

Sangiovese

Descrizione generale

Il vitigno sangiovese è la varietà a bacca nera più coltivata in Italia, con una superficie attorno ai settantamila ettari, quasi il doppio di quella del montepulciano che la segue. La diffusione interessa soprattutto l'Italia centrale, con il nucleo principale in Toscana e in Emilia-Romagna e presenze rilevanti in Marche, Umbria, Lazio e Abruzzo. La lunga coltivazione in ambienti molto diversi ha selezionato popolazioni locali distinte per nome e comportamento, che le indagini molecolari hanno in larga parte ricondotto a un unico genotipo. Le monografie ministeriali usano il sangiovese come termine di paragone per descrivere la fenologia delle altre varietà toscane.

Sinonimi e omonimie

I nomi locali riflettono l'ampiezza dell'areale: sangiovetto nel Chianti, brunello a Montalcino, prugnolo gentile a Montepulciano, morellino in Maremma, nielluccio in Corsica. Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano e Morellino di Scansano sono però denominazioni d'origine e non sinonimi della varietà. La distinzione ha un rilievo concreto, perché Filippetti e collaboratori (Vitis, 2005) hanno verificato che alcuni biotipi tradizionalmente considerati sangiovese, fra i quali un'accessione denominata morellino, oltre a poverina, sangiovese forte e brunellone, presentano profili microsatellitari diversi dal clone di riferimento e diversi anche fra loro.

Descrizione ampelografica

Le descrizioni ampelografiche concordano su una foglia media o medio-grande, pentagonale, da trilobata a pentalobata, con seno peziolare a lira e pagina inferiore leggermente tomentosa. Il grappolo è medio o medio-grande, piramidale, spesso alato e di compattezza variabile secondo la popolazione

considerata, carattere che incide in modo diretto sul rischio sanitario in vendemmia. L'acino risulta medio, ovale o sub-ovale, con buccia pruinosa di colore nero-violaceo e di medio spessore, e polpa succosa dal sapore semplice. Proprio la variabilità di grappolo e acino fra le popolazioni ha alimentato la vecchia distinzione fra sangiovese grosso e sangiovese piccolo.

Necessità colturali

Il sangiovese manifesta vigoria elevata e tendenza a produzioni abbondanti, condizione che impone il contenimento della carica di gemme per ottenere una maturazione fenolica completa. Predilige le colline ben esposte e i terreni poco fertili, drenanti e con presenza di calcare, mentre nei suoli ricchi l'equilibrio si sposta verso la vegetazione a scapito del grappolo. La buccia di medio spessore e la compattezza del grappolo in alcune popolazioni espongono le uve alla botrite nelle annate piovose, mentre l'oidio trova terreno favorevole nelle esposizioni meno ventilate. La scelta del clone e del portinnesto incide sulla vigoria più che in altre varietà.

Fenologia

Le monografie ministeriali collocano il germogliamento del sangiovese fra la prima e la seconda decade di aprile, secondo l'esposizione, e ne definiscono la maturazione medio-tardiva. Il riferimento più preciso viene dal confronto con le varietà descritte nella stessa serie: il colorino, indicato come vitigno che matura subito dopo il sangiovese, viene collocato nella terza decade di settembre. La vendemmia del sangiovese cade quindi poco prima. Il germogliamento relativamente precoce espone la varietà alle gelate primaverili nelle zone interne, mentre la maturazione richiede stagioni lunghe per completare l'evoluzione dei polifenoli.

Aspetti genetici

La genotipizzazione SNP di D'Onofrio e collaboratori (Frontiers in Plant Science, 2021) colloca il sangiovese fra i capostipiti del germoplasma italiano e lo indica come genitore di numerosi vitigni, fra i quali ciliegio, frappato, gaglioppo, nerello mascalese e perricone. L'ipotesi che lo voleva figlio di ciliegio e calabrese di Montenuovo, avanzata da Vouillamoz e collaboratori nel 2007, è stata invalidata e il rapporto con il ciliegio risulta invertito. Lo stesso studio propone come genitore lo strinto porcino, varietà rarissima della Basilicata, precisando però che l'ipotesi poggia su un solo parente di secondo grado e richiede ulteriori verifiche.

Sul fronte della variabilità intravarietale i dati impongono cautela. Filippetti e collaboratori non hanno rilevato alcun polimorfismo fra i trentanove cloni iscritti al Registro esaminati su sei loci microsatelliti, e ventotto dei trentaquattro biotipi sangiovese-simili raccolti in Toscana, Corsica ed Emilia-Romagna sono risultati identici al clone di riferimento. La variabilità osservata in vigna ha quindi natura fenotipica e clonale più che genotipica, e la distinzione tradizionale fra sangiovese grosso e sangiovese piccolo non trova conferma sul piano molecolare.

Caratteristiche organolettiche

Il vino si presenta di colore rosso rubino di media intensità, con evoluzione verso il granato, e profumi di ciliegia, prugna, viola e spezie dolci, ai quali l'affinamento aggiunge cuoio, tabacco e sottobosco. Al palato l'acidità è viva e persistente, il tannino presente e di grana fine nelle interpretazioni migliori, il corpo medio-pieno. La versatilità enologica consente sia vini giovani e immediati sia rossi da lungo invecchiamento. L'estrazione richiede attenzione, perché macerazioni prolungate accentuano l'asprezza tannica senza aumentare in modo proporzionale la profondità del colore.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è capillare, con le concentrazioni maggiori in Toscana, Emilia-Romagna, Marche, Umbria e Lazio. Il vitigno costituisce la base di Chianti e Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Morellino di Scansano, Carmignano e Romagna Sangiovese, oltre a rientrare in decine di denominazioni minori dell'Italia centrale. In Corsica, con il nome di nielluccio, sostiene i vini di Patrimonio. Il peso sull'export vinicolo italiano è determinante e la varietà rappresenta il riferimento identitario dei rossi toscani sui mercati internazionali.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, schede ampelografiche Sangiovese, Colorino e Verruccese. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).
- [2] Filippetti I., Intrieri C., Centinari M., Bucchetti B., Pastore C. (2005). Molecular characterization of officially registered Sangiovese clones and of other Sangiovese-like biotypes in Tuscany, Corsica and Emilia-Romagna. *Vitis*, 44 (4), 167-172.
- [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.
- [4] 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.
- [5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico", "Brunello di Montalcino" e "Vino Nobile di Montepulciano", testi consolidati vigenti.