



*La Signora Ines Tondini*

&

*“Uva del Tundé<sup>®</sup>”*

*Azienda Agrituristica*

*“L’Azdora<sup>®</sup>”*

Via Vangaticcio 14 (RA); 0544/497669

335/6683087

## *“Vitigno Uva del Tundè®”*

**Genere/specie:** vite da uva rossa per vinificazione, appartenente alla specie botanica delle Vitacee.

**Caratteristiche della pianta:** vite di medio-alta vigoria, altamente produttiva, dal fogliame intenso e vigoroso, in grado di adattarsi alle più varie condizioni pedo-climatiche, con buona capacità di auto-adattamento alle condizioni esterne dell'ambiente nella quale viene coltivata; dimostra una resistenza accentuata anche a carenza idrica su terreni tendenti all'argilloso.

Predilige forme di allevamento quali capovolto, doppio capovolto, guyot e in genere, tutti quei sistemi di potatura, anche meccanizzati, che prevedono il rinnovo della produzione e vegetazione sui tralci di un anno.

La pianta presenta buona resistenza alle principali malattie fungine, tra le quali la peronospora e la botrytis cinerea, rendendosi suscettibile a raccolte tardive.

Pianta sufficientemente uniforme nei suoi caratteri, dei quali conserva specificatamente i tratti distintivi, rendendola **omogenea e chiaramente distinguibile** da qualsiasi altra varietà attualmente già conosciuta e coltivata.



**Stabile** nell'espressione dei caratteri rilevanti che le consente di rimanere invariata anche dopo successive moltiplicazioni e tali da renderla facilmente differenziabile dalle cultivar esistenti.

**Foglia adulta:** di dimensioni medio-piccole, pentagonale, pentalobata, anche se i seni laterali sono spesso poco profondi.

Il seno peziolare è aperto o poco aperto, con base conformata a V in cui talora è presente un dente, mentre i seni laterali superiori hanno la base conformata più spesso ad U, talora anche a V, con lobi leggermente sovrapposti.

La pagina superiore è di colore verde medio, con bollosità leggera e nervature con sottile pigmentazione antocianica.

I denti sono a margini tendenzialmente convessi, talora anche rettilinei.

Sulla pagina inferiore si evidenziano nervature con pigmentazione antocianica leggera, sulle quali sono presenti peli coricati con densità da leggera a media e peli dritti con densità forte.

Tra le nervature sono presenti peli coricati con densità forte e peli dritti con densità da leggera a media; il picciolo è corto.

**Grappolo:** (particolare nella foto): medio (peso medio: 330/340 grammi circa), cilindro-piramidale, medio-lungo (lunghezza: 18/20 cm, circa), con una o talora due ali, di media compattezza e con peduncolo corto, lignificato nella parte più prossima all'inserzione sul tralcio.

**L'acino:** è medio-piccolo (peso medio: 1.86 grammi circa), arrotondato, con buccia di colore blu-nero, mediamente pruinoso e di medio spessore. La polpa è incolore, deliquescente e a sapore neutro con sensazioni zuccherine di frutti di bosco rossi appena raccolti.

### **Catteristiche visive-organolettiche dell' "Uva del Tundè":**

**Colore:** rosso granato intenso quasi violetto con riflessi violacei intensi, molto attraente all'analisi visiva.

**Profilo olfattivo:** intenso e particolare con note prevalenti di bacche rosse, amarena e ciliegia, marmellata di frutti di bosco rossi e piccoli, tabacco e vaniglia.

**Gusto:** amarognolo, leggermente astringente, con buona corposità e persistenza dei profumi, equilibrato al retrogusto.

**Gradevolezza:** prodotto molto interessante per gli aspetti visivi e olfattivi, particolare al gusto per la leggera sfumatura tannica al retrogusto, ad alta gradazione alcolica (dai 12 gradi alcolici in su, anche in terreni di pianura).

### **Storia:**



Il Signor **Tondini Primo** (nella foto), padre della Sig.ra Ines Tondini, eseguì una serie di prove sperimentali di nuove cultivar di uve rosse, da lui ottenute attraverso un procedimento sconosciuto a terzi, durante gli anni compresi tra il 1932 e il 1956. Linea guida delle sue ricerche era, senza ombra di dubbio, la passione che lo stesso riponeva nel settore viti-vinicolo, che da sempre aveva rappresentato per la famiglia Tondini una delle principali forme di appagamento

*professionale, oltre che di mero sostentamento. La sua grande abilità manuale nello svolgere incroci, impollinazioni ed innesti di ogni tipo era conosciuta da molti, nel periodo indicato. Il nome di questo vitigno “Uva del Tundé®” trae ovvie radici dal cognome del suo creatore, per il fatto che l’espressione “Uva del Tundé®”, non è altro che la traduzione letterale dalla lingua italiana a quella dialettale romagnola di “Uva del Tondini”. Le piante del Sig. Primo erano molto produttive, con buona resistenza alla fillossera e alle classiche malattie fungine della vite, quali la peronospora.*

*La Sig.ra Tondini Ines ha salvaguardato e custodito la varietà creata dal padre impegnandosi nel mantenere la stessa a livelli di produttività efficaci, garantendone negli anni la tutela e la conservazione.*

#### ***Scopi del “Consorzio Uva del Tundé”:***

*Il Consorzio, con esclusione di ogni e qualsiasi scopo di lucro, ha per oggetto la valorizzazione, la promozione e la tutela del vitigno “Uva del Tundé®”, favorendo attraverso gli appositi Enti Locali competenti (privati e pubblici) ricerche/studi diretti al miglioramento delle tecniche agronomiche di coltivazione e lavorazione delle uve da vino da esso ottenute. Inoltre, saranno oggetto di valorizzazione, anche altri prodotti tipici autoctoni locali utili a promuovere la conoscenza del territorio e la valorizzazione delle risorse in esso contenute sostenendo l’immagine (turistica ed enogastronomica) del proprio territorio di competenza, sia a livello locale che nazionale, collaborando con gli Enti locali nelle forme e nei modi consentiti dalle leggi in vigore, organizzando la partecipazione collettiva dei soci a fiere, manifestazioni, ecc.*