



Famoso

Filippetti I., Pastore C., Fontana M. 2015. Famoso In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 13/06/2015, ultimo aggiorn. 13/06/2015 url <http://vitisdb.it/varieties/show/969>

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Informazioni botaniche

nome Famoso
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)
codice IVD-var_79

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Marzotto N.	1925	Uve da vino		Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**
codice 420
nome ufficiale FAMOSO B.

Sinonimi

sinonimi accertati (1)
 sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
 Rambella

Accessione principale

accessione principale Famoso
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Accessioni standardizzate (1)

- Famoso - Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Tutte le accessioni (1)

- Famoso - Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Cloni omologati (1)

I-Ampelos BS1

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		A1	A2
locus SSR:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2		
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2		
dimensione:	133	133	225	227	239	247	179	189	188	204	243	245	240	242	231	261		

Immagini



germoglio



foglia



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

Le testimonianze relativamente al Famoso di riferiscono alla denominazione "Rambella" con la quale il vitigno era noto. Manzoni (1977), scrive in merito alla Rambella: "uva da tavola venduta anticamente fresca sulle piazze. Elencata nella <Tabella del Dazio Comunale di Lugo> del 1437". La cita il Gallesio (1839), nel suo "I giornali dei viaggi", tra le uve bianche presenti nel casino del conte Tampieri a Solarolo (RA), ma non la descrive. Una descrizione abbastanza precisa della Rambella si legge, invece, sul fascicolo V del Bollettino Ampelografico del 1876: "Sinonimia - Sembra simile ad un'uva poco pregiata nel territorio anconitano e chiamata uva bianca. Tralcio cannella alquanto scuro con grosse punteggiature nerastre e internodi di 5-9 cm. Foglia arrotondata cordata a seno aperto e largo, appena lobata, cui denti uncinati, sopra glabra, sotto aracnoideo-pubescente a nervature rilevate, col picciuolo verdastro lungo quanto la nervatura mediana. Grappolo grosso, allungato, subcilindrico, piuttosto serrato, a peduncolo grosso brevemente ramoso, e pedicelli di 10-12 mm, più brevi dell'acino, lisci o appena verrucolosi; acini subrotondi, a buccia piuttosto spessa, sebbene trasparente, verdigiullastra o rossastra glauca con polpa quasi scipita; sotto la buccia reticolato-nervosa. Vinaccioli tre, appena lobati, a collo piuttosto angusto, a calaza ovata convessa". Nel 1925, anche il Marzotto fornisce una breve descrizione della Rambella, desumendola dal Bollettino: "Vitigno coltivato nel circondario di Ravenna. Dal Bollettino Ampelografico, fascicolo V: Tralcio color marron punteggiato. Foglia arrotondata a forma di cuore, seni aperti larghi poco profondi; pagina superiore liscia, inferiore tomentosa; grappolo grosso, oblungo quasi cilindrico a peduncolo grosso. Acino ovale, buccia grossa trasparente, giallognola di ottimo sapore".

Antonio Tonelli (1989), raccogliendo le memorie dei contadini della Valle del Savio, scrive: "Il vitigno più coltivato nella Valle del Savio era (ed è) il sangiovese, a cui s'univano in quantità ridotte, se non di pura rappresentanza, le viti di bianchel (bianchino), albana, albanella, moscatello (rosso e bianco), malvasia, valdupies (rambella), uvaron, scrucen (uva da tavola a buccia grossa)". Qualcuno la dice originaria della Val di Pesa (Staffa, 2005). Intorno al 2000 sono stati segnalati due vecchi filari, in zona Mercato Saraceno (FC), che il

proprietario indicava con il nome di Famoso. Accertamenti ampelografici successivi hanno evidenziato una forte similitudine con le accessioni di Valdoppiese o Rambella, tanto da far supporre la sinonimia di Rambella con il Famoso di Cesena, di cui si parla nel resoconto della mostra ampelografica di Forlì del 1876 (Comizio agrario di Forlì, 1877), come pure nel fascicolo X del Bollettino Ampelografico (1879). Il Famoso del circondario di Cesena, che è diverso da quello di Pesaro: "... ha grappolo grande serrato e alato; acini medi rotondi, ricoperti di velo cero; tralcio a internodi assai lunghi: sembra potersi classificare nel gruppo delle Albane; è dissimile dal Famoso di Pesaro". In Romagna, quindi, esistevano due vitigni, uno più simile all'Albana (Cesenate) e uno più simile al Trebbiano (Pesarese e Riminese) che venivano indicati con lo stesso nome "Famoso".

Con il DM 27 marzo 2009, la Rambella è stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite con il nome di Famoso.

Diffusione & variabilità

E' diffuso nelle province di Ravenna e Forlì, con particolare riferimento all'aree di collina e montagna. In particolare nelle località Bertinoro e Castrocaro, nelle colline intorno a Cesena, Brisighella e Riolo.





Utilizzazione tecnologica

Impiegata in passato come uva da tavola, oggi viene ritenuta interessante come uva da vino.

Il vino è di tonalità giallo chiaro di intensità medio alta (che può sconfinare nella categoria giallo paglierino di bassa intensità) con riflessi in tinta o leggermente verdognoli. Presenta un quadro olfattivo molto intenso con aromaticità che ricordano il vino Moscato (terpeni aromatici come il linaliolo). Si riscontrano, poi, note floreali dolci (fiori di tiglio, fiori d'arancio, biancospino, gelsomino), note di frutta esotica (banana), di drupa matura (albicocca e pesca) e frutta essiccata. Non mancano anche note di agrumi e di erbe aromatiche come la salvia, che danno freschezza. Al gusto evidenzia un'acidità media, buona morbidezza e struttura. Complessivamente risulta equilibrato ed elegante.

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	5	media	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5	media	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1	verde	
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)	5	media	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2	cuneiforme	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	2	tre	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	1	piano	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2	entrambi i lati rettilinei	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3	aperto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	2	a parentesi graffa ({})	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
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	1	nulla o molto bassa	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	3	bassa	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5 / 7	medio / lungo	
204	Grappolo: compattezza	3 / 4 (5)	spargolo / medio-spargolo	
208	Grappolo: forma	2	conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	5	medio	
221	Acino: larghezza	5	medio	
223	Acino: forma	6	troncovoideale	
225	Acino: colore della buccia	1	verde giallo	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
235	Acino: consistenza della polpa	2	leggermente soda	
236	Acino: particolarità dell'aroma	2	aroma moscato	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria

OIV

nessun descrittore presente per Famoso

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Famoso