

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

● PRESENTI SOPRATTUTTO IN AREE COLLINARI E MONTANE

Sardegna: individuati circa 150 vitigni autoctoni

Le indagini hanno rivelato un panorama varietale originale e storico più ampio di quello conosciuto finora. Un patrimonio per valorizzare le produzioni vitivinicole doc e dei vitigni in via di sparizione

di G. Lovicu, M. Farci, M. Sedda, M. Labra, F. De Mattia, F. Grassi, G. Bacchetta, M. Orrù

Iscontri storici e archeologici evidenziano la presenza in Sardegna di attività vitivinicola dall'Età del Bronzo Medio, coincidente con la civiltà Nuragica (I e II millennio a. C.) a partire da vite selvatica, protodomestica o domestica. Ciò supporta la teoria che la Sardegna sia un centro secondario di domesticazione (Grassi *et al.*, 2003), ma anche centro di una grande rete di traffici che portava il vino sardo da una parte all'altra del Mediterraneo (Lo Schiavo, 2005).

Le maggiori informazioni sulla consistenza del patrimonio varietale viticolo sardo si devono a studiosi non specialisti (vedi riquadro all'indirizzo Internet riportato in fondo all'articolo) e le indagini scientifiche svolte in tempi più recenti, pur ricorrendo a sistemi e metodi scientifici certamente più approfonditi (Deidda, 1994), evidenziano una certa perdita di informazioni, almeno in riferimento all'entità e alla ricchezza del panorama varietale vinicolo isolano.

Con riferimento all'opera di Vittorio Angius, nel 2004 venne avviata dal Centro regionale agrario sperimentale della Regione Sardegna (confluito nell'Agenzia per la ricerca in agricoltura, Agris Sardegna) con l'Università di Milano Bicocca, una serie di indagini per accertare l'entità del panorama varietale dei vitigni tradizionali dell'Isola.

Nel corso degli ultimi 4 anni, partendo dalla collezione storica del Cras, sono stati esaminati vigneti di vecchio impianto, passando al setaccio tutte le zone storiche dell'Isola. La base dell'indagine,

oltre che dalle segnalazioni di appassionati e hobbisti e grazie anche alla sensibilità di alcuni centri zionali dell'Ente di assistenza tecnica in agricoltura (Ersat), era costituita principalmente dalle segnalazioni contenute nell'opera dell'Angius.

Le indagini sono state finalizzate sia alla propagazione per la conservazione del germoplasma (cioè del materiale genetico) in un campo collezione, sia alla caratterizzazione biologico-molecolare delle differenti varietà (1).

Oltre alle varietà locali individuate nel corso dell'indagine, sono stati scelti alcuni vitigni non sardi, piuttosto diffusi nell'Isola, per verificare eventuali parentele: Sangiovese, Trebbiano romagnolo, Trebbiano toscano, Barbera, Pinot bianco per le uve da vino e Perlona e Italia per quelle da tavola.



Grappolo di Arvesiniadu della zona del Goceano, nel centro della Sardegna settentrionale

I vitigni individuati

Finora sono state individuate e caratterizzate da un punto di vista biologico-molecolare 196 varietà raccolte in tutto il territorio isolano (vedi tabella 1 all'indirizzo Internet riportato in fondo all'articolo). Le indagini hanno evidenziato un gran numero di vitigni nei vigneti più antichi della Sardegna e, nel contempo, la prevedibile presenza – non eccessiva, visto che riguarda meno del 30% delle varietà – di casi di omonimie e sinonimie.

Le omonimie, cioè l'uso dello stesso nome per varietà diverse, interessano un ristretto numero di gruppi di varietà (Monica, Moscatello, Muristellu, Nuragus, Tittiacca e Vernaccia) e riguardano soprattutto il riconoscimento di caratteri ampelografici, cioè dei diversi organi della vite nelle diverse fasi di crescita, piuttosto evidenti (il grappolo grande e spargolo nel caso delle Moniche e il sapore di moscato nel caso dei Moscatelli, ad esempio) oppure una particolare forma dell'acino, (come per le varie Tittiacca, cioè Tetta di vacca) accomunando così vitigni che non solo non presentano nessuna parentela, ma spesso risultano differenti anche per le restanti caratteristiche ampelografiche.

