



COMPAGNIA DELL'ARTE
DEI BRENTATORI
BAZZANO

Capitolo d'Estate

24 giugno 2018

*La vite del Fantini,
un monumento vivente
dei colli bolognesi*

Programma

Trasferimento con mezzi propri

- ore 18,00 ritrovo presso il **PARCHEGGIO DEL RISTORANTE CAROSELLO VIA DEL SASSO N. 1 - PIAN DI MACINA A PIANORO.**
- ore 18,15 si raggiunge in pochi minuti di auto la Vigna del Fantini dove saranno esaudite tutte le curiosità e le domande in riferimento alla vigna.
- ore 19,00 Spostamento al **PODERE RIOSTO** in via di Riosto n. 12 - Pianoro ospitati all'interno della **VILLA CASALINO**
- ore 19,30 Calice della Amicizia e successiva cena con MENU' tutto dedicato alla Vigna del Fantini con vini del Podere Riosto.

Durante la cena interverrà sul tema

"Le proprietà salutistiche del vino".

*il prof **Mario Baraldi***

*della **Fondazione Mario Baraldi per le Scienze,***



Chi era il “Fantini”

Luigi Fantini nasce al Farneto, in Val di Zena, nel marzo 1895.

Fin da giovane nutre grande curiosità e forte interesse per i boschi e la grotta che si trovano nei pressi della sua abitazione (Grotta del Farneto). Fonda il gruppo speleologico bolognese che scoprirà le Grotte della Spipola, la maggiori cavità europee nel gesso.

Durante una perlustrazione sulle colline intorno a Pianoro, Luigi Fantini, trova nel

podere "Terzanello di sotto" un raro esemplare di vite, scampata probabilmente alla devastante Phyllossera vastatrix, l'epidemia di fillossera che alla fine dell'800 fece scomparire buona parte dei vigneti europei. La pianta, con un tronco di circa 120 cm di circonferenza e tralci di oltre 10 metri, si presenta accoppiata a un olmo centenario.

I contadini più anziani la chiamano “il vitone del Seicento” e sostengono si tratti del famoso “nigartein” (negrettino), una varietà d'uva nera coltivata fino all'inizio del secolo e poi sparita.

Si tratta di una pianta secolare a cui il Fantini attribuì, nel 1965, un'età di circa 300 anni. Dopo un lungo periodo di abbandono, nel 2000 Stefano Galli, responsabile della sezione LIPU di Pianoro, ritrovò la vite centenaria in condizioni pessime. Opportuni interventi di “restauro” e potatura con il fattivo aiuto del vicino Podere Riosto, permisero di salvare la “vecchia signora dell’Appennino” e dare vita attraverso innesti a nuovi vigneti e a due vini Vecchio Riosto e Spumante Rosè For You

L'uva ha bacche grosse e molto buone da mangiare fresche. Il vino che se ne ottiene è di colore rosso-rubino, con riflessi violetti. Il profilo aromatico è sicuramente un aspetto peculiare e interessante, oltre a delicate note floreali, spicca un fruttato ricco di frutti rossi e in particolare di amarena.



Il ciclo biologico della vite

La vite presenta due cicli biologici:

1. il ciclo vitale
2. il ciclo annuale



Il ciclo vitale riguarda le varie età della pianta.

Il ciclo biologico annuale della vite riguarda le evoluzioni della pianta durante l'anno.

Per capire meglio i fenomeni periodici della vite sono state introdotte delle fasi principali in cui la pianta modifica sensibilmente il suo metabolismo con conseguente diversificazione dei fabbisogni nutrizionali. Tali fasi riguardano sia le modificazioni che avvengono sulla parte permanente della pianta (sviluppo vegetativo) che quelle che riguardano la funzione riproduttiva (Riproduzione).

Il ciclo vitale (*economico*) della vite riguarda lo sviluppo della vite in termini di vigoria vegetativa, di produttività costante e il raggiungimento della fine della vita economica della vite.

Dobbiamo distinguere il ciclo vitale delle piante nate dal seme da quelle originate per talea o innestate.

Le prime hanno un periodo di improduttività abbastanza lungo. A questo periodo ne segue uno a produttività crescente e poi un periodo a produttività strettamente legata all'andamento stagionale.

Segue infine il periodo della vecchiaia con produttività in progressiva diminuzione.

Le viti ottenute da una porzione di tralcio (talea) hanno un periodo improduttivo che va da 1 a 3 anni dipendenti dal tipo di coltura adottata.

Normalmente dopo 3 anni la vite ha raggiunto la forma

definitiva che consente al viticoltore di produrre uva.

Successivamente inizia il periodo a produttività

crescente che normalmente varia da 2 a 4 anni o anche

minore in base agli opportuni interventi del viticoltore. La

fase a produttività costante ha inizio dopo 4-6 anni e può

durare fino a 20-30 anni.



Le attuali piante innestate (barbatelle) hanno un ciclo vitale ancora più breve ed intenso.

La Vite del Fantini era di piede franco (*non innestata*) sicuramente di grande vigoria nata e cresciuta in un terreno per lei ideale.

