

CANAILOLO NERO

Descrizione generale

Il canaiolo nero è una varietà a bacca nera dell'Italia centrale, per secoli compagna del sangiovese negli uvaggi toscani. Il grappolo è di grandezza media, lungo fra i dodici e i diciotto centimetri, di aspetto mediamente spargolo, tozzo o piramidale, alato con una o due ali, con peduncolo visibile, semilegnoso e grosso. L'acino è medio, subrotondo e di forma regolare, con ombelico mediamente persistente e buccia molto pruinosa, di colore blu talvolta violaceo, di spessore piuttosto consistente. La polpa è carnosa e il succo, leggermente colorato di rosa, ha sapore neutro [1]. Il tralcio legnoso non è molto robusto, di colore nocciola, con nodi ingrossati e internodi fra i sei e i dieci centimetri.

Sinonimi regionali

La sinonimia del canaiolo nero è vastissima. Fra le forme più usate il Registro elenca canaiolo nero comune e canaiolo nero grosso nel Fiorentino, uva canaiolo, uva dei cani nell'Anconetano e nel Pesarese, uva marchigiana ad Ascoli, uva donna, uva merla, uva grossa, canaiolo toscano, cannaiola fra Viterbo e Civitavecchia, tindilloro, uva fosca a Pitigliano e cacchiume nero, quest'ultimo non sempre riferito a questa varietà. Il Gallesio lo cita come Vitis vinifera Etrusca, e si registrano inoltre cagnina in alcune località marchigiane, canaiuola nel Lucchese, uva canina a Camerino, cacciuna nera, caccione nero, canaiolo borghese, canaiolo pratese e canaiolo romano [1].

Le omonimie da conoscere

Due nomi meritano un'avvertenza esplicita. Il primo è calabrese, usato per il canaiolo nero a Foiano della Chiana, nell'Aretino: la scheda ufficiale richiama l'attenzione proprio su questa denominazione, perché lo stesso termine viene

spesso impiegato per indicare il sangiovese [1]. In un'area dove le due varietà convivono negli stessi uvaggi la confusione ha conseguenze pratiche immediate. Il secondo è cagnina, attestato per il canaiolo nero in alcune località marchigiane ma anche nome corrente, in Romagna, di una varietà del tutto diversa. Va infine tenuto distinto il canaiolo bianco, iscritto separatamente al Registro Nazionale e noto in Umbria come drupeggio [2].

Necessità culturali

Il tronco del canaiolo nero è generalmente poco vigoroso, e solo il materiale ottenuto per selezione clonale raggiunge vigoria media o buona: è una precisazione che la scheda ufficiale formula esplicitamente e che spiega buona parte della storia recente della varietà [1]. Il vitigno predilige le aree collinari ben esposte, i suoli argilloso-calcarei ben drenati e i climi caldi e asciutti, mentre soffre il ristagno idrico e gli eccessi di fertilità. La sensibilità a diverse avversità e le difficoltà di attecchimento degli innesti nel dopo fillosera ne hanno determinato il declino novecentesco, a vantaggio di varietà più docili in vigna.

Fenologia

Il germogliamento del canaiolo nero cade nella prima decade di aprile e l'invasatura si colloca nel periodo più caldo dell'estate, fra la seconda e la terza decade di agosto, mentre la maturazione dell'uva si completa fra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre nell'ambiente chiantigiano [1] [2]. I rilievi provengono dalla collezione sperimentale dell'Azienda Agraria della Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze, su viti innestate su Berlandieri per Riparia 420 A e sovrainnestate di sangiovese, allevate a media espansione con archetto toscano o Guyot, su terreno eocenico argilloso-calcareo-siliceo derivante dal calcare alberese [1].

Aspetti genetici

Il canaiolo nero è varietà autoctona dell'Italia centrale, citata già agli inizi del Trecento da Pier de' Crescenzi nell'*Opus ruralium commodorum* sotto il nome di canajuola. I genitori restano sconosciuti e non risulta pubblicato un trio parentale completo. Non è documentata alcuna relazione diretta di parentela con il sangiovese, i cui genitori accertati sono altri: la vicinanza fra le due varietà è storica e colturale, non genealogica, e la confusione dei nomi nell'Aretino non ha quindi alcun fondamento genetico. Eventuali parentele ulteriori vanno verificate sulle tabelle dei lavori più recenti dedicati al germoplasma italiano [3].

Caratteristiche organolettiche

Vinificato in purezza il canaiolo nero dà un vino di colore rosso rubino, con profumi floreali di viola e frutta rossa e una nota minerale ricorrente; al palato risulta secco, di medio corpo, con tannino morbido e vellutato e buona persistenza. È però negli assemblaggi che la varietà ha costruito la propria reputazione, smussando la spigolosità del sangiovese e apportando rotondità. A questo si aggiunge il ruolo storico nel governo all'uso toscano, la tecnica che prevedeva l'aggiunta di uve appassite al vino appena svinato per avviare una seconda fermentazione lenta: il canaiolo vi era protagonista per la capacità di appassire senza marcire.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione del canaiolo nero interessa l'Italia centrale, con il Chianti come area di riferimento e presenze in Umbria, Lazio, Marche e Liguria. La varietà compare nelle basi ampelografiche di numerose denominazioni toscane e umbre, fra cui Chianti, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Rosso di Montepulciano, San Gimignano e Torgiano Rosso Riserva, quasi sempre in

quota minoritaria accanto al sangiovese [4]. Dopo il declino novecentesco, dovuto alla fillossera e alle difficoltà di innesto, la superficie è in ripresa, sostenuta da produttori che ne rivalutano l'apporto sia negli uvaggi tradizionali sia nelle vinificazioni in purezza.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Breviglieri N., Casini E. Canaiolo nero, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 049. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=049> (consultato agosto 2026)

[2] Breviglieri N., Casini E. (1962). Canaiolo bianco, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia – Volume II. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 048.

[3] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934. DOI: 10.3389/fpls.2020.605934

[4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini “Chianti” DOCG, “Chianti Classico” DOCG, “Vino Nobile di Montepulciano” DOCG, “San Gimignano” DOC e “Torgiano Rosso Riserva” DOCG, testi consolidati vigenti.