



CONAVI 2024

X CONVEGNO NAZIONALE DI VITICOLTURA

14 Giugno 2024



VISITA AI TERRITORI DEL CANNONAU

Il 14 giugno con partenza da Alghero alle ore 8,30 inizierà una visita tecnica per conoscere più profondamente i territori di produzione tradizionale del Cannonau del Nuorese.

Si inizierà dalla storica Valle di Oddoene, sita nell'agro di Dorgali, dove il Cannonau viene coltivato da secoli e dove oggi operano diverse aziende vitivinicole. La visita proseguirà con la descrizione degli areali del nuorese vocati alla coltivazione del Cannonau, attraversando i territori di Orgosolo e Oliena e si concluderà presso l'agriturismo Guthiddai, dove dopo il pranzo, nel primo pomeriggio si terrà un incontro per un confronto con le aziende produttrici.

UNISS
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI SASSARI



Laore
Agenzia regionale
pro s' sviluppo in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Agris
Agenzia pro sa chirca in agricoltura
Agenzia regionale per la ricerca in agricoltura

Il Cannonau

Il Cannonau è il vitigno più coltivato in Sardegna (7438 ha, equivalenti al 27% della superficie vitata regionale) ed è diffuso nelle provincie di Nuoro (87%), Sassari (poco più del 16,6%), Cagliari (11,2 %) e Oristano (6,2%).

Considerando le numerose sinonimie (Alicante, Cannonao, Gamay perugino, Granaccia, Guarnaccia, Tai rosso, Tocai rosso, Aniga di Lanusei, Retagliadu Nieddu ed in particolare con le varietà internazionali Grenache e Garnacha) risulta una delle uve da vino più coltivate, soprattutto nel Bacino del Mediterraneo.

Il Cannonau a esclusivo utilizzo vinicolo è trasformato nell'omonimo vino, caratterizzato da tenore alcolico medio alto, pari al 12,5% nei vini rossi e rosati e oltre i 16% nei vini liquorosi secchi o dolci. Il colore è rubino più o meno intenso nei vini giovani che tende al granato con gli affinamenti più lunghi.

La coltivazione e la relativa zona DOC è diffusa in tutta l'Isola, ma trova il suo ambiente d'elezione nelle zone interne, dove la denominazione di origine si articola in tre sottozone: Jerzu, Oliena e Capo Ferrato. La specificazione "Classico" è consentita solo per alcuni vini dei territori di Nuoro e dell'Ogliastra.

Le sue origini non sono state ancora chiarite definitivamente, ma è importante sottolineare che le tracce documentali più antiche si ritrovano in Sardegna (1549, atto del notaio Bernardino Coni).

È da rilevare anche che il vino "Cannonat", sempre in epoca medioevale, compare già come una importante bevanda ampiamente diffusa nell'Isola. Le foglie glabre, cuneiformi, con seno peziolare frequentemente a V, il grappolo conico compatto di medie dimensioni, con acini violacei dalla buccia spessa e pruinosa, dotati di non elevata intensità colorante sono alcuni tratti identificativi del vitigno, vigoroso e produttivo.

Essendo sicuramente coltivato da molti secoli nella gran parte del territorio vitato della Sardegna si ritrova un'ampia variabilità intravarietale, con biotipi dotati di differenti caratteristiche bio-agronomiche (es. fertilità delle gemme) o compositive (tenori in zuccheri o antociani).

Il Cannonau è un vitigno che deve il suo successo alla resistenza alla siccità e alla possibilità di produrre vini alcolici, strutturati e di pregio.

I Territori del Cannonau nel Nuorese

Il vitigno Cannonau è presente nell'Isola su tutti i tipi di terreno, ad eccezione di quelli eccessivamente calcarei, quelli a debole spessore ed alta pendenza.

I principali areali della Sardegna, dove il vitigno esprime al meglio le sue potenzialità e si sposa più intimamente con la vita, i luoghi, e le tradizioni del popolo sardo sono rispettivamente: la Barbagia di Nuoro, l'Ogliastra, la Romangia, l'Anglona e la zona della Nurra.

La produzione è incentrata nella Barbagia di Nuoro, collocata nel centro orientale dell'Isola quasi a contorno dell'omonimo capoluogo, comprende importanti paesi come Dorgali e Oliena, con una superficie vitata di quasi 5.000 ettari e una produzione di 85.000 quintali d'uva.

In questo areale, sebbene caratterizzato da una orografia montagnosa, la viticoltura è diffusa ovunque e interessata da una quasi monocoltura del Cannonau. La matrice pedologica risulta eterogenea e composta da terreni originati da dolomie e calcari del giurese, da terreni sciolti derivanti da disfacimento granitico e dai terreni basaltici.

A determinare un grande influsso sulla tipologia del vino Cannonau, spesso prodotto in purezza e dotato di interessanti capacità di invecchiamento, sono le forme di allevamento poco espanse come l'alberello, con produzioni spesso limitate, le altimetrie che vanno dal livello del mare fino agli 800 metri di altitudine e la maggiore piovosità presente nelle aree centrali dell'Isola (700-750 mm/anno).

In generale, alla grande diversità orografica e pedoclimatica corrisponde una altrettanto grande variabilità dei vini Cannonau, che pur avendo caratteristiche comuni, sono il nobile risultato di territori complessi e diversi tra loro.

SI RINGRAZIANO



CAMERA DI COMMERCIO
NUORO



Consorzio di tutela del Cannonau di Sardegna