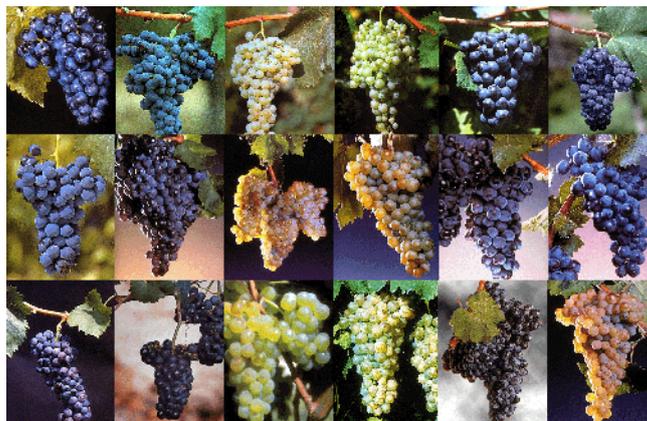


Vitigni: da Cabrusina a Canaiolo



CABRUSINA

Origini

Poche e incomplete sono le notizie bibliografiche relative a questa varietà a bacca nera, diffusa sporadicamente in qualche vigneto della Valpolicella, in provincia di Verona, dove veniva vinificata sempre in uvaggio con altre varietà locali.

Vigorosa ma equilibrata, richiede impianti fitti e potature corte per dare i migliori risultati.

Caratteristiche del vino

Il vino che se ne ricava è di colore rosso rubino con riflessi violacei, odore molto vinoso e gusto acidulo; interessante come base da taglio per conferire colore ed acidità ai vini.

CACAMOSCA

Origini

Il curioso nome di questa varietà a bacca bianca fa riferimento alla caratteristica presenza di numerose macchie brunastre sparse sulla superficie degli acini, a ricordare per l'appunto gli escrementi dell'insetto.

Un tempo diffusa sulla costa amalfitana e sorrentina e sulla collina di Posillipo, trova ora una diffusione limitatissima, essendo presente con pochi ceppi in alcuni vigneti nei Comuni di Gragnano e Lettere, in provincia di Napoli.

Caratteristiche del vino

Il vino che se ne ricava, già apprezzato nel secolo scorso anche al di fuori dell'Italia, mostra una buona struttura alcolica ed un'acidità contenuta

CADDIU

Origini

Poche notizie sono a noi giunte riguardo a questo vitigno sardo a bacca nera. Conosciuto con altri nomi, tra cui Caddu (a Bosa), Niedda perda sarda (a Terralba) e Caddiu nieddu (a Oristano), esso è diffuso quasi esclusivamente nella Bassa Valle del Tirso, consociato ad altre varietà a bacca nera.

Caratteristiche del vino

Le sue uve vengono utilizzate solo assieme ad altri vitigni per la produzione di vini rossi comuni, ma anche quale uva da tavola, data la consistenza e la dimensione degli acini.

Maturazione

E' una varietà molto vigorosa, non altrettanto produttiva, con una discreta resistenza ai freddi invernali ed alle crittogame.

CAGNULARI

Origini

Il nome Cagnulari ha origine ignota, anche se si pensa che abbia la stessa radice di Cagnina e Canaiolo. E' un vitigno a bacca rossa di probabile origine spagnola diffuso soprattutto nel sassarese. In Gallura viene chiamato a volte "Caldareddhu".

Deriva con tutta probabilità dal Bovale di Spagna, sebbene per molti caratteri sia confrontabile con il Mourvedre. Il Cagnulari viene coltivato soprattutto nei terreni di Usini, con interessanti realtà dedicate a questo vitigno anche nei comuni di Ossi, Tissi, Uri, Ittiri, Sorso ed Alghero.

Caratteristiche del vino

Se ne ricava un vino carico nel colore, aromi speziati, tannico ed amarognolo.

Maturazione: media-tardiva, buona vigoria e produttività.

Sinonimi Cagnolari nero, Cagnovali, Cagnulari sardo, Cardarello

CALORIA

Origini

E' presente in Toscana, in particolare nella provincia di Massa, da tempi remoti, ciò fa dedurre che rappresenti un vitigno autoctono della zona.

Caratteri Ampelografici: foglia piccola, orbicolare, intera - grappolo medio o medio-piccolo, cilindrico, tozzo, compatto - acino medio, sferico, con buccia consistente e di colore rosso-blu.

Maturazione: media

Vigoria: media

Caratteristiche del vino: viene vinificato esclusivamente per uvaggi.

CANAIOLO

Origini

Questa varietà, insieme al Sangiovese, al Malvasia e al Trebbiano, faceva parte della ricetta originale del Chianti del Barone Ricasoli ed è ancora accettata come componente del Chianti docg e del Chianti Classico.

Il nome Canaiolo può derivare dal latino canicularis dies (la canicola), l'afoso periodo da fine Luglio ad Agosto quando le uve cambiano colore.

Viene coltivato principalmente in Toscana e, in misura minore, nelle regioni confinanti delle Marche, Lazio, Umbria e Liguria. Oltre che nel Chianti, può anche essere incluso in alcuni doc/docg toscani come: il Vino Nobile di Montepulciano, il Carmignano, il Colli dell'Etruria Centrale, il Colline Lucchesi, il Montecarlo, il Pomino, il Rosso di

Montepulciano, il Sant'Antimo Rosso e il Val di Cornia Rosso. Inoltre il Canaiolo è una delle componenti degli umbri doc/docg Torgiano e Colli Amerini Rosso. Ci sono inoltre alcuni produttori che stanno facendo sperimentazioni con il Canaiolo Nero varietale.

Caratteristiche del vino

Vinificato in purezza il Canaiolo ha colore rosso rubino scuro. Nel bouquet denota una fragranza di amarene più che mature con una leggera nota erbacea in cima. Il corpo è pieno.

Maturazione

Fine settembre, con una abbondante e abbastanza costante produttività, mentre la vigoria è moderata

Sinonimi

Canaiolo Nero Comune, Canaiolo Nero Grosso, Canina, Cagnina, Uva dei Cani, Uva Donna, Uva Merla, Uva Fosca.

Autore: Tommaso Anibaldi