Per quanto riguarda le sinonimie (e cioè la stessa varietà indicata con più nomi), decisamente meno frequenti rispetto alle omonimie, esse sono talvolta il frutto di elaborazioni legate alle varianti linguistiche locali (ad esempio Vernaccia, Vranaccia, Granaccia, Granatza).

Sono stati individuati 6 gruppi in cui un vitigno è indicato con 3 o più (fino a un massimo di 5) nomi diversi. I gruppi individuati sono riconducibili alla Granatza (vitigno bianco dal quale si ottiene tradizionalmente un vino passito e liquoroso), al Pascale di Cagliari (presente nei vecchi vigneti, ma spesso utilizzato come uva da tavola), al Nuragus rosso rompizolla, al Nieddu mannu, al Barberone e al Galoppu (la varietà da tavola più diffusa, almeno come nome, nell'Isola).

Pertanto, su un totale di 196 varietà individuate 3 sono risultate simili ad altre

provenienti da areali esterni all'Isola, 22 hanno evidenziato un solo caso di sinonimia, 19 vitigni sono stati «riuniti» in 6 gruppi. **Quindi, escludendo i casi di sinonimia e omonimia, il panorama varietale isolano individuato nel corso di questa indagine è costituito da 151 vitigni.** Un numero che evidenzia la validità delle segnalazioni dell'Angius, che pur citando solo i nomi dei vitigni ha effettivamente rappresentato finora nel modo migliore la ricchezza varietale della viticoltura sarda.

Problematiche aperte

Questa ricerca sembra aprire delle problematiche di tipo pratico e applicativo in merito ad alcuni vitigni che presentano una variabilità decisamente maggiore di quella finora considerata.

È il caso del Muristellu (o Muristeddu), che anche nell'areale di origine, il Mandrolisai, sembra presentarsi più come una popolazione varietale caratterizzata da elementi ampelografici e genetici in comune, ma con differenze che sarebbe opportuno valutare con indagini specifiche.

Nel caso delle varietà aventi come nome Monica, le similitudini riguardano solo i principali parametri ampelografici, ma i vitigni rimangono diversi tra di loro. Pertanto vini ottenuti con vitigni diversi, e soprattutto provenienti da vigneti piuttosto antichi (dove la biodiversità, cioè la variabilità genetica, è stata conservata tutta), avranno caratteristiche diverse.

Un altro caso, peraltro facilmente ipotizzabile all'inizio, è quello dei Moscati, dove l'unico fattore che veramente accomuna tutte queste varietà è il tipico gusto del moscato.

Tutto questo evidenzia pertanto una complessità del panorama varietale nei vigneti, specialmente in quelli più antichi, che se da un lato rappresenta una potenzialità ancora inespressa tutta da valutare, dall'altro pone seri interrogativi sulle varietà che vengono selezionate, moltiplicate e diffuse. Ad esempio, il vitigno Monica che si è affermato in Sardegna, frutto di attività di selezione operata su individui provenienti dal Sud dell'Isola, e che è ampiamente descritto e conosciuto, ha solo il nome in comune con il Monica che in altre aree dell'Isola è normalmente coltivato e utilizzato per produrre vino. Pertanto il rischio è che nei nuovi vigneti venga impiantato il pri-



Grappolo di Carenisca della zona del Sulcis, nella Sardegna meridionale

mo tipo di Monica, sia perché è l'unico disponibile nel mercato vivaistico, sia per l'opinione errata che si tratti dello stesso vitigno. Le conseguenze di questa confusione varietale sono evidenti e vanno dalla perdita di biodiversità e tipicità a un cambiamento e magari a un peggioramento delle caratteristiche dei vini, dovuto all'uso di un vitigno non selezionato per l'areale, se non addirittura scartato in passato dai viticoltori di una determinata zona.

