

Bovale

Descrizione generale

Il bovale è una varietà a bacca nera della Sardegna, iscritta al Registro Nazionale dal 1970 e nota nella tradizione come bovale sardo. La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone coltivato a Capoterra, in provincia di Cagliari, in un vigneto pianeggiante a dieci metri sul livello del mare, con caratteri confrontati su viti di altre zone dell'isola [1]. La prima menzione storica risale al 1780, quando Manca dell'Arca lo cita nella sua opera sull'agricoltura sarda con il nome di muristellu; Moris ne fornisce una prima descrizione scientifica nel 1837 e il Bollettino Ampelografico del 1877 ne registra diverse varianti locali [3].

Sinonimi e omonimie

Il Registro riporta bovaleddu, bualeddu, bovaleddo e bovale piticco, muristellu a Sassari e muristeddu ad Alghero, quest'ultimo considerato clone del primo e presente in una forma spargola e in una serrata, nieddu prunizza a Bosa, carrixa, cardinissia e cadelanisca nell'Iglesiente [1]. Il bovale non va confuso con il bovale grande, che è varietà diversa e oggi riconosciuta sinonima del carignano e del nerello cappuccio. Le indagini molecolari hanno inoltre escluso l'identità con la tintilia molisana e con la nieddera, entrambe a lungo accostate a questa varietà per assonanza dei nomi locali.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è medio, a ventaglio, cotonoso, verde biancastro con orlo carminato; le foglioline apicali si presentano a gronda, lanuginose, di colore verde pallido quasi biancastro con orlo carminato, trilobate e con seno peziolare a lira largo, mentre quelle basali sono ondulate, lanuginose sulla pagina inferiore e verde-bronzate, con seno peziolare a lira semi-chiuso [1]. I viticci hanno distribuzione intermittente e sono bi-trifidi, verdi o leggermente

bronzati alla base. Il grappolo è conico e di dimensioni medio-grandi, compatto e in genere alato; gli acini risultano grandi e ovoidali, con buccia spessa e poco pruinosa di colore blu scuro [3].

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al bovale vigoria media, con preferenza per i sistemi di allevamento a media espansione e nessuna esigenza particolare rispetto alla potatura, alla quale si adatta sia nella forma media sia in quella corta. La produzione è media o abbondante. La prima infiorescenza compare dal quarto nodo, con quasi sempre due infiorescenze alla base del tralcio, mentre le femminelle hanno fertilità nulla o scarsa e portano uva che difficilmente arriva a maturazione. L'affinità con i portinnesti è ottima, in particolare con il Rupestris du Lot [1]. L'allevamento ad alberello sardo resta quello tradizionale nelle zone di elezione.

Fenologia

L'inizio del cambiamento di colorazione delle foglie avviene in epoca precoce e la caduta in epoca ordinaria [1]. La letteratura tecnica regionale colloca la maturazione in epoca tardiva: la vendemmia si svolge nella seconda metà di settembre e prosegue in ottobre nelle zone interne del Mandrolisai, dove l'altitudine e l'escursione termica allungano il ciclo. La tardività, unita alla capacità di accumulo zuccherino, spiega l'alcolicità elevata dei vini e giustifica la scelta di collocare la varietà nelle esposizioni più soleggiate.

Aspetti genetici

Il quadro delle corrispondenze richiede di distinguere due livelli di evidenza. Le analisi su ventidue marcatori microsatellite riportate nell'Italian Vitis Database danno per accertata la corrispondenza fra il cagnulari, il graciano spagnolo e il morrastel francese, e ritrovano lo stesso profilo in numerose accessioni sarde

registrate con altri nomi [4]. Uno studio precedente su dodici loci aveva invece rilevato per il bovale una similitudine parziale, con ventitré alleli condivisi su ventiquattro con il cagnulari, dal quale si distingue per un allele del locus VVMD3, e diciannove su ventiquattro con il graciano [3]. Il bovale è quindi molto vicino al cagnulari ma non coincide con esso, e la sinonimia con il graciano riguarda il cagnulari e non questa varietà.

Le stesse indagini hanno escluso parentele con la tintilia, con la nieddera e con la varietà spagnola bobal, alla quale il nome aveva fatto pensare. Poco credibile risulta anche l'analogia con il mourvèdre, diffuso in Spagna come monastrell, nonostante l'assonanza con i nomi locali muristellu e muristeddu. Il quadro conferma comunque l'appartenenza del bovale alla rete di scambi fra Sardegna e penisola iberica.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino profondo e una carica polifenolica molto elevata, che dà vini scuri e tannici. Il profilo olfattivo unisce frutta nera matura, spezie, erbe della macchia mediterranea e sfumature balsamiche, mentre al palato la struttura è imponente e l'alcolicità elevata, con acidità contenuta. Le difficoltà di equilibrio che in passato rendevano questi vini severi sono state affrontate dall'enologia contemporanea attraverso il contenimento delle rese e macerazioni più misurate, e la varietà è oggi valorizzata anche in purezza.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione interessa diverse zone della Sardegna, con l'espressione migliore nel Mandrolisai, in provincia di Nuoro, e nell'area di Terralba, nell'Oristanese; le superfici complessive si aggirano su poche centinaia di ettari. Il Mandrolisai riserva alla varietà la quota principale della base ampelografica accanto a cannonau e monica, mentre il Campidano di Terralba ammette il bovale da solo o insieme al bovale grande per almeno l'85%. Il vitigno rientra

inoltre in quasi tutte le indicazioni geografiche dell'isola ed è conservato nelle collezioni gestite dall'Università di Sassari a Oristano.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Bovale. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite, ammissione al Registro 1970. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Bovale sardo. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)
- [3] Nieddu G., Erre P., Barbato M., Chessa I. (2011). Analisi dei marcatori SSR del germoplasma della vite sarda. Acta Horticulturae, 918, 693-700. Cfr. anche AA.VV. (2017). Akinas. Uve di Sardegna. Ilisso Edizioni, Nuoro.
- [4] Cagnulari e Bovale. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X (consultato agosto 2026)
- [5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Mandrolisai” e “Campidano di Terralba” o “Terralba”, testi consolidati vigenti.