

CANNONAU

Descrizione generale

Il cannonau è una varietà a bacca nera che rappresenta il simbolo della viticoltura sarda e che corrisponde, sul piano molecolare, al grenache francese e alla garnacha spagnola. L'apice del germoglio è piccolo o medio, a ventaglio, aracnoideo, verde pallido, spesso con orlo carminato; le foglioline apicali si presentano a gronda e aracnoidee, le basali ondulate e glabre. L'infiorescenza è di media grandezza, conica o cilindro-conica, con racimoli e fiori semi-serrati e peduncolo grosso; il fiore è ermafrodita regolare e autofertile [1]. La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone di Bonnannaro, in provincia di Sassari, con verifiche nelle province di Nuoro e Cagliari [1].

Sinonimi regionali

In Sardegna la varietà è conosciuta come cannonau, cannonadu, canonao, nannonatu e ratagliadu nieddu, oltre alla forma storica uva di Spagna [1] [3]. La stessa varietà porta altrove nomi diversi, che non sono però sinonimi sardi: granaccia in Liguria, tocai rosso nei Colli Berici, alicante in Toscana, garnacha in Spagna e grenache in Francia. Due cautele si impongono. Alicante designa in Italia anche l'alicante bouschet, varietà distinta a polpa colorata. E la granaccia ligure non va confusa con la granazza sarda, uva bianca che con il cannonau non ha alcun rapporto genetico [2].

Necessità culturali

La forma di allevamento tradizionale è l'alberello sardo, con potatura corta a cornetti di due o tre gemme, su terreni di collina di natura siliceo-argillosa [1]. Il vitigno si adatta a suoli poveri e sassosi, anche in pendenza, tollera bene la siccità e i venti salmastri e predilige esposizioni soleggiate e ventilate. La scheda

ufficiale segnala inoltre la presenza, frammisto agli altri ceppi, di un clone chiamato cannonau bastardu o selvaggio, più vigoroso e con grappolo più spargolo per la presenza di fiori autosterili: una variabilità intravarietale che merita attenzione in fase di selezione del materiale di propagazione [1].

Fenologia

Il germogliamento del cannonau avviene in epoca ordinaria o tardiva e la fioritura in epoca ordinaria, mentre la maturazione dell'uva si colloca fra la terza e la quarta epoca [1]. Il ciclo non è quindi precoce, e la raccolta cade fra la fine di settembre e ottobre secondo l'altitudine e l'esposizione. Il germogliamento non anticipato riduce l'esposizione alle gelate tardive, mentre la maturazione differita consente di completare l'accumulo fenolico dopo il picco termico estivo. I rilievi provengono da viti di dodici anni allevate ad alberello nel Sassarese e vanno adattati ai diversi ambienti dell'isola [1].

Aspetti genetici

Le analisi con marcatori microsatelliti hanno confermato la sinonimia fra cannonau e diverse accessioni spagnole di garnacha tinta, precisando però che il gruppo garnacha è eterogeneo e che la corrispondenza non vale per tutte le accessioni esaminate [2]. Lo stesso lavoro esclude qualsiasi relazione genetica fra il cannonau e le uve bianche sarde granazza e granaccia, nonostante l'assonanza dei nomi. L'analisi delle viti selvatiche dell'isola ha inoltre escluso una discendenza diretta del gruppo cannonau-garnacha dalle popolazioni spontanee sarde [2]. La prima menzione documentaria del cannonau in Sardegna risale al 1549, mentre la questione dell'origine resta aperta.

Caratteristiche organolettiche

Il cannonau dà vini di colore rosso rubino più o meno intenso, con evoluzione verso il granato, e un corredo olfattivo che unisce frutta rossa matura, macchia mediterranea, spezie dolci e note balsamiche. Al palato la struttura è ampia, l'alcolicità elevata e il tannino robusto ma di grana fine nelle versioni ben condotte. Il disciplinare fissa per la tipologia rossa un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12,5 per cento, valore fra i più alti fra le denominazioni italiane e coerente con il profilo della varietà [3]. La longevità è buona e le versioni riserva reggono affinamenti prolungati.

Diffusione geografica e importanza economica

Il cannonau è coltivato in tutta la Sardegna e la denominazione Cannonau di Sardegna interessa l'intero territorio regionale, con la specificazione classico riservata alle province di Nuoro e Ogliastra [3]. La base ampelografica richiede almeno l'85 per cento di cannonau, quota che sale al 90 per cento nella tipologia classico. Il disciplinare riconosce tre sottozone: Oliena o Nepente di Oliena, nei comuni di Oliena e Orgosolo, Capo Ferrato, fra Castiadas, Muravera, San Vito, Villaputzu e Villasimius, e Jerzu, nei comuni di Jerzu e Cardedu [3]. La denominazione è stata riconosciuta nel 1972 e costituisce il principale riferimento del rosso sardo.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Cannonau, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 051. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=051> (consultato agosto 2026)

[2] De Mattia F., Imazio S., Grassi F., Baneh H.D., Scienza A., Labra M. (2009). Study of genetic relationships between wild and domesticated grapevine

distributed from Middle East regions to European countries. The Journal of Horticultural Science and Biotechnology / Rendiconti Lincei. Riferimento da verificare sull'edizione originale.

[3] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna”, DPR 21 luglio 1972 e successive modifiche, testo consolidato vigente.

http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda_denom.php?t=dsc&q=2049