

## **Carignano**

### Descrizione generale

Il carignano è una varietà a bacca nera diffusa in tutto il Mediterraneo occidentale, con il nucleo italiano nel Sulcis, all'estremità sud-occidentale della Sardegna. La scheda del Registro Nazionale riprende la descrizione pubblicata da Calò, Scienza e Costacurta in Vitigni d'Italia [1]. La tradizione ne attribuisce l'arrivo nell'isola ai rapporti con la Corona d'Aragona, ma l'origine resta discussa fra l'area di Cariñena, in Aragona, e la Sardegna stessa. Nei suoli sabbiosi di Sant'Antioco e Calasetta la fillossera non completa il ciclo biologico, e vi sopravvivono vigneti prefillosserici allevati ad alberello su piede franco, alcuni con oltre un secolo di età.

### Sinonimi e omonimie

Il quadro nomenclatorio è stato ridefinito da due provvedimenti. Con decreto del 30 maggio 2018, pubblicato in Gazzetta Ufficiale l'11 giugno, è stata riconosciuta la sinonimia fra carignano e bovale grande; con decreto del 21 novembre dello stesso anno, in Gazzetta Ufficiale il 30 novembre, quella fra carignano e nerello cappuccio [1]. I tre nomi designano oggi la stessa varietà. Fuori d'Italia il vitigno corrisponde al cariñena e al mazuelo spagnoli, noto in Catalogna anche come samsó, e al carignan francese. Carignano del Sulcis è invece il nome di una denominazione d'origine.

### Descrizione ampelografica

Il germoglio presenta apice espanso, aracnoideo, di colore verde-biancastro. La foglia è media o medio-grande, pentagonale e pentalobata, con lembo piano di medio spessore, seno peziolare a lira o a U, seni laterali superiori a lira o a V con bordi vicini e seni laterali inferiori a lira. Il grappolo a maturità industriale risulta medio, piramidale, alato con una o due ali, compatto o semi-compatto. L'acino è medio e obovoide, con buccia molto pruinosa, di medio spessore e di colore blu molto intenso [1]. La compattezza del grappolo unita alla dotazione antocianica della buccia definisce il comportamento agronomico ed enologico della varietà.

### Necessità colturali

La scheda ufficiale non riporta i dati di vigoria e produttività. La letteratura ampelografica internazionale descrive un vitigno di vigoria elevata e produzione abbondante, che richiede il contenimento delle rese per raggiungere la maturazione

fenolica, e segnala una sensibilità marcata all'oidio e ai marciumi, conseguenza diretta della compattezza del grappolo. Nel Sulcis l'allevamento tradizionale è l'alberello basso, forma che ripara i grappoli dal vento di maestrale e dall'insolazione diretta sulle sabbie chiare. I suoli sabbiosi e poveri della fascia costiera contengono la vigoria e concentrano l'uva, condizione che spiega la qualità dei vecchi impianti.

### Fenologia

Il Registro indica germogliamento tardivo, fioritura e invaiatura in epoca media e maturazione dell'uva in epoca media [1]. Il dato merita una precisazione, perché la letteratura internazionale descrive abitualmente il carignan come varietà a maturazione tardiva, che nel Midi francese e in Catalogna arriva a raccolta fra la fine di settembre e ottobre. La differenza si spiega con l'ambiente di riferimento: nelle condizioni calde e asciutte della Sardegna meridionale il ciclo si accorcia e la maturazione rientra nella media. Il germogliamento tardivo resta comunque un vantaggio nelle aree esposte ai ritorni di freddo.

### Aspetti genetici

I due decreti del 2018 hanno stabilito che carignano, bovale grande e nerello cappuccio costituiscono un'unica varietà, e la stessa entità corrisponde al cariñena iberico e al carignan francese [1, 2]. Il riconoscimento chiude una questione rimasta aperta per oltre un secolo e impone di leggere insieme le vicende ampelografiche di Sardegna, Sicilia, Spagna e Francia meridionale: le popolazioni locali vanno considerate espressioni di uno stesso genotipo, distinte per adattamento e non per identità varietale. I genitori non sono stati individuati e nessuna ricostruzione pubblicata attribuisce alla varietà rapporti di primo grado accertati.

### Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e un profilo olfattivo costruito su frutta rossa e nera matura, spezie mediterranee, macchia e sfumature balsamiche, con note di liquirizia e tabacco nell'evoluzione. Al palato la struttura è piena e la trama tannica consistente, sostenuta da un'acidità che nelle espressioni sarde resta contenuta, con chiusura morbida e calda. I vini dei vecchi alberelli a piede franco mostrano concentrazione e profondità superiori, effetto delle rese ridotte più che dell'assenza del portinnesto. La tipologia passito completa la gamma.

### Diffusione geografica e importanza economica

In Italia la coltivazione si concentra nel Sulcis-Iglesiente, fra Sant'Antioco, Calasetta, Carbonia e i comuni contermini, con presenze nel resto della Sardegna meridionale. Il Carignano del Sulcis, riconosciuto DOC nel 1977, riserva alla varietà almeno l'85% della base ampelografica e comprende le tipologie rosso, superiore, riserva, rosato, novello e passito. Fuori d'Italia il vitigno è stato per decenni fra i più piantati del Midi francese, dove le superfici si sono poi fortemente ridotte, e resta presente in Spagna fra Rioja, Aragona e Priorat. Il peso economico italiano è contenuto ma il valore qualitativo dei vecchi impianti è elevato.

### Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006). Carignano, in Vitigni d'Italia, Edagricole, Bologna. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite, 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). <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, schede Bovale grande e Nerello cappuccio. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [3] Robinson J., Harding J., Vouillamoz J.F. (2012). Wine Grapes. Penguin Books, Londra.
- [4] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis", testo consolidato vigente.