

CESANESE COMUNE

Descrizione generale

Il cesanese comune è una varietà a bacca nera del Lazio, iscritta al Registro Nazionale con il codice 060 e ammessa il 25 maggio 1970 [1]. Il grappolo è di media grandezza, cilindro-conico, alato e mediamente compatto, quindi più ampio di quello del cesanese d'Affile, che è la differenza morfologica più immediata fra le due varietà. L'acino è di dimensioni medie e forma ovale, con buccia spessa e consistente, molto pruinosa, di colore nero violaceo. La descrizione ufficiale è stata condotta su cloni della collezione ampelografica della Cantina Sperimentale di Velletri, in provincia di Roma, con verifiche su viti coltivate in altre zone della stessa provincia [2].

Sinonimi regionali

Il Registro Nazionale riconosce cesanese come sinonimo ufficiale, ai soli fini della designazione [1]. Il Di Rovasenda, nel 1877, ne attestava la diffusione nelle campagne romane registrando cesanese nero, bonvino nero, nero ferrigno e sanguinella. Ricorrono inoltre cesanese nostrano, cesanese velletrano, cesanese ad acino grosso e mangiatoria. Due nomi richiedono cautela. Bonvino nero condivide la radice con il bonvino attribuito al bombino bianco, varietà del tutto diversa. E in alcuni repertori compare bombino nero fra i sinonimi del cesanese: si tratta di un'omonimia da respingere, poiché il bombino nero è varietà pugliese autonoma.

Il rapporto con il cesanese d'Affile

La letteratura più antica trattava il cesanese d'Affile come sottovarietà del cesanese comune, distinta soprattutto per la minore dimensione di foglie e acini. L'inquadramento attuale è diverso: le due entità sono iscritte

separatamente al Registro Nazionale, con i codici 060 e 061, e i profili microsatellitari le separano come varietà distinte [1] [2] [3]. La monografia ministeriale del 1962 le descriveva del resto già in parallelo, sugli stessi cloni di Velletri [2]. Il cesanese d'Affile è considerato di qualità superiore e dà vini più complessi e longevi, mentre la maggiore produttività del cesanese comune ne ha favorito la diffusione.

Necessità culturali

Il cesanese comune predilige i terreni collinari argillosi e calcarei, ben drenati, e richiede buone esposizioni solari. È vitigno che non ama le quote elevate, dove manifesta difficoltà di maturazione: la scelta del sito conta quindi più di quanto la reputazione di varietà rustica lasci supporre. Nelle aree vocate del Lazio meridionale il clima temperato e le escursioni termiche favoriscono una maturazione lenta e completa. La produttività è superiore a quella del cesanese d'Affile e va contenuta con potature equilibrate quando l'obiettivo è qualitativo, poiché rese elevate diluiscono struttura e corredo fenolico.

Fenologia

La raccolta del cesanese comune si colloca abitualmente nella prima metà di ottobre, non a settembre come spesso si legge: si tratta di una varietà a maturazione tardiva, che richiede la stagione piena per completare l'accumulo. Il germogliamento è di epoca medio-precocce e la fioritura cade nella prima decade di giugno. La collocazione tardiva della vendemmia espone il raccolto alle piogge autunnali e rende la buccia spessa e pruinosa della varietà un vantaggio concreto. Le date puntuali delle singole fasi vanno lette sulla scheda ufficiale del Registro Nazionale [1].

Aspetti genetici

Per il cesanese comune non risultano genitori individuati né parentele di primo grado accertate: i genitori restano sconosciuti e nessun trio parentale completo è stato ricostruito [3]. Il dato genetico più rilevante riguarda quindi l'identità, cioè la separazione dal cesanese d'Affile, che i profili molecolari confermano come varietà autonoma e non come biotipo. Le relazioni di secondo grado attribuite al cesanese d'Affile con pecorino, pecorello e strinto porcino riguardano quella varietà e non questa, e vanno verificate sulle tabelle dello studio originale prima di essere riportate [3]. Le origini del cesanese comune restano radicate nella viticoltura laziale antica.

Caratteristiche organolettiche

Il cesanese comune dà vini di colore rosso rubino con riflessi violacei e un corredo olfattivo che unisce frutta rossa, spezie dolci, erbe aromatiche e una nota floreale di viola riconoscibile. Al palato i tannini restano moderati, l'acidità vivace e il corpo medio, con una bevibilità che è storicamente il carattere distintivo della varietà. La tradizione laziale ha a lungo prodotto anche versioni amabili e frizzanti, ottenute con rifermentazione naturale, che convivono ancora oggi con le interpretazioni secche e strutturate affermatesi negli ultimi decenni nelle denominazioni ciociare.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione del cesanese comune è concentrata nel Lazio meridionale, fra le province di Frosinone, Roma e Latina, con nuclei principali a Olevano Romano, Affile, Piglio e Paliano, presenze nei Colli Albani e nelle valli del Sacco e del Liri. Le denominazioni di riferimento sono il Cesanese del Piglio, riconosciuto come denominazione di origine controllata e garantita, il Cesanese di Olevano Romano e il Cesanese di Affile, ai quali si aggiunge la denominazione Roma [4].

Fuori dal Lazio la varietà è praticamente assente, condizione che ne fa uno dei vitigni più identitari della regione.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Registro Nazionale delle Varietà di Vite, voce CESANESE COMUNE N., cod. 060, sinonimo ufficiale CESANESE ai soli fini della designazione, ammissione 25/05/1970, G.U. 149 del 17/06/1970.

[2] Prosperi V., Pirovano A., Bruni B. (1962). Cesanese comune e Cesanese d'Affile, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia – Volume II, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, codd. 060 e 061.

[3] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934. DOI: 10.3389/fpls.2020.605934

[4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini “Cesanese del Piglio” DOCG, “Cesanese di Olevano Romano” DOC, “Cesanese di Affile” DOC e “Roma” DOC, testi consolidati vigenti.