

CILIEGIOLO

Descrizione generale

Il ciliegioło è una varietà a bacca nera dell'Italia centrale, riconoscibile per l'aroma di ciliegia che ne ha determinato il nome. Il grappolo è grosso, lungo fra i venti e i trenta centimetri, di aspetto semi-compatto o compatto, allungato, cilindrico e alato, con una o più spesso due ali, e peduncolo visibile, erbaceo o semilegnoso. L'acino risulta medio-grosso, con diametro trasversale fra i dodici e i venti millimetri, arrotondato o subrotondo, con ombelico piccolo in parte persistente e buccia molto pruinosa, di colore nero violaceo e di medio spessore. La polpa è succosa e di sapore neutro [1]. La destinazione è esclusivamente enologica [1].

Sinonimi regionali

La scheda ufficiale è netta: il ciliegioło non ha veri sinonimi salvo ciliegino, e non ha nulla in comune con l'aleatico-ciliegioło di Lucca né con l'aleatico di Spagna [1]. In alcune località toscane viene chiamato erroneamente aleatico o aleaticone di Spagna, in altre reno, santa maria nero e canaiolo romano [1]. Quest'ultima denominazione merita attenzione particolare, perché canaiolo romano figura anche fra i sinonimi del canaiolo nero: si tratta di un nome che circola su due varietà diverse e che va evitato in contesti tecnici. L'identità ampelografica del ciliegioło non è comunque mai stata contesa.

Necessità culturali

Il ciliegioło è vitigno vigoroso e produttivo, che si adatta a terreni diversi pur preferendo quelli collinari, profondi e ben drenati. La combinazione fra grappolo grosso e compattezza medio-alta richiede attenzione nella gestione della chioma, poiché favorisce i ristagni di umidità all'interno del grappolo nelle

annate piovose. La maturazione anticipata rispetto al sangiovese riduce l'esposizione ai rischi climatici di fine stagione e consente vendemmie scaglionate nelle aziende che coltivano entrambe le varietà. I dati agronomici puntuali, dalla fertilità delle gemme alle resistenze, sono riportati nella scheda ufficiale del Registro Nazionale [1].

Fenologia

La maturazione del ciliegio precede quella del sangiovese, carattere che ne ha determinato storicamente il ruolo negli uvaggi toscani e che oggi ne favorisce la vinificazione in purezza. Il ciclo è di epoca medio-precoce e la raccolta si colloca in genere fra la fine di agosto e i primi di settembre secondo l'ambiente. I rilievi ufficiali provengono da cloni della Collezione Sperimentale di Monna Giovannella ad Antella, introdotti dalla zona di Pontassieve e dall'Azienda Racah di San Marco a Pisa [1]. Le date vanno adattate agli ambienti maremmani, più caldi di quelli fiorentini di riferimento.

Aspetti genetici

Gli studi molecolari concordano nell'individuare una parentela di primo grado fra ciliegio e sangiovese, ma la direzione del rapporto è stata a lungo dibattuta. Vouillamoz e collaboratori, nel 2007, avevano proposto il ciliegio, insieme al calabrese di Montenuovo, come genitore del sangiovese; Di Vecchi Staraz e collaboratori, nello stesso anno, avevano suggerito il rapporto inverso [2] [3]. La questione è stata risolta dal genotipaggio SNP condotto sul germoplasma italiano, che ha invalidato la parentela proposta da Vouillamoz e confermato che il ciliegio è figlio del sangiovese e del moscato violetto, noto in Francia come muscat rouge de Madère [4].

Caratteristiche organolettiche

Il vino da cilieggiolo è definito dalla fragranza fruttata e dalla morbidezza. Il colore è rosso rubino vivace e il quadro olfattivo si apre su ciliegia, lampone e fragola, con note floreali e speziate. Al palato risulta secco, di medio corpo, con tannino morbido e freschezza piacevole, e una bevibilità immediata che è il suo tratto commerciale più forte. Le versioni più strutturate, ottenute da rese contenute e affinamenti misurati, mostrano una capacità di evoluzione superiore a quella tradizionalmente attribuita alla varietà. Negli uvaggi il cilieggiolo apporta frutto e rotondità, smussando la spigolosità del sangiovese.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione del cilieggiolo interessa tutta l'Italia centrale, con concentrazione in Toscana, e in particolare in Maremma, e presenze in Umbria, Liguria, Lazio e Marche. La varietà compare in numerose denominazioni toscane, dalla Maremma Toscana al Chianti, dove figura fra i vitigni a bacca rossa ammessi, e ha in Umbria e in Liguria espressioni riconoscibili [5]. L'importanza economica è in crescita, sostenuta dalla domanda di vini in purezza che offrono una lettura del territorio diversa da quella del sangiovese, più immediata e fruttata, e adatta a fasce di prezzo accessibili.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Cilieggiolo, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 062. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=062> (consultato agosto 2026)

[2] Vouillamoz J.F., Monaco A., Costantini L., Stefanini M., Scienza A., Grando M.S. (2007). The parentage of 'Sangiovese', the most important Italian wine grape. *Vitis*, 46(1), 19-22.

[3] Di Vecchi Staraz M., This P., Legrand X. et al. (2007). Genetic structuring and parentage analysis for evolutionary studies in grapevine. *Journal of the American Society for Horticultural Science*, 132(4), 514-524.

[4] 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

[5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini “Maremma Toscana” DOC e “Chianti” DOCG, testi consolidati vigenti.