

Uva Morta



Grappoli di uva Morta prossimi a maturazione (foto S. Guidi)

Specie: *Vitis vinifera* L.



Caratteri di riconoscimento

Colore della buccia, forma del grappolo

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Zona della pianura faentina. Si tratta di poche viti centenarie che sono state salvate dall'abbandono dall'Ass. Patriarchi della Natura di Forlì. Vitigno a rischio di estinzione che andrebbe rilanciato per la sua originalità e rusticità.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vitigno antico, un tempo diffuso nella pianura romagnola, è caratterizzato dall'uva di colore marrone bronzo che la rende unica. Vitigno non particolarmente esigente dal punto di vista agronomico, ha superato i danni della fillossera. Le viti che erano state abbandonate da decenni, erano in grado di produrre ancora uve sane e con elevato grado zuccherino. Proprio per la sua resistenza e l'elevato contenuto di zuccheri, si sta cercando di rilanciarne la coltivazione per produrre un vino passito..

Uso nella tradizione (etnobotanica)

Vitigno che veniva piantato nei filari di trebbiano e albana per dare colore e grado ai vini bianchi di pianura, di solito poco alcolici per l'alta produzione

Luogo di conservazione

In situ: San Biagio Faenza, si tratta di un filare di oltre 50 viti centenarie, con sole 4 viti di uva morta.

Natura e livello di conoscenze

Questo vitigno era diffuso in passato nella pianura romagnola e veniva coltivato lungo i filari perché le sue uve servivano a dare colore e grado ai vini bianchi di pianura, di solito chiari e di bassa gradazione alcolica. Il suo nome deriva dal suo colore che non è né giallo, né rosso, ma marrone, il colore della morte appunto.



Filare di viti centenarie con l'ecotipo uva Morta (foto S. Guidi)

Referente

Sergio Guidi Arpa FC (sguidi@arpa.emr.it) È in corso una prova di vinificazione con uve stramature per ottenere un passito dal colore rosato curioso.