

CAGNINA

Da gustare fresco di vendemmia, questo vino viene prodotto dalle uve del vitigno Terrano.

Ideale per accompagnare castagne arrosto, formaggi ma anche crostate e ciambelle appena sfornate, ha un sapore dolce e corposo particolarmente noto agli amanti del buon vino romagnolo. Là dove il dialetto riecheggia incontrastato ci si riferisce spesso alla Cagnina di Romagna aggiungendo la specifica de grasp ros, perché il raspo si presenta di colore tendente al rosso.



Storia:

Si parla di questo vino sin dall'epoca bizantina, quando i primi vitigni arrivarono dall'Istria in occasione dell'importazione di pietra calcarea per le costruzioni di chiese, battisteri e monumenti storici del ravennate. Il nome sembra derivare dalle caratteristiche leggermente aspre di quest'antico vitigno, che si usava dire mordesse il palato.

Si dice che anche il grande poeta Carducci ne fosse un estimatore, quando trascorrevva le proprie vacanze estive sui colli romagnoli.

Curiosità:

La cagnina e la canëna sono entrambi vini importanti della Romagna ma si deve fare attenzione a non confonderli: la cagnina l'abbiamo appena descritta; la canëna, invece è un vino nero, povero e utilizzato maggiormente per i tagli.