► Sinonimie e omonimie pongono interrogativi sulle varietà moltiplicate e diffuse

Questa indagine evidenzia, inoltre, la complessa diffusione dei vitigni minori in tutto il territorio regionale, caratterizzato da varietà che si ripetono in ogni situazione (segno di una introduzione mirata in tempi recenti), ma da una distribuzione quasi puntiforme dei vitigni, a eccezione di quelli maggiormente rappresentati (e identificabili grosso modo nelle attuali denominazioni di origine controllata, doc), che determina una miriade di varietà presenti nei vecchi vigneti. Tali varietà sono specifiche di alcuni areali, tanto da risultare assenti appena si esce dal comprensorio di origine e coltivazione.

Questo naturalmente non fa che confermare le antiche origini della vitivinicoltura isolana e, nel contempo, permette di ipotizzare che la provenienza di queste varietà è sicuramente attribuibile a una moltitudine di cause: selezioni «in loco», selezione e impollinazioni più o meno controllate, diffusione di geni tramite importazioni e relazioni commerciali.

Strumento per valorizzare le produzioni vitivinicole

Le indagini svolte hanno restituito un panorama varietale decisamente più ampio di quello conosciuto finora. Il confronto con i principali vitigni isolani, italiani e internazionali introdotti in Sardegna ha evidenziato che le varietà finora individuate sono per la stragrande maggioranza assolutamente originali della Sardegna: solo 2 sono attribuibili ad alcuni dei vitigni introdotti in tempi più o meno recenti (Sangiovese e Perlonia).

La maggior parte dei vitigni è stata individuata in vigneti di aree viticole collinari e montane e rappresenta pertanto un interessante strumento per valorizzare e tipizzare sia le produzioni vitivinicole principali (riconducibili alle odierne doc) sia quelle secondarie, caratterizzate da vitigni altamente specifici dei territori, ma in via di sparizione.

**Gianni Lovicu, Massimino Farci
Mauro Sedda**

Agris Sardegna

Dipartimento per la ricerca nell'arboricoltura

Massimo Labra, Fabrizio De Mattia

ZooPlantLab, Dipartimento di biotecnologie e bioscienze, Università di Milano Bicocca

Fabrizio Grassi

Orto botanico di Cascina Rosa

Università di Milano

Gianni Bacchetta, Martino Orrù

Centro di conservazione della biodiversità

Dipartimento di scienze botaniche

Università di Cagliari

(1) Per queste indagini sono state prelevate porzioni di tessuti del fusto dai diversi campioni di vite selezionate da Agris utilizzati poi per estrarre il DNA. I loci microsatelliti indagati per l'analisi biomoleolare sono stati VVS2, VVMD5, VVM7, VVMD27, Zag62 e Zag79 e la metodologia usata è stata scelta sulla base delle informazioni fornite dal progetto europeo Genres.

Si ringraziano, per la collaborazione nella raccolta e nella propagazione delle varietà coltivate, Enrico Podda e Gabriele Abis di Agris Sardegna.

► Per commenti all'articolo, chiarimenti o suggerimenti scrivete a: redazione@informatoreagrario.it

Per consultare gli approfondimenti e/o la bibliografia: www.informatoreagrario.it/rdLia/10ia34_5119_web

Sardegna: individuati circa 150 vitigni autoctoni

BIBLIOGRAFIA

Angius V., Casalis G. (2004) - *La Sardegna paese per paese*. Ed. L'Unione Sarda, vol. 18.

AA.VV. (1999) - *La Storia della vite e del vino in Sardegna*. Ed. Laterza.

Cettolini S. (1897) - *Annuario per gli anni scolastici 1893-94 e 1894-95 della Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia di Cagliari*. Vol. III.

Deidda P. (1994) - *La vite*. In «AA.VV.

Le vecchie varietà della Sardegna», Carlo Delfino Ed.: 281-308.

