modenese e in Romagna.

Dal secondo dopoguerra si è verificato il declino della coltivazione, fino quasi alla scomparsa del vitigno, che solo recentemente è stato recuperato e rivalutato. Nuovi impianti sono stati messi a dimora, in particolare nell'area di origine, grazie alle iniziative di Cantina Sociale di Gualtieri, Consorzio per la tutela dei vini DOC di Reggio Emilia, Provincia di Reggio Emilia (Fontana e Pacchiarini, 2003; Pacchiarini, 2006; Meglioraldi, 2012).

Attualmente la Fogarina è coltivata su pochi ettari, soprattutto nel comune di Gualtieri e nelle aree circostanti.

Utilizzazione tecnologica

L'uva di Fogarina è destinata alla vinificazione. Era tradizionalmente utilizzata per la produzione di vini da taglio, dei quali si valorizzavano le caratteristiche di acidità, freschezza, profumo e colore per ringiovanire i vini, aumentarne l'acidità ed esaltarne i profumi.

La prima etichetta di vino Fogarina, prodotto da Ettore Pecorini, risale al 1900 (Zini e Caleffi, 2004).



Il noto esperto di vini Luigi Veronelli ne apprezzò le caratteristiche, paragonandone le potenzialità, se prodotto con tecniche adeguate, a quelle dei migliori vini toscani.

Nel 2009 è stata inserita nella DOC "Reggiano". La Cantina di Gualtieri produce anche un Passito.

Il vino ha colore rosso violetto molto intenso con spiccati riflessi violacei; il profumo è ottimo, con note fruttate, in particolare con sentori di prugna cotta, bacche (ribes) e drupe a polpa rossa (ciliegia, lampone, mora); e sentori erbacei e speziati (Meglioraldi et al. 2008).

Dal punto di vista gustativo il prodotto è molto acido, ha struttura e persistenza elevate.

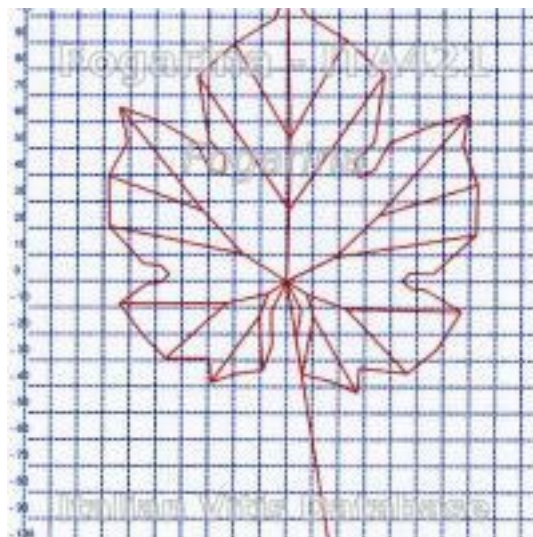
Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	3	bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	3	bassa	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3	semi-eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	3	rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1	verde	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	3	bassa	
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	3	piccolo	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3 / 4	cinque / sette	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	5	contorto	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	5	media	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2	entrambi i lati rettilinei	
078	Foglia adulta: lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza	5	medi	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	5	chiuso	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	1	a U	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
082	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei seni laterali superiori	1	aperti	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5	media	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	7	elevata	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	3 / 5	poco profondo / medio	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
152	Infiorescenza: livello d'inserzione della 1 a infiorescenza	2	3° e 4° nodo	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5 / 7	medio / lungo	
204	Grappolo: compattezza	3	spargolo	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	1	molto corto	
208	Grappolo: forma	2	conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	3	corto	

221	Acino: larghezza	3	stretto
223	Acino: forma	2	sferoidale
225	Acino: colore della buccia	6	blu nero
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole
235	Acino: consistenza della polpa	1	molle
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo



Ampelometria



foglia ampelometrica

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(Ø 112.40)
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 93.30)
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 66.60)
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 49.40)
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 47.90)
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 45.00)
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 60.80)
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 62.50)
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 55.10)
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 68.90)
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 22.10)
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(Ø 12.30)
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(Ø 15.30)
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(Ø 8.00)
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(Ø 11.80)
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 55.60)
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -10.40)

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Fogarina

Bibliografia (12)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Balletti A., Gatti A.	1886	Le condizioni dell'economia agraria nella provincia di Reggio Emilia		Tipografia Stefano Calderini e figli, Reggio Emilia
Casali C.	1915	I nomi delle piante nel dialetto reggiano.		Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell'Emilia. 126 pp.
Cosmo I., Polsinelli M.	1965	Fogarina		in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume IV, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F	1967	La Romagna dei vini		Industrie Grafiche Delaiti, Bologna
Fontana M., Pacchiarini L.	2003	Uva Fogarina, alla riscoperta di un vitigno della memoria		Agricoltura, n.2
Galloni A.	1847	Delle varietà di viti da coltivarsi nella Provincia di Reggio per far vino da vendersi all'estero.		Discorsi letti il 21-5-1847 nell'adunanza pubblica della Società d'agricoltura in Reggio, Reggio Emilia.
Meglioraldi S.	2012	La biodiversità viticola reggiana.		In: Arca Regia, piante e animali dell'agrobiodiversità reggiana. Provincia di Reggio Emilia. Compograf (RE).
Meglioraldi S., Masini G., Storchi M., Vingione M.	2008	Caratteri ampelografici, agronomici ed enologici di vitigni autoctoni reggiani di recente iscrizione.		Atti del II Convegno Nazionale di Viticoltura, Marsala, 14-19 luglio
Meglioraldi S., Ruffa P., Raimondi S., Storchi M., Torello Marinoni D., Vingione M., Boccacci P., Schneider A.,	2013	Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo		L'Informatore agrario. 23:50-54
Regione Emilia Romagna	2011	Fogarina		BURERT n. 4 13.01.2011
Toni G.	1927	Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia.		L'Italia agricola n. 4
Zini C., Caleffi G.	2004	la leggenda dell'uva Fogarina		Omnia Edizioni, Reggiolo (RE)