



Cagnulari

Origine e cenni storici

L'origine è incerta; qualcuno afferma che sia stato introdotto dalla Francia nel 1800 come Di Rovasenda (1877) che erroneamente lo trova simile alla varietà *Morastel*. È molto più probabile invece che si sia diffuso durante il periodo di dominazione spagnola. Il vitigno è, come altri coltivati in Sardegna, di probabile derivazione dal *Bovale*. Il Manca dell'Arca nel 1780 inserisce il *Cagniolari* "tra le viti nere, migliori per far vini". Anticamente era molto ricercato per tagliarlo con vini più deboli; abbiamo notizia che prima della devastazione fillosserica che si manifestò a Usini nel 1883; i viticoltori usinesi assieme a quelli di Sorso e di Alghero esportavano il loro prodotto in Francia, ove veniva usato come vino da taglio.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Cagnolari nero, Cagnovali, Cagnorali nero, Cagnonale, Cagliunari, Cagnulari sardo, Caldarellu, Caldareddu.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Nel corso degli ultimi decenni, dopo il ridimensionamento della viticoltura nel sassarese, 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. Anche ad Atzara, nel nuorese, si trova qualche pianta. In certi vigneti della Gallura è conosciuto come *Caldareddu*. Coltivato soprattutto nella provincia di Sassari, concorre alla DOC Alghero Cagnulari.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio aperto, lanuginoso, di colore verde pallido, sovente con margini rosati.

Foglia adulta grande, orbicolare, solitamente trilobata ma anche pentalobata. Seno peziolare a V aperto; seni laterali superiori ad U aperti. Lembo dal profilo ondulato, con lobi spioventi.

Grappolo di dimensioni medie e medio-grandi, cilindro-conico, a volte alato, serrato.

Acino di medie dimensioni, sferoidale, buccia spessa e consistente, mediamente pruinosa di colore nero-violaceo.

Fenologia

Germogliamento: medio-tardivo

Fioritura: media

Invaiatura: media

Maturazione: medio-tardiva

Attitudini agronomiche

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

Esigenze ambientali e colturali

Predilige forme di allevamento a media espansione con potatura corta. La produzione risulta abbondante e abbastanza costante. Non ha particolari esigenze riguardo la giacitura e l'esposizione, meglio se in collina, preferendo i terreni sciolti e calcarei.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Ha una discreta resistenza alle malattie crittogamiche, sufficiente tolleranza alla peronospora, minore all'oidio. Sensibile a *Botrytis*.

Ha buona tolleranza ai freddi invernali e primaverili. Soffre, invece, in particolari annate, l'eccessiva esposizione ai raggi solari e alle temperature elevate (sopra i 40 °C), con conseguente disseccamento del rachide. Anche una piovosità al di fuori del normale nel periodo estivo causa notevoli danni al grappolo, specialmente in siti particolarmente fertili, ove il rigonfiamento eccessivo degli acini porta ad una spaccatura interna degli stessi, provocando spesso del marciume acido che rende inutilizzabile gran parte della produzione.

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	3,2-3,4	4,5-6,0			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Il *Cagnulari* è un vitigno utilizzato per vini da taglio e contribuisce alla produzione di un vino rosso da pasto. Viene utilizzato in uvaggi con altre uve rosse come il *Pascale* di Cagliari e il *Cannonau*.

Senza il concorso di altre uve dà origine ad un vino dal colore rosso carico, brillante, con venature viola e un profumo intenso, caratteristico del geranio ed aromi speziati. Il sapore è asciutto, tannico ed amarognolo, fresco e vinoso. In genere ha una gradazione alcolica di circa 12° e va bevuto giovane.