Grassi F., Labra M., Imazio S., Spada A., Sgorbati S., Scienza A., Sala F. (2003) - *Evidence of a second grapevine domestication centre detected by SSR analysis*. Theor. Appl. Genet., 107: 1315-1320.

Lo Schiavo F. (2005) - *Le brocchette askoidi nuragiche nel Mediterraneo all'alba della storia*. Sicilia Archeologica, XXXVIII, 103: 101-116

Lovicu G., Labra M., Grassi F. (2004) - *Il ruolo della Sardegna nella domestica-*

zione della vite. L'Informatore Agrario, 40: 51-54.

Manca dell'Arca A. (2000) - *Agricoltura di Sardegna*. Edizioni Ilisso. Nuoro.

Moris G.G. (1837) - *Flora sardoa seu Historia plantarum in Sardinia et adiacentibus insulis*.

Sanges M. (2007) - *Brindisi nuragici nell'isola del vino*. Darwin quaderni, 3: 74-78.

Strafforello G. (1895) - *La Geografia dell'Italia*. La Sardegna - Ed. Progetto Sardegna, ristampa del 1997.

Informazioni storiche sul patrimonio viticolo sardo

I riscontri storici e archeologici evidenziano la presenza in Sardegna di attività vitivinicola di una certa entità a partire già dall'Età del Bronzo Medio, coincidente con la civiltà che per oltre mille anni, a cavallo tra il I e il II millennio prima di Cristo, ha caratterizzato l'Isola in quel periodo: la civiltà Nuragica.

Recentemente, scavi effettuati nei pressi di Oristano e riconducibili al periodo del Bronzo Recente, circa 1200 anni prima di Cristo, hanno portato alla luce una gran quantità di vinaccioli. I semi sono stati rinvenuti in buono stato di conservazione dentro un pozzo nuragico, circa 4 m sotto il livello del terreno, in condizioni anaerobiche o comunque in presenza di basse concentrazioni di ossigeno e di forte umidità. Gli esami morfologici preliminari su questi vinaccioli da noi effettuati hanno evidenziato non solo la loro somiglianza a quelli di cultivar di *Vitis vinifera* ssp. *vinifera* (la vite coltivata), ma anche un'elevata variabilità morfologica dei semi riconducibile, in origine, a una pluralità di varietà. È questa l'ennesima dimostrazione della presenza di un'attività vitivinicola fiorente a partire da vite selvatica, protodomestica o domestica, conseguenza non solo delle condizioni ambientali favorevoli e della grande presenza di vite selvatica, che supporta

la teoria che la Sardegna sia un centro secondario di domesticazione (Grassi *et al.*, 2003), ma anche di una grande rete di traffici che portava il vino sardo da una parte all'altra del Mediterraneo tra il primo e il secondo millennio prima di Cristo (Lo Schiavo, 2005).

Una testimonianza evidente della presenza di un'attività vitivinicola fiorente a partire da vite selvatica, protodomestica o domestica in Sardegna è il ritrovamento di anfore vinarie da trasporto provenienti dalla Sardegna, le cosiddette «zit a», un po' dappertutto nel Mediterraneo occidentale e in particolare nello strato archeologico più antico, di fondazione, di Cartagine (Sanges, 2007). Una storia così antica e la presenza di un centro di domesticazione nell'Isola hanno avuto come logica conseguenza un elevato numero di vitigni ordinariamente coltivati, aspetto poco conosciuto e, quindi, poco studiato, tanto che le maggiori informazioni sulla consistenza del patrimonio varietale viticolo sardo le dobbiamo a studiosi non specialisti.

LE INDAGINI NEL PASSATO

A descrivere molto brevemente una trentina di varietà tra vitigni da vino da tavola alla fine del Settecento fu Andrea Manca dell'Arca. Criteri più

scientifici ispirarono circa 50 anni più tardi Giuseppe Giacinto Moris, che produsse una descrizione botanica di non più di 30 varietà.

