

LE VIE DEL CAGNULARI

continuo miglioramento qualitativo e crescita professionale dei viticoltori locali ed al riconoscimento dell'area geografica vinicola in ambito nazionale e internazionale.

La tesi, elaborata da Faedda a conclusione del Corso di laurea in *urbanistica - Pianificazione delle città, del territorio, dell'ambiente e del paesaggio* presso l'Università degli Studi di Sassari, ha appunto come obiettivo **la valorizzazione del territorio attraverso la progettazione di percorsi legati agli usi e spazi dell'abitare** - sia in termini di qualità della vita che delle produzioni - per far conoscere, rafforzare, valorizzare e preservare la biodiversità delle produzioni, nonché la cultura del vitigno Cagnulari e la sua vinificazione.

La ricerca, focalizzata sui territori che maggiormente si identificano come centralità produttive agricole del Coros (*Usini, Ittiri, Uri, Tissi e Ossi*), concentra gli interventi nel Comune di Usi-

UN VITIGNO AUTOCTONO DALLA LUNGA STORIA

I Cagnulari (conosciuto anche come Cagnovali, Cagnulari Sardo, Cagnolari Nero, Cagnonale, Cagliunari, Caldareddu) è un vitigno a bacca nera autoctono della Sardegna, ma dalle origini incerte: secondo alcuni esperti affermano è stato introdotto nell'Isola dai Francesi nell'Ottocento, secondo altri invece è diffuso nel sassarese durante la dominazione spagnola. Nel corso degli ultimi decenni, dopo la scomparsa quasi totale della viticoltura nell'agro di Sassari, è coltivato soprattutto nei terreni di Usini, con interessanti realtà dedicate a questo vitigno anche nei comuni di Ossi, Tissi, Uri, Ittiri, Sorso, Torralba ed Alghero.

La vite, di buona vigoria, richiede sistemi di allevamento a media espansione,

con potatura corta tipo alberello latino. La produzione è abbondante e costante e con una discreta resistenza alle malattie crittogamiche. Soffre, invece, in particolari annate, l'eccessiva esposizione dei raggi solari e le temperature elevate (sopra i 40 °C), con conseguente disseccamento del rachide. Anche una piovosità al di fuori del normale nel periodo estivo causa notevoli danni al grappolo, specialmente in siti particolarmente vigorosi, ove il rigonfiamento eccessivo degli acini porta ad una spaccatura interna degli stessi, provocando spesso del marciume acido che rende inutilizzabile gran parte della produzione. Nelle annate "normali" il grappolo matura perfettamente, dando al viticoltore un'uva particolarmente ricca di zuccheri, di polifenoli e anche di una buona acidità. Con una vinificazione mirata si riesce ad ottenere un vino che resiste egregiamente al passare degli anni

La foglia è grande, orbicolare, trilobata, di colore verde intenso nella pagina superiore e lanuginosa in quella inferiore. Il grappolo è di media grandezza, piramidale, molto serrato, spesso alato. L'acino, dalla polpa dolce e con succo rosato, è solitamente di piccola dimensione, rotondo, con buccia spesso consistente, pruinosa di colore nero.

Nel 1800 (prima della devastazione fillosserica che si manifestò a Usini nel 1883) i viticoltori locali, insieme a quelli di Sorso e di Alghero, esportavano il loro prodotto in Francia, dove era molto ricercato per tagliarlo con vini più deboli. Recentemente riscoperto, oggi il Cagnulari viene vinificato come una delle tante tipologie della Doc Alghero, oltre che nelle Igt Isola dei Nuraghi e Nurra. È un vino di notevole struttura, tenore alcolico variabile dai 13 ai 15-16 gradi e colore dal rosso rubino carico al granato. Il profumo, molto caratteristico, spazia dal fruttato intenso (frutta rossa) in gioventù, allo speziato (pepe nero), all'erbaceo/muschio fino alla confettura di prugne, raggiungendo una grande ampiezza nei casi di vini invecchiati. Al gusto si rivela secco, caldo, abbastanza morbido, fresco e tannico, sapido, comunque armonico.



La Selezione del Sindaco 2018 Due Medaglie per il Cagnulari

Proprio quest'anno due vini certificati dalla Igt Isola dei Nuraghi e ricavati dai Cagnulari in purezza sono stati premiati all'edizione 2018 del concorso enologico internazionale La Selezione del Sindaco: il "Donna Vittoria Cagnulari" del 2014 della Cantina di Sorso Sennori ha meritato una Gran Medaglia d'Oro, mentre al "Bacco" del 2015 della Società Agricola Siddura è stata attribuita una Medaglia d'Argento.