

Bovale grande

Descrizione generale

Il bovale grande è una varietà a bacca nera coltivata in Sardegna, tradizionalmente considerata di provenienza iberica e giunta nell'isola durante la dominazione aragonese. La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone coltivato in provincia di Cagliari, nel comune di Capoterra, con caratteri confrontati su viti di altre zone dell'isola [1]. Il quadro nomenclatorio, a lungo confuso, è stato ridefinito da due provvedimenti normativi del 2018 che hanno riconosciuto l'identità della varietà con il carignano e con il nerello cappuccio. La coltivazione resta concentrata nel Campidano e nell'Oristanese, dove il vitigno è impiegato quasi esclusivamente in assemblaggio.

Sinonimi e omonimie

Il Registro riporta bovale mannu, bovale di Spagna, tintilia, tintillosa, tintillu, tintirella e bovale murru a Terralba, e segnala le confusioni ricorrenti con il cagnulari, con la nieddera di Seui e con il nieddu mannu [1]. Il quadro è stato chiuso per via normativa: con decreto del 30 maggio 2018, pubblicato in Gazzetta Ufficiale l'11 giugno, è stata riconosciuta la sinonimia fra bovale grande e carignano; con decreto del 21 novembre dello stesso anno, in Gazzetta Ufficiale il 30 novembre, quella fra bovale grande e nerello cappuccio [1, 2]. I tre nomi designano oggi la stessa varietà.

Descrizione ampelografica

La foglia è media o medio-grande, pentagonale e pentalobata, con lembo piano di medio spessore, seno peziolare a lira o a U e seni laterali superiori a lira o a V con bordi vicini. I viticci hanno distribuzione intermittente, sono bi-trifidi, verdi o leggermente sfumati di marrone alla base e di medio vigore; l'infiorescenza è media o quasi grande e di forma cilindrica. Il grappolo a maturità industriale è

medio, piramidale, alato con una o due ali, compatto o semi-compatto. L'acino risulta medio e obovoide, con buccia molto pruinosa, di medio spessore e colore blu molto intenso [1, 2].

Necessità colturali

Il vitigno si adatta ai climi caldi e ventilati della Sardegna meridionale e ai suoli sabbiosi e poveri della fascia costiera, dove esprime la concentrazione fenolica che ne costituisce il carattere distintivo. La compattezza del grappolo richiede attenzione nelle annate con piogge di fine estate, mentre la buccia spessa e molto pruinosa garantisce una tenuta sanitaria discreta. L'allevamento tradizionale è l'alberello sardo, oggi affiancato dalla spalliera nei nuovi impianti. Il contenimento delle rese resta la condizione per ottenere vini equilibrati, perché la varietà tende a produzioni generose nei terreni fertili.

Fenologia

La maturazione si colloca in epoca tardiva, come per le altre espressioni della stessa varietà nel Mediterraneo occidentale, e la vendemmia cade a settembre inoltrato o nei primi giorni di ottobre secondo la zona e l'annata. Il ciclo lungo, unito al clima caldo e asciutto dell'isola, favorisce l'accumulo zuccherino e l'evoluzione dei polifenoli, ma espone la raccolta alle prime piogge autunnali. La scheda ufficiale non riporta un quadro fenologico dettagliato per questa denominazione varietale, e i riferimenti vanno quindi ricavati dalle rilevazioni condotte sulle voci corrispondenti.

Aspetti genetici

Il bovale grande, il carignano e il nerello cappuccio costituiscono un'unica varietà, come riconosciuto dai due decreti ministeriali del 2018 che ne hanno sancito la sinonimia [1, 2]. La varietà corrisponde inoltre al cariñena o mazuela della penisola iberica e al carignan francese, coerentemente con la tradizione

che ne attribuisce l'introduzione in Sardegna ai rapporti con la Corona d'Aragona. Il quadro impone di leggere insieme le vicende ampelografiche di tre regioni: le popolazioni sarde, siciliane e iberiche vanno considerate espressioni locali dello stesso genotipo, distinte per adattamento e non per identità varietale.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino intenso e si caratterizza per ricchezza di corpo, elevata alcolicità e dotazione polifenolica abbondante. Il profilo olfattivo unisce frutta nera matura, spezie mediterranee ed erbe aromatiche, con una componente amaricante in chiusura. La trama tannica risulta consistente e talvolta severa in gioventù, condizione che ha determinato l'impiego storico della varietà negli assemblaggi, dove interviene per dare colore e struttura ai vini a base di cannonau e monica. Le vinificazioni in purezza restano poche e concentrate nell'area di Terralba.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra nella Sardegna meridionale, fra il Campidano e l'Oristanese, con presenze nel Sulcis dove la stessa varietà è coltivata sotto il nome di carignano. Il Campidano di Terralba, o Terralba, riserva alla varietà, da sola o insieme al bovale, almeno l'85% della base ampelografica. Il bovale grande concorre inoltre al Mandrolisai e rientra in gran parte delle indicazioni geografiche sarde. Le superfici registrate sotto questo nome restano contenute, ma il quadro complessivo cambia se si considerano insieme le tre denominazioni varietali oggi riconosciute come sinonime.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Bovale grande. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

[2] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, schede Carignano e Nerello cappuccio, con i decreti ministeriali 30 maggio 2018 (G.U. n. 133 dell'11 giugno 2018) e 21 novembre 2018 (G.U. n. 279 del 30 novembre 2018).

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

[4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Campidano di Terralba” o “Terralba” e “Mandrolisai”, testi consolidati vigenti.