Una panoramica reale dei vitigni coltivati in Sardegna si deve a Vittorio Angius, che nel 1840 ha descritto tutte le città e i paesi della Sardegna sotto ogni aspetto, fornendo informazioni dettagliate sull'agricoltura locale. Tra queste il canonico sardo riporta, non per tutti i paesi, l'elenco dettagliato dei vitigni coltivati, le tipologie di vino prodotto e statistiche sulla produzione vitivinicola. Specifica, inoltre, che l'elenco è indicativo e approssimato per difetto, e che sarebbe stata utile una seria indagine ampelografica per individuare, necessità sentita già allora, similitudini e nomi affini. Con molta accuratezza fornisce comunque il numero di 100 vitigni ordinariamente coltivati nella regione.

In tempi più recenti lo Strafforello ha confermato quanto riportato dall'Angius. Il Cettolini, direttore della Regia Scuola di viticoltura ed enologia di Cagliari, sul finire dell'800 ha tentato un bilancio più scientifico basandosi più su indagini effettuate da lui in alcuni areali dell'Isola, non tutti, e non senza attingere alle notizie fornite dall'Angius. ●

TABELLA 1 - Elenco dei vitigni individuati e loro caratteristiche principali

N.	Vitigno (1)	Colore buccia	Regione geografica	Tipo di utilizzo	Sinonimia con vitigni maggiori	Sinonimi varietà progetto (2)
1	Aghina de anzelos	Bianca	Barigadu	Mensa		
2	Aghina de Gerusalemme	Bianca	Barigadu	Mensa		
3	Aghina'e cressia	Rossa	Barigadu	Duplica		
4	Agrustu	Bianca	Barbagia di Ollolai	Mensa		Bianca (Baronie)
5	Albacanna	Bianca	Ogliastra	Duplica		
6	Alicante	Nera		Vino	Alicante Bouschet	
7	Alvaranzeniadu bianco	Bianca	Planargia	Vino		Arvesiniadu
8	Amansosu	Nera	Ogliastra	Vino		
9	Aniga di Lanusei	Nera	Mandrolisai	Vino	Cannonau	
10	Apesorgia bianca	Bianca	Campidano di Cagliari	Mensa		
11	Apesorgia nera	Nera	Campidano di Cagliari	Mensa		
12	Aregu bianco	Bianca	Barbagia di Seulo	Vino		12, 77, 78,193,195
13	Aregu giallo	Bianca	Barbagia di Seulo	Vino		
14	Argu mannu	Bianca		Duplica		
15	Arvesiniadu	Bianca	Goceano	Vino		Alvaranzeniadu bianco
16	Axina de Francia	Bianca	Campidano di Cagliari	Vino		
17	Axina de tres bias	Nera	Campidano di Cagliari	Mensa		
18	Barbera sarda	Nera	Parteolla	Vino		
19	Barberone	Nera	Marmilla	Duplica		13, 20, 126
20	Barberone	Nera	Parteolla	Duplica		13, 20, 126
21	Barriadorja	Nera	Monteacuto	Vino		
22	Bianca di Lodine	Bianca	Barbagia di Ollolai	Vino		
23	Bianca di Murunzone	Bianca	Barbagia di Ollolai	Vino		
24	Bianca di Mara	Bianca	Campidano di Cagliari	Vino		
25	Bianca di Orosei	Bianca	Baronie	Mensa		Agrustu
26	Bianca di Chilivri	Bianca	Baronie	Vino		
27	Bianca di Padria	Bianca	Meilogu	Vino		
28	Bianca di Serri	Bianca	Sarcidano	Vino		
29	Bianca pelosa	Bianca	Planargia	Vino		
30	Bianca rosa	Bianca	Sarcidano	Vino		
31	Bianca tomentosa	Bianca	Planargia	Vino		
32	Bovale	Nera	Planargia	Duplica	Pascale di Cagliari	
33	Bovale	Nera	Sarrabus-Gerrei	Vino		
34	Bovale mannu	Nera	Monreale (o Campidano di Santuri)	Vino		
35	Bovaleddu	Nera	Sarrabus-Gerrei	Vino		
36	Bovaleddu antigu	Nera	Marmilla	Vino	Muristellu	Muristeddu
37	Bovali mannu	Nera	Campidano di Cagliari	Vino		
38	Caddiu	Nera	Campidano di Cagliari	Vino		
39	Caddiu bianco	Bianca	Sarcidano	Vino		
40	Cagnulari	Nera	Barbagia di Ollolai	Vino		
41	Cagnulari	Nera	Sarcidano	Vino		
42	Cagnulari	Nera	Sassarese	Vino		
43	Calabresa	Bianca	Barbagia di Seulo	Duplica		
44	Calabresa	Bianca	Barbagia di Ollolai	Duplica		
45	Cannonau bianco	Bianca	Ogliastra, Barbagia di Ollolai	Vino		
46	Cannonatu anticu	Nera	Barbagia di Nuoro	Vino		
47	Cannonau	Nera		Vino	Cannonau	Aniga di Lanusei
48	Cannonau bianco	Nera	Campidano di Cagliari	Vino		
49	Cannonau nero	Nera	Campidano di Cagliari	Vino	Cannonau	Aniga di Lanusei
50	Canulare	Nera	Ogliastra	Vino		

