



REGIONE SICILIANA
ISTITUTO REGIONALE DELLA VITE E DEL VINO

Il Carignano

A cura Area Tecnico-Scientifica IRVV

Il *Carignano*, è un vitigno a bacca nera presente in tutte le zone viticole del Mediterraneo occidentale.

In Italia è maggiormente diffuso in Sardegna, specie nella regione del Sulcis, nel sud-ovest dell'isola, dove raggiunge il 70% delle varietà presenti e, rappresenta uno dei vitigni più interessanti e prestigiosi dell'enologia sarda.

Inizialmente utilizzato solo per l'assemblaggio, il Carignano prodotto in Sardegna ha acquistato valore e fama, anche internazionale, grazie soprattutto all'insigne enologo Giacomo Tachis, che ne ha fatto un grande vino, adottando specifici accorgimenti di tecnica viticola ed enologica. Un'ipotesi sull'origine di questo vitigno in Sardegna è quella della sua introduzione da parte dei Fenici attraverso l'approdo di *Solci*, città da loro fondata, le cui rovine sono ancora visibili nell'isoletta di Sant'Antioco, facente parte della regione del Sulcis. Questa ipotesi è convalidata dalla presenza di questo vitigno in Tunisia, Algeria e Marocco, tutte interessate da insediamenti fenici.

Un'altra ipotesi fa risalire l'inizio della sua coltivazione in questa zona al periodo aragonese, in relazione al fatto che questo vitigno viene denominato col nome dialettale di *Axina de Spagna*.

Esso è presente anche in Spagna col nome di *Carinena* e *Mazuela*, in Francia come *Carignane Noire*, *Mollard e Girarde*.

In Italia risulta idoneo alla coltivazione oltre che in Sardegna anche in Lazio, Marche, Sicilia, Toscana, Umbria.

È un vitigno caratterizzato da acini con buccia molto spessa e pruinosa, di colore blu intenso, a succo incolore o leggermente rosato.

È un vitigno vigoroso, con produzione abbondante e costante, senza particolari esigenze pedoclimatiche. Presenta una buona resistenza alla *Peronospora*, tanto che, in vecchi vigneti ad alberello che insistono su terreni sciolti, è frequente trovare viti franche di piede.

Presenta una spiccata resistenza ai venti ricchi di salsedine ed ai freddi primaverili, è quindi un vitigno che si adatta particolarmente bene agli ambienti costieri.

I vini che ne derivano sono vivaci e molto saporiti, con buoni tannini, acidità e colore, armonici e sapidi.

In seguito all'attività di ricerca e sperimentazione dell'IRVV, orientata al miglioramento ed all'ampliamento della piattaforma ampelografica siciliana, questa cultivar è stata autorizzata per la prima volta alla coltivazione in Sicilia nel 2008 con Decreto Assessoriale del 17 settembre 2008.

La sperimentazione condotta dall'Area Tecnico-sperimentale dell'IRVV ha potuto constatare per questo vitigno una buona vigoria, una leggera sensibilità all'oidio ed una maturazione in III-IV epoca; il vino che si ottiene è di colore rosso intenso; all'odore con note tipiche della varietà, quali i frutti di bosco, le spezie dolci; al palato risulta rotondo, armonico ed equilibrato, con buona morbidezza e mineralità.

Nell'isola di Pantelleria è stata rilevata la presenza di questa varietà dal prof. Attilio Scienza, da dove potrebbe essere arrivata dalla vicina Tunisia; a Pantelleria, infatti tempo addietro veniva coltivato il Carignano, che veniva apprezzato per la sua "rotondità" ed armonia, per i suoi abbondanti e nobili tannini.

Durante la sua preziosa collaborazione con l'IRVV, il "Maestro" Tachis, anche per l'analogia di condizione pedo-climatiche "estreme" tra l'isoletta sarda di Sant'Antioco e l'isola di Pantelleria ha incoraggiato i viticoltori panteschi a coltivare il Carignano ipotizzando ottimi risultati per questa varietà a Pantelleria.

Scrive Tachis a proposito dell'isoletta di Sant'Antioco e del "suo" Carignano, frasi che si possono benissimo attagliare all'Isola di Pantelleria "E' costituita da rocce vulcaniche e pietre calcaree.....Le sue vigne sono di piccolissime dimensioni, fazzoletti di terra vitati, minuscoli vigneti coltivati come "giardini di uva".....Allevate ad alberello basso i viticoltori potano con religiosa sapienza le piante fitte, disciplinate ed obbedienti a un regime produttivo severo, ma rassicurante nella qualità straordinaria del vino che ne deriva. Piove pochissimo....400-500 millimetri di pioggia annua. Poi tanto sole, una luminosità straordinaria e un cielo azzurro....Il Carignano è un vino eccezionale perché la pianta dalla quale deriva ha sofferto la sete, il caldo, il vento e forse anche un po' di fame. Emile Peynaud, autore di alcuni testi sacri della scienza enologica, ha sostenuto che la pianta che soffre leggermente dà sempre un vino migliore. Il Carignano è un vino dalla bassa acidità e dal pH molto elevato, ricco di tannini nobili dolci, rotondi, garbati. Si potrebbe quasi dire che è il vino a nobilitare la barrique, anziché viceversa. Il Carignano è un vino generoso nel grado alcolico riuscendo persino a toccare la soglia di 14°. Mediamente il suo tenore in alcol oscilla tra i 13 e 13,5°. Invecchia lentamente e dolcemente, così come i grandi saggi. La vigna produce non più di 40-50 quintali per ettaro: meno di 1kg per pianta, proprio come i grandi Chateaux."

Alcune aziende hanno seguito il suo consiglio ed oggi una azienda produce un ottimo blend di Syrah e Carignano, che ha ottenuto riscontri positivi.

Dr.ssa Francesca Salvia (U.O. Osservatorio Vitivinicolo Regionale)

Dr. Antonio Sparacio (U.O. Ricerca Viticola ed Enologica)