

Nuragus

Descrizione generale

Il vitigno nuragus è una varietà sarda a bacca bianca, storicamente la più diffusa dell'isola fra le uve bianche, con il nucleo principale nel Campidano e nella Trexenta. La descrizione ufficiale, redatta da Bruni nel 1962, si basa su un clone coltivato a Serramanna, in provincia di Cagliari, su terreno siliceo-argilloso-calcareo di pianura. Moris lo classificò come *Vitis abundas* e Cara ne fece un sinonimo di *abbondosa*, entrambi con riferimento alla fecondità della pianta. La stessa fonte segnala la presenza nell'isola di due cloni quasi identici, uno meno vigoroso e meno produttivo ma di qualità migliore, spesso coltivati con viti frammiste.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale documenta granazza o garnaccia in alcune località interne, meragus secondo Acerbi, *abbondosa* secondo Cara e nuragus trebbiana nel Bollettino Ampelografico. A Tiana il vitigno era chiamato axina de margiai, uva della volpe, e a Iglesias axina de popurus, uva dei poveri, per l'abbondanza della produzione. La forma axina de porcu, talvolta attribuita alla varietà, non compare nella fonte ufficiale. Cettolini segnalava punti di contatto con trebbiano toscano e prosecco senza però riconoscerne la sinonimia, mentre l'albaranzeuli bianco si avvicina al nuragus ma non si identifica con esso.

Descrizione ampelografica

La foglia è di media grandezza, pentagonale od orbicolare, quinquelobata e raramente trilobata, con seno peziolare a lira semi-chiuso, pagina superiore verde carico, bollosa e rugosa, e pagina inferiore verde-grigiastra e molto lanuginosa. Il grappolo risulta medio o anche grande, serrato o semi-serrato e raramente spargolo per leggera colatura, conico o cilindro-conico e spesso alato.

L'acino è medio, sub-ovale o sub-rotondo, con buccia giallo-dorata che nelle migliori esposizioni si sfuma di rosa, mediamente pruinosa, semi-grossa e consistente, e polpa sciolta dal sapore semplice. I vinaccioli sono due o tre per acino.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al nuragus vigoria media e produzione abbondante e costante, con preferenza per sistemi di allevamento a media espansione; il più diffuso è quello alla latina, con speroni di media lunghezza e uno o due tralci piegati ad arco. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il terzo e il quarto nodo, con due infiorescenze per germoglio. Le femminelle sono nulle o poco fertili e portano uva che matura con quindici-venti giorni di ritardo. La resistenza alle gelate primaverili è massima, quella alla peronospora media e quella all'oidio scarsa. Il vitigno non manifesta esigenze particolari verso il terreno e l'esposizione.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali indicano un germogliamento di epoca tardiva, una fioritura ordinaria o tardiva, una maturazione di terza o quarta epoca e una caduta delle foglie in epoca ordinaria. Il nuragus non è quindi una varietà precoce: la raccolta si colloca fra la fine di settembre e ottobre. Il germogliamento tardivo si accompagna alla massima resistenza alle gelate primaverili indicata dal Registro, combinazione che ha favorito la diffusione della varietà nelle pianure interne dell'isola. Nei terreni di medio impasto freschi e profondi il nuragus produce grappoli grandi con elevata resa in mosto.

Aspetti genetici

Le analisi SSR condotte da De Mattia e collaboratori nel 2007 sul germoplasma sardo hanno rivelato che sotto il nome nuragus circolano genotipi diversi. Solo

tre accessioni, nuragus moscadettu, nuragus rosso rompizzolla e nuragus moscatello, hanno mostrato profili identici, mentre nuragus arrubiu e nuragus si sono differenziate. Si tratta quindi di un caso di omonimia e non di semplice variabilità clonale. Il dato ha implicazioni dirette per la selezione del materiale di propagazione e conferma l'osservazione già presente nella monografia del 1962 sulla convivenza di popolazioni distinte all'interno della stessa denominazione varietale.

Caratteristiche organolettiche

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini e profilo olfattivo delicato, costruito su fiori bianchi, agrumi ed erbe mediterranee. Al palato l'acidità sostiene un corpo leggero e una chiusura sapida, con gradazione alcolica contenuta rispetto alla media dei bianchi sardi. La struttura semplice e la beva immediata definiscono lo stile tradizionale della varietà, mentre le vinificazioni più recenti, condotte con rese ridotte e macerazioni brevi sulle bucce, restituiscono profili più definiti. Il Registro riserva il nuragus esclusivamente alla vinificazione.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata alla Sardegna e si concentra nella parte meridionale dell'isola, fra il Campidano, la Trexenta e il Sarcidano. Il Nuragus di Cagliari, riconosciuto DOC nel 1975, riserva la denominazione a vini ottenuti in netta prevalenza da questa uva, con una quota limitata di altre varietà bianche idonee alla coltivazione in Sardegna, e comprende anche la tipologia frizzante. Le superfici, un tempo fra le più estese dell'isola, si sono ridotte in modo sensibile a favore di vermentino e cannonau, ma il nuragus resta un riferimento della viticoltura bianca sarda.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Nuragus. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).
- [2] Bruni B. (1962). Nuragus. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume II. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.
- [3] De Mattia F., Imazio S., Grassi F., Lovicu G., Tardaguila J., Failla O., Maitti C., Scienza A., Labra M. (2007). Genetic characterization of Sardinia grapevine cultivars by SSR markers analysis. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*, 41 (4), 175-184.
- [4] AA.VV. (2017). Akinas. Uve di Sardegna. Ilisso Edizioni, Nuoro.
- [5] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Nuragus di Cagliari”, testo consolidato vigente.