continua TABELLA 1 - Elenco dei vitigni individuati e loro caratteristiche principali

N.	Vitigno (1)	Colore buccia	Regione geografica	Tipo di utilizzo	Sinonimia con vitigni maggiori	Sinonimi varietà progetto (2)
51	Carenisca	Nera	Sulcis	Vino		
52	Caricagiola	Nera	Monteacuto	Vino		
53	Carignano	Nera	Sulcis	Vino		
54	Carignano	Nera	Barbagia di Ollolai	Duplica		Nera (Mandrolisai)
55	Chasselas	Bianca				
56	Claretta	Bianca	Monteacuto	Vino		
57	Codronisca	Bianca	Campidano di Cagliari	Vino		
58	Coerbei	Bianca	Ogliastra	Mensa		58, 60, 71
59	Corniola	Bianca	Parteolla	Mensa		
60	Corofulu	Bianca	Barbagia di Ollolai	Mensa		58, 60, 71
61	Cranaccia arussa	Bianca	Marmilla	Vino		
62	Cuccuau	Bianca	Barigadu	Vino		
63	Culupuntu	Bianca	Ogliastra	Vino		
64	Erba sassaresa	Bianca	Barigadu	Vino		
65	Falso gregu nieddu	Nera	Campidano di Cagliari	Vino		
66	Falso manzesu	Nera	Campidano di Cagliari	Vino		66, 94, 100, 143
67	Fiuedda	Nera	Marmilla	Vino		Teresina
68	Gabriella	Bianca	Campidano di Cagliari	Vino		
69	Galoppo	Bianca	Parteolla	Mensa		
70	Galoppu	Bianca	Sarcidano	Mensa		
71	Galoppu	Bianca	Sarrabus-Gerrei	Mensa		58, 60, 71
72	Gioia bella	Nera	Campidano di Cagliari	Vino		
73	Girò	Nera	Campidano di Cagliari	Vino		
74	Girò	Nera	Monreale (o Campidano di Sanluri)	Vino		
75	Girò	Nera	Planargia	Vino		
76	Girò morbido	Nera	Sarcidano	Vino		
77	Granaccia	Bianca	Barbagia di Ollolai	Vino		12, 77, 78,191,193
78	Granazza	Bianca	Barbagia di Ollolai	Vino		12, 77, 78,191,193
79	Granazza garaumele	Bianca	Barbagia di Ollolai	Vino		
80	Granuagri	Nera	Sarcidano	Vino		
81	Gregu biancu	Bianca	Campidano di Cagliari, Campidano di Oristano	Vino		
82	Gregu nieddu	Nera	Campidano di Cagliari, Campidano di Oristano	Vino		
83	Gregu nieddu	Nera	Campidano di Cagliari	Vino		
84	Grillu	Bianca		Vino		
85	Lacconarzu	Bianca	Barigadu	Vino		
86	Licronaxiu	Bianca	Campidano di Oristano	Vino		
87	Licronaxiu bianco	Bianca	Campidano di Oristano	Vino		
88	Licronaxiu nero	Nera	Campidano di Oristano	Vino		
89	Luglienca	Bianca	Parteolla	Mensa		
90	Malaga	Nera		Vino		
91	Malvasia	Bianca	Planargia	Vino		
92	Manzesu	Nera	Campidano di Cagliari	Vino		Monica (Sarcidano)
93	Medrulinu	Nera		Vino		
94	Medrulinu	Nera	Sarcidano	Vino		66, 94, 100, 143
95	Mizu	Bianca	Campidano, Marmilla	Vino		Semidano (Sarcidano)
96	Monica	Nera	Sarrabus-Gerrei	Vino		
97	Monica	Nera	Sarcidano	Vino		Manzesu
98	Monica	Nera	Barbagia di Seùlo	Vino		
99	Monica bianca	Bianca	Campidano	Vino		Pansale
100	Monica	Nera	Mandrolisai	Vino		66, 94, 100, 143

