

Vitigni: da Canina nera a Carignano

CANINA NERA

Vitigno a nera, attualmente poco diffuso, tanto essere considerato prossimo all'estinzione. Se ne conoscono due biotipi, distinguibili dal colore del raspo, da cui si ricava un vino adatto a essere consumato giovane. La coltivazione della canina nera è autorizzata nelle province di Bologna, Forlì, Pisa, Pistoia, Ravenna e Rimini.

CANNONAU

Origini

Vitigno a bacca nera, il Cannonau fu probabilmente portato in Sardegna dagli Spagnoli nel 1400. A Siviglia la varietà era nota come "Canonazo". Oggi in Spagna quest'uva è più conosciuta come "Garnacha" o "Granaxa".

Nel sud della Francia, in Valle d'Aosta, in Algeria e Tunisia il vitigno corre sotto il nome di "Grenache".

Il clima secco e ventilato della Sardegna è ideale per il Cannonau. Dopo l'invasione della phylloxera, il vitigno diventò la varietà più diffusa per il reimpianto. Emerse come protagonista agli inizi del secolo XX ed è ora la vite sinonimo dell'enologia isolana. Il Cannonau viene usato nella produzione di rossi, rosé e di vini a sostenuta gradazione alcolica. La zona doc del Cannonau di Sardegna comprende l'intera regione, che a sua volta è divisa in tre sottozone: Oliena (incentrata sui comuni di Oliena e Orgosolo in provincia di Nuoro), Capo Ferrato (che include i comuni di Castiadas, Muravera, San Vito, Villaputzu e Villasimius in provincia di Cagliari) e Jerzu (incentrato sui comuni di Jerzu e Cardedu in provincia di Nuoro).

Il Cannonau di Sardegna ha una gradazione alcolica minima di 12,5° e viene invecchiato per almeno sei mesi. Se ha una gradazione di 13° ed è stato invecchiato per almeno due anni, può essere etichettato "riserva".

Il Cannonau liquoroso (o ad alta gradazione alcolica) viene fatto in due varianti: dolce Naturale (una versione dolce, con una gradazione alcolica minima di 16°) e secco (con una gradazione minima di 18°).

Entrambi devono essere invecchiati per almeno sei mesi in botte.

Caratteristiche del vino

Il colore del vino ottenuto dal cannonau è rosso rubino, tendente al granato si è sottoposto ad affinamento. Il profumo è fruttato, solo leggermente floreale, e nel tempo può acquisire sfumature speziate ed eteree. L'esame gustativo evidenzia una buona struttura ed una importante componente alcolica, media tannicità e freschezza appena accennata, con persistenza aromatica lunga e calda.

Maturazione

Fine settembre, produttività abbondante e abbastanza costante. La vigoria è moderata.

Sinonimi

Cannonadu, canonao, cannonao, cannonatu, gamay perugino, vernaccia nera.

CAPRETTONE

Origini

Diffuso esclusivamente in alcuni Comuni localizzati alle pendici del Vesuvio, dove concorre all'uvaggio della DOC Lacryma Christi, questo vitigno bianco è stato in passato assimilato al vitigno Coda di volpe bianca, dal quale si differenzia però per molti caratteri.

Come spesso capita per le varietà che rimandano a nomi di animali, anche in questo caso il nome del vitigno fa probabilmente riferimento alla forma del grappolo, simile alla barbetta della capra, o ai pastori che ne intrapresero la coltivazione.

Non esistono dati in merito alle caratteristiche organolettiche del vino che deriva dalla sua vinificazione in purezza. È usato in unione con altri vitigni per la produzione del Lacryma Christi.

CARICA L'ASINO

Origini

Vitigno di probabile origine ligure, impiantato in Piemonte, nel periodo post-fillosserico.

E' coltivato prevalentemente nelle province di Novara e Alessandria. La derivazione del nome è da attribuirsi o alla particolare produttività della varietà, oppure al fatto che l'uva veniva trasportata a dorso d'asino per l'impossibilità dell'utilizzo dei carri nelle zone più impervie delle alte colline.

Caratteristiche del vino

Vinificato esclusivamente con altri vitigni, come il Cortese, il Timorasso, la Barbera bianca, il Moscato bianco.

Maturazione Medio-precoce, ottima la vigoria.

CARICAGIOLA

Origini

Sull'origine di questo vitigno a uva rossa, diffuso quasi esclusivamente in Gallura, esistono numerose teorie: secondo alcuni sarebbe autoctono, secondo altri proveniente dalla vicina Corsica (dove viene chiamato Bonifaccencu o Carcaghjolu nero, ovvero "nero che dà molta uva"); secondo altri ancora deriverebbe dal Vermentino nero toscano o sarebbe imparentato con il Mourvedre nero o Bonvedro portoghese.

Caratteristiche del vino

Da' luogo a vini di colore rosso rubino acceso, con aroma di frutti rossi, ricco di tannini, di acidità contenuta.

Maturazione

Di costituzione vigorosa ed elevata produttività, rustico, preferisce terreni di natura silicea.

CARIGNANO

Origini

Sebbene piccole quantità di Carignano siano piantate anche in Toscana, Marche, Lazio, dove la varietà aggiunge colore ad alcuni rossi e rosé, è in Sardegna che il Carignano ha avuto la sua più grande espansione. Probabilmente introdotto nell'isola dagli Spagnoli nel XIV secolo, ha trovato il suo ambiente ideale nell'area del Sulcis, in provincia di Cagliari.

Ed è qui la principale componente della doc Carignano del Sulcis Rosso.

Quando questo vino ha una gradazione alcolica minima di 12,5° e ha raggiunto tre anni d'invecchiamento, può essere etichettato "riserva". Con le uve Carignano vengono anche prodotte delle versioni di vino rosé e leggermente frizzante.

Caratteristiche del vino

Come rosso, si presenta con intense tonalità granate, il suo bouquet è ampio con sentori di roccia assolata; il sapore è asciutto e caldo.

Maturazione

Fine settembre, inizio ottobre con una abbondante e costante produttività, buona la vigoria.

Sinonimi Carignan, Uva di Spagna, Roussilloner.

Autore: Tommaso Anibaldi