

Progetto di caratterizzazione e valorizzazione del vino "Canèna". Obiettivi del progetto dal 2004 al 2005

Fin da tempi antichi (1700) nell'area di pianura tra le province di Ravenna e Forlì, con epicentro Russi, veniva realizzato per la "Fira di Sett Dulur" (Sagra dell'Addolorata III domenica di Settembre) il primo vino nuovo dell'anno: la "Canèna nova". Si trattava di una sorta di "ante-novello" realizzato con varie uve a maturazione precoce presenti nelle tipiche "Piantate" romagnole (Marzemino, Ancellotta, Tinture e Colorini, Cornacchia, Romanino, ecc.), tra cui prevalevano quelle del vitigno Canina nera.

In tempi recenti, i principali problemi della "Canèna" di Russi erano la diversità dei prodotti che si trovavano in occasione della Sagra, poiché ogni produttore la otteneva con uvaggi diversi, e la confusione con la "Cagnina", tutt'altro tipo di vino, ottenuto dal vitigno Terrano o Refosco, particolarmente apprezzato nella tipologia "dolce".

Questa confusione ha fatto sì che negli ultimi tempi fosse presentata agli utenti della Festa dei Sette Dolori un prodotto molto dolce, che si abbinava meglio a biscotti e ciambella piuttosto che al tradizionale "bèl a còt" (tipico insaccato fresco di suino).

Dopo l'attività svolta nel 2003 finalizzata al recupero di una sorta di "ricetta" che definisse l'uvaggio necessario per l'ottenimento della "Canèna", vino tipico della tradizione russiana, anche nel 2004 si è proseguita l'attività per cercare di capire meglio i vari aspetti e le difficoltà dell'ottenimento di questo vino anche in annate più normali per l'area rispetto al 2003, per arrivare a delineare una bozza di "Protocollo di vinificazione" da discutere con i produttori eventualmente interessati a realizzare una Canèna che si possa fregiare del marchio depositato dal Comune di Russi. Nel 2005 si è passati all'applicazione del Disciplinare per la predisposizione di una partita di uva commerciale.