

CESANESE D'AFFILE

Descrizione generale

Il cesanese d'Affile è una varietà a bacca nera del Lazio, iscritta al Registro Nazionale con il codice 061 e legata al comune di Affile, in provincia di Roma. Il grappolo è di media grandezza o quasi piccolo, cilindrico, spesso alato e cilindro-conico, semi-serrato o semi-spargolo per leggera colatura, con peduncolo corto, di media grossezza, erbaceo o semilegnoso. L'acino risulta quasi piccolo e sferoide, con buccia di medio spessore e consistenza, di colore nero-bluastrò, molto pruinosa; la polpa è sciolta, di sapore semplice, con succo incolore. Pedicelli, cercine e pennello sono di colore rosa e la separazione dell'acino dal pedicello è facile [1].

Sinonimi regionali

La sinonimia è essenziale e comprende cesanese di Affile piccolo e, per estensione impropria, il generico cesanese, che nel Registro Nazionale è però sinonimo ufficiale del solo cesanese comune [1] [2]. La denominazione rimanda al comune di Affile, ritenuto la culla della varietà. Il carattere distintivo rispetto al cesanese comune risiede nelle dimensioni: foglie e acini più piccoli, grappolo meno voluminoso. Va precisato che il minore compattamento del grappolo non è una virtù intrinseca ma la conseguenza di una leggera colatura, come registra la scheda ufficiale, e che si traduce in una resa inferiore prima che in un vantaggio qualitativo [1].

Il rapporto con il cesanese comune

La letteratura più antica trattava il cesanese d'Affile come sottovarietà del cesanese comune. L'inquadramento attuale è diverso: le due entità sono iscritte separatamente al Registro Nazionale, con i codici 060 e 061, e vanno considerate

varietà distinte e non biotipi della stessa uva [1] [2]. La monografia ministeriale del 1962 le descriveva del resto già in parallelo, sugli stessi cloni della Cantina Sperimentale di Velletri [1]. Al cesanese d'Affile viene riconosciuta una qualità superiore, con vini più complessi e longevi, mentre la maggiore produttività del cesanese comune ne ha storicamente favorito la diffusione negli impianti.

Necessità colturali

Il cesanese d'Affile prospera sui terreni collinari di origine vulcanica e calcarea dell'alta valle del Sacco, ben drenati e con buone esposizioni. È vitigno che non ama le quote elevate, dove manifesta difficoltà di maturazione, e che richiede quindi siti caldi e soleggiati per completare il ciclo. La vigoria è media e la produttività, inferiore a quella del cesanese comune anche per effetto della colatura, risulta equilibrata quando ben gestita. La buccia è di medio spessore e consistenza, non spessa: la resistenza sanitaria della varietà va quindi valutata caso per caso e non data per acquisita sulla base della sola morfologia dell'acino [1].

Fenologia

Il ciclo del cesanese d'Affile è medio-tardivo e la maturazione si completa generalmente nella prima metà di ottobre. La lunghezza del ciclo consente uno sviluppo pieno dei composti polifenolici e aromatici, che è la ragione della complessità riconosciuta ai vini, ma espone il raccolto ai rischi climatici autunnali e richiede annate favorevoli. La collocazione tardiva della vendemmia rende la scelta del sito e dell'esposizione più determinante delle pratiche di cantina. Le date puntuali delle singole fasi vanno lette sulla scheda ufficiale del Registro Nazionale, che riporta le osservazioni condotte sui cloni di Velletri [1].

Aspetti genetici

Per il cesanese d'Affile non è stato individuato alcun genitore diretto. Il genotipaggio SNP condotto sul germoplasma italiano lo colloca in un gruppo di parentela di secondo grado che comprende pecorino, pecorello, vernaccina e strinto porcino, quest'ultimo capostipite di varietà dell'Italia sud-occidentale, mentre i coefficienti di parentela lo avvicinano anche alla termarina, nota in Corsica come sciaccarello [3]. Trattandosi di relazioni di secondo grado e non di rapporti diretti, la ricostruzione va presentata come indicazione di prossimità genetica e verificata sulle tabelle supplementari dello studio prima di essere riportata come acquisizione consolidata.

Caratteristiche organolettiche

Il vino da cesanese d'Affile si distingue per finezza. Il colore è rosso rubino non eccessivamente carico, con riflessi granati nell'evoluzione. Il profilo olfattivo è il tratto più riconoscibile e unisce piccoli frutti rossi, rosa, pepe nero, note balsamiche e un sottofondo ferroso che i produttori dell'alta valle del Sacco riconducono ai suoli vulcanici. Al palato il vino risulta secco e morbido, con tannino elegante e buona persistenza, e regge affinamenti prolungati meglio del cesanese comune. È questa combinazione fra profumo e struttura misurata a giustificare la reputazione della varietà.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione del cesanese d'Affile è concentrata nel Lazio, fra le province di Roma e Frosinone, con nucleo storico nei comuni di Affile, Piglio, Olevano Romano e Paliano. La varietà entra nelle basi ampelografiche del Cesanese del Piglio, denominazione di origine controllata e garantita, del Cesanese di Affile e del Cesanese di Olevano Romano, in tutti i casi in alternativa o in aggiunta al cesanese comune [4]. Le superfici restano contenute e la varietà è praticamente

assente fuori dal Lazio, con l'eccezione di impieghi puntuali in assemblaggi toscani.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Prosperi V., Pirovano A., Bruni B. (1962). 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, cod. 061. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=061> (consultato agosto 2026)

[2] Registro Nazionale delle Varietà di Vite, voce CESANESE COMUNE N., cod. 060, sinonimo ufficiale CESANESE ai soli fini della designazione.

[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 Affile” DOC e “Cesanese di Olevano Romano” DOC, testi consolidati vigenti.