



# Bovale Sardo

## Origine e cenni storici

Secondo alcuni autori i Bovali (*Bovale grande* o di Spagna e *Bovale piccolo* o *Bovaleddu*) coltivati in Sardegna sarebbero stati introdotti e diffusi sull'isola durante la dominazione aragonese (1400-1700). Comunque non si hanno elementi sicuri in merito all'origine di questo gruppo di vitigni: non si comprende bene se si è trattato di due o più varietà di origine spagnola, o come si ha motivo di credere, di una sola varietà, da cui in seguito con il trascorrere degli anni si sarebbero differenziati diversi biotipi tra i quali *Bovale grande* o di Spagna e *Bovale piccolo* o *Bovaleddu*. Il Manca dell'Arca (1780), l'Acerbi (1825), il Moris (1837), il Casalis (1856) e il Di Rovasenda (1877) danno solo dei brevi cenni riguardo ai Bovale.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Bovaleddu, Bualeddu, Bovaleddo, Bovali piticcu, Muristellu, Muristella, Muristeddu, Nieddu prunizza, Carrixa, Cardinissia o Cadelanisca, Bovali.*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Il *Bovale sardo*, a differenza del *Bovale di Spagna*, è diffuso in tutta la Sardegna: nella provincia di Sassari, in particolare nell'Anglona e nel Logudoro, spesso si accompagna al *Cannonau* ed al *Pascale di Cagliari*. La zona di maggior diffusione è il Mandrolisai in provincia di Nuoro.

Entra, assieme al *Cannonau* e alla *Monica*, nell'uvaggio per la preparazione del vino DOC *Mandrolisai*; inoltre, in unione con il *Bovale di Spagna*, viene utilizzato per il vino DOC *Campidano di Terralba* o *Terralba*.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* a ventaglio, lanuginoso, verde pallido, sovente con orli carminati.

*Foglia adulta* media, quinquelobata, raramente trilobata. Seno peziolare a lira, semi chiuso o chiuso; seni laterali superiori a U aperti o semichiusi, quelli inferiori a V aperti. Lembo ondulato con lobi spioventi, superficie bollosa.

*Grappolo* medio (più piccolo e più cilindrico rispetto al *Bovale grande*), cilindrico o cilindro-conico, da semiserrato a serrato.

*Acino* medio, di forma sub-ovale, buccia spessa e consistente, molto pruinosa, di colore nero o viola scuro.

### Fenologia

Germogliamento: medio o tardivo

Fioritura: media

Invaiaura: media

Maturazione: tardiva

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione			X
Aspetti fisiologici			
	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme	X	X	
Fertilità basale delle gemme	X	X	

## Esigenze ambientali e colturali

Vuole sistemi d'allevamento a media espansione e non ha esigenze rispetto alla potatura, adattandosi a quella media e a quella corta. Non presenta particolari esigenze sia per il clima che per il terreno, la produzione è elevata e costante.

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

Presenta una buona resistenza nei confronti delle principali malattie crittogamiche.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18,0-22,0	3,3-3,6	5,0-7,0	2500-2900 (dato HPLC)		

## Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

L'uva non viene vinificata in purezza, ma solitamente viene utilizzata in miscele con altre uve locali per la produzione di vino rosso da tavola.

Si ottiene un vino dal colore rosso rubino più o meno carico, profumo vinoso intenso, sapore asciutto, sapido, pieno, caratteristico, talvolta tannico, adatto all'invecchiamento.