continua TABELLA 1 - Elenco dei vitigni individuati e loro caratteristiche principali

N.	Vitigno (1)	Colore buccia	Regione geografica	Tipo di utilizzo	Sinonimia con vitigni maggiori	Sinonimi varietà progetto (2)
101	Monica nera	Nera	Campidano di Cagliari	Vino	Monica	
102	Monica nera	Nera	Marmilla	Vino		
103	Monica rosa	Nera	Campidano	Vino		
104	Mora bianca	Bianca	Marmilla	Vino		
105	Moscato	Bianca	Campidano	Vino		
106	Moscato nero	Nera	Campidano di Cagliari	Vino		
107	Moscato nero	Nera	Marmilla	Vino		
108	Moscato nero	Nera	Barbagia di Seùlo	Vino		
109	Moscato rosso	Nera	Barbagia di Seùlo	Vino		
110	Moscato	Bianca	Barbagia di Ollolai	Vino		Moscato (110)
111	Moscato	Bianca	Barbagia di Ollolai	Vino		Moscato (111)
112	Moscato	Bianca	Planargia	Vino		
113	Moscato	Bianca	Monteacuto	Vino		
114	Moscato	Bianca	Parteolla	Mensa		
115	Moscato 1	Bianca	Gallura	Vino		
116	Moscato 2	Bianca	Gallura	Vino		
117	Moscato bianco	Bianca	Marmilla	Vino		
118	Moscato nero	Nera	Marmilla	Vino		
119	Muristeddu	Nera	Mandrolisai (Atzara)	Vino		Bovaleddu antigu
120	Muristeddu	Nera	Mandrolisai (Sorgono)	Vino		
121	Muristellu	Nera	Mandrolisai	Vino		
122	Muristellu	Nera	Barigadu	Vino		
123	Muristellu bovale	Nera	Ogliastra	Vino		
124	Mustiosa	Nera	Barbagia di Nuoro	Vino		
125	Nasco	Bianca	Campidano di Cagliari	Vino		
126	Nasco nero	Nera	Barigadu	Duplici		13, 20, 126
127	Nera	Nera	Sarrabus-Gerrei	Vino		
128	Nera	Nera	Barbagia di Ollolai	Vino		
129	Nera	Nera	Baronie	Vino		
130	Nera	Nera	Barigadu	Vino		130, 144, 146
131	Nera	Nera	Planargia	Vino		
132	Nera	Nera	Mandrolisai	Duplici		Carignano (54, Barbagia)
133	Nera di Janna Ritha	Nera	Baronie	Vino		
134	Nera di Murunzone	Nera	Barbagia di Ollolai	Vino		
135	Nera glabra	Nera	Planargia	Vino		
136	Nera pelosa	Nera	Planargia	Vino		
137	Nera tomentosa	Nera	Planargia	Duplici	Pascale di Cagliari	
138	Niedda	Nera	Barigadu	Vino		
139	Niedda Carta	Nera	Barbagia di Seùlo	Vino		
140	Niedda manna	Nera	Mandrolisai	Vino		
141	Niedda pedra serra	Nera	Monreale (o Campidano di Santluri)	Vino		
142	Nieddera	Nera	Campidano di Oristano	Vino		
143	Nieddu mannu	Nera	Sarcidano	Vino		66, 94, 100, 143
144	Nieddu mannu	Nera	Meilogu	Duplici		130, 144, 146
145	Nieddu mannu	Nera	Monteacuto	Vino		
146	Nieddu mannu	Nera	Barigadu	Vino		130, 144, 146
147	Nieddu polchinu	Nera	Monteacuto	Vino		
148	Nieddu presorju	Nera	Barbagia di Ollolai	Vino		
149	Nuragus	Bianca	Campidano di Cagliari	Vino	Nuragus	
150	Nuragus arrubiu	Bianca	Campidano di Cagliari	Vino		

