

GIRO

Descrizione generale

Il vitigno girò è una varietà sarda a bacca nera iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, legata da secoli ai vini dolci e liquorosi dell'isola. Un atto notarile rogato a Cagliari nel 1441 cita già il vino di girò, mentre Manca dell'Arca lo registra come zirone e Moris lo descrive come varietà suavis, con caratteri ampelografici corrispondenti a quelli odierni. Angius ne segnala la presenza nel Cagliaritano, nel Sassarese, in Marmilla, Sarcidano, Trexenta, Oristanese, Ogliastro e Planargia. A fine Ottocento i vini di girò ottengono riconoscimenti e raggiungono i mercati russo e olandese, ma già Cettolini annota la scarsa diffusione della varietà. Oggi la coltivazione resta marginale e trova nella DOC Girò di Cagliari il principale presidio produttivo.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale documenta una serie di nomi locali distinti soprattutto dal colore della buccia: girò nero, girò nigro, girò arzu, girò rosso o girò di Spagna, girò chiaro, braghiu, barzu e arrubio, oltre a girò sardo. Il progetto Akinas aggiunge girone comune a Sorso, girò morbido a Serri e girò rosso a Nurri e Serramanna. Il girò bianco costituisce una varietà diversa, così come il girò del Mandrolisai e il girò di Bosa. Alicante non rientra fra i sinonimi, perché quel nome designa il cannonau. Già Molon avvertiva che niedda mannu, niedda salua e lo stesso cannonau venivano impropriamente accostati al girò.

Descrizione ampelografica

La descrizione ufficiale, redatta da Bruni nel 1960 su un clone coltivato a Soleminis, in provincia di Cagliari, riporta una foglia di media grandezza, un po' reniforme, quinquelobata e più raramente trilobata, con seno peziolare a U aperto e pagina inferiore glabra. Il grappolo risulta medio o grande, semi-spargolo, cilindro-conico e spesso alato, con peduncolo corto e grosso. L'acino è medio, sub-rotondo, con buccia nero-violacea consistente e polpa sciolta dal sapore semplice e zuccherino. I vinaccioli sono uno o due, raramente tre per acino. Il fiore è ermafrodita e autofertile, mentre la colorazione autunnale delle foglie vira al giallastro screziato di rosso cremisi.

Necessità colturali

Il Registro indica una preferenza per il clima caldo e asciutto e per terreni calcareo-argillosi, profondi e freschi ma non umidi, con esposizione a mezzogiorno nelle giaciture più elevate. La vigoria è media e la varietà risponde bene ai sistemi di allevamento a media espansione con potatura corta o media. La produzione risulta media e talvolta abbondante, ma incostante di anno in anno. Il primo germoglio fruttifero compare dal quarto nodo e le femminelle non sono fertili. La resistenza alle malattie crittogamiche è media o scarsa, mentre il comportamento verso le avversità meteoriche rientra nella norma. Ottima l'affinità con Rupestris du Lot e con Riparia per Rupestris 101.14.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali descrivono un germogliamento tardivo, una fioritura e una lignificazione in epoca ordinaria e una maturazione di terza epoca,

collocata quindi verso la fine di settembre. Il cambiamento di colore della foglia inizia precocemente, mentre la caduta avviene in epoca ordinaria. Il germogliamento tardivo riduce l'esposizione ai ritorni di freddo primaverili, un vantaggio nelle aree interne dell'isola. Il disciplinare della DOC Girò di Cagliari consente un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie. Si tratta di una scelta tecnica finalizzata alla concentrazione degli zuccheri e non di una tendenza naturale della varietà.

Aspetti genetici

Le analisi su circa cinquecento accessioni sarde condotte nell'ambito del progetto Akinas (Rigoldi e Frau, Agris Sardegna), con ventidue marcatori SSR, hanno chiarito una nomenclatura confusa. Il girò del Mandrolisai, coltivato ad Atzara, condivide con il girò soltanto il nome e il colore della buccia e costituisce varietà distinta. Anche il girò di Bosa, a lungo ritenuto un clone, è varietà a sé stante, nata dall'incrocio fra monica bianca e muristellu. Lo zirone bianco deriva invece da un incrocio fra monica bianca e girò oppure albaranzeuli bianco: entrambi i candidati condividono con lo zirone un numero elevato di alleli e il quadro genealogico non è ancora risolto. Il girò risulta inoltre geneticamente molto vicino all'albaranzeuli bianco.

Caratteristiche organolettiche

Il disciplinare descrive per la tipologia rossa un colore rosso rubino più o meno tenue, odore fine e delicato e sapore gradevole, con residuo zuccherino compreso fra il secco e il dolce. La tipologia liquorosa presenta colore rosso più o meno intenso, con evoluzione verso l'aranciato durante l'invecchiamento,

profilo olfattivo fine e intenso e gusto anch'esso variabile dal secco al dolce. Il titolo alcolometrico minimo passa dal 13,50% vol della versione rossa al 17,50% vol delle versioni liquorose. La maturazione tardiva e la buona dotazione zuccherina spiegano l'attitudine storica della varietà ai vini da dessert.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione resta confinata alla Sardegna, con presenza concentrata nella parte meridionale dell'isola. La DOC Girò di Cagliari, riservata a vini ottenuti per almeno il 95% da girò, ammette le tipologie rosso, liquoroso e liquoroso riserva. Il restante 5% può provenire da altre varietà a bacca nera idonee alla coltivazione in Sardegna, ammesse al solo scopo di favorire l'impollinazione. La resa massima è fissata a 120 quintali per ettaro, con resa in vino del 60%. La menzione riserva richiede almeno ventiquattro mesi di invecchiamento, dei quali dodici in botti di rovere o di castagno. L'etichetta può essere preceduta dal nome geografico Sardegna e riporta l'annata, con esclusione della tipologia liquorosa.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Girò. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).

[2] Bruni B. (1960). Girò. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume I. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

[3] AA.VV. (2017). Akinas. Uve di Sardegna. Ilisso Edizioni, Nuoro.

- [4] Rigoldi M.P., Frau A. (2017). I vitigni sardi, “unicum” e parentele: uno sguardo sull'indagine genetica del progetto Akinas. Agris Sardegna, Cagliari.
- [5] Lovicu G., Frau A., Rigoldi M.P., Farci M. (2019). Girò. In: Italian Vitis Database. www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X.
- [6] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Girò di Cagliari”, testo consolidato vigente.