Esistono altre viti secolari?

La vite, pianta molto longeva può vivere per alcuni secoli, quindi esiste anche la competizione per la vite più vecchia del mondo.

Un'altra versione circa la vite più vecchia del mondo è quella della prestigiosa università di Gottinga in Germania, secondo la quale la vite più vecchia del mondo si chiama Versoaln e si trova a Prissiano, frazione di Tesimo, in Alto Adige.

Il Professor Martin Worbis, responsabile dell'International Tree Ring Laboratory di Gottinga in Germania, ritiene che sia proprio Versoaln la vite più vecchia ed anche la più grande del mondo, (*forse non conosce quella del Fantini*) ndr.

Le sue dimensioni sono maestose: i suoi rami coprono infatti circa 350 metri quadri di pergolato.

La quantità di uva prodotta è variabile tra i 3 e i 7 quintali l'anno, secondo l'andamento climatico, e se ne produce dell'ottimo vino bianco che porta lo stesso nome della pianta. Produzione massima di 700 bottiglie, numerate.

Il vino Versoaln viene descritto come "nettare degli dei", di colore verdognolo, gradevole al palato con gusto leggermente fruttato, struttura delicata e una spiccata e fresca acidità. Questa fortunata vite è sopravvissuta alla fillossera vastatrix del secolo scorso, ma circa 50 metri quadrati sono stati danneggiati dal mal dell'esca.

La scuola professionale per la frutticoltura, viticoltura e



floricoltura Laimburg di Ora, un polo scientifico d'eccellenza nell'ambito dell'agricoltura e della viticoltura, si occupa della cura colturale e della

vinificazione dell'uva prodotta da questo monumento vivente. Dal 2006 i giardini di Castel Trauttmansdorff ubicati in Merano, ne hanno assunto la tutela.

Si trova nei pressi del ponte di pietra del duecentesco Castello di Katzenzungen, il Castello delle lingue di gatto, su un pendio, a circa 600 metri di altitudine, il terreno è porfirico e molto povero, sul quale per secoli si è accumulato materiale alluvionale. Alcuni documenti attestano l'esistenza di questa



vite già nel 1660 e gli studi condotti dal gruppo del Professor Worbes dell'Università di Gottinga, hanno stabilito un'età approssimativa di 350 anni.

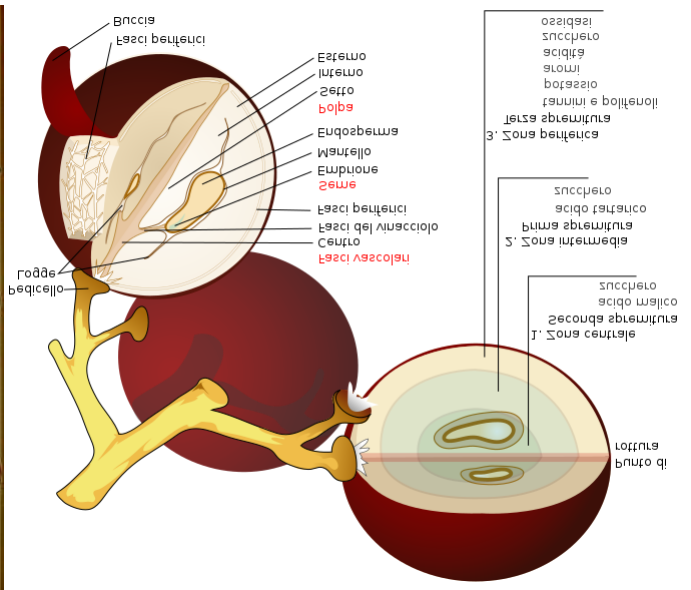
In Slovenia sostengono che la vite più vecchia del mondo si trovi presso Marburgo, appunto in Slovenia, ed è nota con il nome Stara Trta ("vecchia vite") e affermano che questa vite abbia addirittura 440 anni.

Il diametro del tronco è di 25 cm e l'altezza di 15 metri. Il Guinness dei primati del 2004 la ha dichiarata "la vite più vecchia del mondo", ma non crediamo che alcuna Università abbia avallato con uno studio scientifico questa



valutazione sull'età e le dimensioni stesse lasciano non pochi dubbi sui pretesi oltre 4 secoli di vita. Il vitigno è il Franconia blu.

In realtà esistono un paio di altri ipotetici pretendente al titolo: una vite che si troverebbe nel monastero Hiliandariou alle pendici del monte Athos in Grecia, ma non esistono testimonianze credibili fino a oggi e un'altra starebbe in Ungheria a Pecs, di dimensioni ragguardevoli, secondo alcuni avrebbe 450 anni, secondo altri almeno 150, di certo una vite molto longeva .
 La circonferenza del tronco è di 80 cm e secondo l'Università di Pecs si tratta del vitigno italiano Menna di Vacca.





COMPAGNIA DELL'ARTE
DEI BRENTATORI
BAZZANO

[Il brentatore](#)

Sito in costruzione

info.brentatori@virgilio.it

info.brentatori@gmail.com