



# 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://www.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 Palsinelli 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.

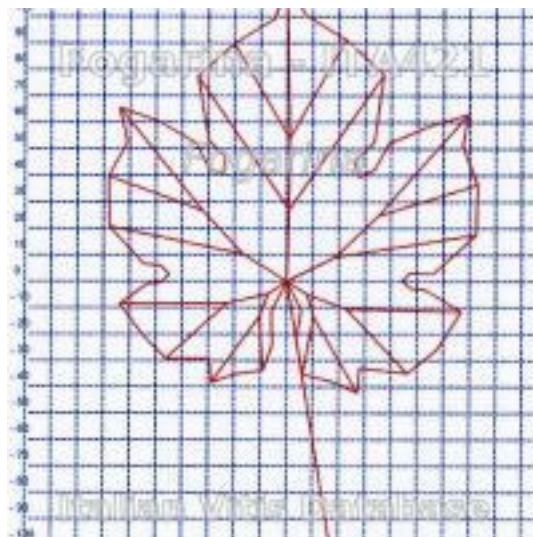
### Ampelografia

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