

Cagnulari

Descrizione generale

Il cagnulari è una varietà a bacca nera della Sardegna nord-occidentale, coltivata soprattutto nell'agro di Usini, in provincia di Sassari, e nei comuni vicini di Ossi, Tissi, Uri, Ittiri e Sorso. La descrizione ufficiale si riferisce a un vigneto collinare su terreno siliceo-argilloso [1]. Nell'Ottocento il vitigno compare nel bollettino ampelografico nazionale come varietà impiantata nel Nord-Ovest dell'isola in sostituzione del bastardo nero, e i viticoltori di Usini, Sorso e Alghero ne esportavano il vino in Francia come prodotto da taglio. La fillosera raggiunse Usini nel 1883.

Sinonimi e omonimie

Il sinonimo ufficialmente riconosciuto è cagliunari, in uso ad Alghero; in Gallura la varietà è chiamata caldarello o caldareddu, e circola inoltre il nome bastardo nero. La storia delle attribuzioni è lunga e contraddittoria: Cettolini nel 1897 assimilava il cagnulari ai bovali, Cara nel 1909 lo accostava erroneamente al cannonau e Bruni, Breviglieri e Casini confermarono nel 1962 l'appartenenza alla famiglia dei bovali. Il Registro segnala infine che a Terralba il bovale grande viene spesso confuso proprio con il cagnulari, e che Cettolini ipotizzava l'identità fra i due.

Descrizione ampelografica

La foglia è quasi grande, orbicolare, generalmente trilobata e più raramente quinquelobata, con seno peziolare a V aperto e mediamente profondo, pagina superiore glabra, verde e bollosa, pagina inferiore lanuginosa, lembo ondulato con lobi spioventi. Il grappolo a maturità industriale è di media grandezza, semi-serrato, cilindro-conico, alcune volte alato, con peduncolo corto, grosso e semi-legnoso. L'acino risulta medio, rotondo o sub-rotondo, con buccia spessa e

alquanto consistente, di colore nero-violaceo e mediamente pruinosa, polpa sciolta dal sapore semplice e succo incolore o leggermente colorato in rosa. I vinaccioli sono due o tre per acino [1].

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al cagnulari vigoria media e produzione abbondante e abbastanza costante, con primo germoglio fruttifero dal quarto nodo: la posizione medio-alta della prima gemma fruttifera sconsiglia le potature molto corte e orienta verso capi a frutto di lunghezza adeguata [1]. Il fiore è ermafrodita, regolare e autofertile. La varietà predilige i terreni collinari silicei e argillosi del Sassarese, dove i suoli calcarei e ben drenati di Usini danno le espressioni più definite. La semi-compattezza del grappolo richiede attenzione nelle annate con piogge di fine estate.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali indicano un inizio del cambiamento di colorazione delle foglie in epoca tardiva e una caduta in epoca ordinaria [1]. Le rilevazioni condotte in zona collocano la maturazione dell'uva in epoca medio-tardiva, con vendemmie che nel Sassarese cadono nella seconda metà di settembre e proseguono nei primi giorni di ottobre secondo l'annata. La scheda ufficiale non riporta le epoche di germogliamento, fioritura e invaiatura, e i riferimenti disponibili vanno quindi considerati indicativi in attesa di rilievi pluriennali pubblicati.

Aspetti genetici

Le analisi condotte su ventidue marcatori microsatellite indicano la corrispondenza del profilo del cagnulari con quello del graciano spagnolo e del morrastel francese, considerata accertata e confermata da più autori; lo stesso profilo ricorre in numerose accessioni sarde registrate con altri nomi, fra cui

barbera sarda, bovale mannu di Gonnos e bovaleddu di Escalaplano [3]. Uno studio precedente su dodici loci aveva rilevato una similitudine parziale, con diciannove alleli condivisi su ventiquattro con il graciano e ventitré su ventiquattro con il bovale, dal quale il cagnulari si distingue per un allele del locus VVMD3 [4]. Restano escluse le identità con bovale grande, nieddera e bobal.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e un profilo olfattivo di frutta rossa e nera matura, viola, spezie ed erbe della macchia mediterranea. Al palato la trama tannica è presente ma di grana più fine rispetto agli altri rossi sardi, l'acidità viva e il corpo medio-pieno, con chiusura sapida e persistente. L'impiego storico era quello di uva da taglio, destinata a rinforzare vini più deboli, mentre la vinificazione in purezza è recente e ha rivelato una finezza aromatica che il ruolo di complemento aveva sempre nascosto.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è concentrata nel Sassarese, con Usini come centro di riferimento e presenze a Ossi, Tissi, Uri, Ittiri, Sorso e Torralba. Dal 1995 il cagnulari rientra nella base ampelografica della DOC Alghero, che gli riconosce una tipologia varietale dedicata, e nel Meilogu viene tradizionalmente assemblato con cannonau e pascalle. Le superfici restano di poche decine di ettari e la sopravvivenza della varietà si deve a un numero ristretto di aziende che ne hanno mantenuto la coltivazione quando cannonau e bovale ne stavano prendendo il posto.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Cagnulari. 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, scheda Bovale grande, con le annotazioni di Cettolini sulle confusioni con il cagnulari. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [3] Cagnulari. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X (consultato agosto 2026)
- [4] Nieddu G., Erre P., Barbato M., Chessa I. (2011). Analisi dei marcatori SSR del germoplasma della vite sarda. *Acta Horticulturae*, 918, 693-700.
- [5] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Alghero”, testo consolidato vigente.