continua TABELLA 1 - Elenco dei vitigni individuati e loro caratteristiche principali

N.	Vitigno (1)	Colore buccia	Regione geografica	Tipo di utilizzo	Sinonimia con vitigni maggiori	Sinonimi varietà progetto (2)
151	Nuragus moscatello	Bianca	Sarcidano	Vino		151, 152, 155
152	Nuragus muscadeddu	Bianca	Sarrabus-Gerrei	Vino		151, 152, 155
153	Nuragus nero	Bianca	Marmilla	Vino		Nuragus ou de corculeu
154	Nuragus ou de curculeu	Bianca	Marmilla	Vino		Nuragus nero
155	Nuragus rosso rompizolla	Bianca	Campidano di Cagliari	Vino		151, 152, 155
156	Ocru 'e boe	Nera	Baronie	Mensa		
157	Olopo	Bianca	Ogliastra	Mensa		
158	Pansale	Bianca	Baronia	Vino		Monica bianca
159	Panzale	Nera	Barigadu	Duplica		
160	Pascale	Nera	Barbagia di Ollolai	Duplica	Pascale di Cagliari	
161	Pascale di Cagliari	Nera		Duplica		
162	Perd'e sali	Bianca	Campidano di Cagliari	Mensa	Perlona	
163	Primidivu nieddu	Nera	Meilogu	Duplica	Pascale di Cagliari	
164	Remungiau	Bianca	Monreale (o Campidano di Sanluri)	Vino		
165	Remungiau	Bianca	Sarcidano	Vino		
166	Remungiau nero	Nera	Marmilla	Vino		
167	Retagliaddu	Bianca	Monteacuto	Duplica		
168	Retagliatu	Bianca	Barbagia di Nuoro	Duplica		
169	Rosa	Rosa	Barigadu	Mensa		
170	Rosa di Mara	Rosa	Campidano di Cagliari	Mensa		
171	Saluda e passa	Bianca	Campidano di Cagliari	Mensa		
172	Sant'Anna	Bianca	Barbagia di Seulo	Mensa		
173	Semidano	Bianca	Sarrabus-Gerrei	Vino		
174	Semidano	Bianca	Sarcidano	Vino		Mizu
175	Semidano	Bianca	Marmilla	Vino		
176	Sinnidanu	Bianca	Baronia	Vino		
177	Teresina	Nera	Marmilla	Vino		Fiudedda
178	Tintillu	Nera	Sarcidano	Vino		
179	Tintillu	Nera		Vino		
180	Tittiacca	Bianca	Monreale (o Campidano di Sanluri)	Mensa		
181	Tittiacca	Bianca	Sarcidano	Mensa		
182	Tittiacca rosa	Bianca	Campidano di Cagliari	Mensa		
183	Tittiacca verde	Bianca	Campidano di Cagliari	Mensa		
184	Tittibacchina	Bianca	Barbagia di Ollolai	Mensa		
185	Torbato	Bianca	Nurra	Vino		
186	Ua Santa Maria	Bianca	Monteacuto	Mensa		
187	Uva nera di Mandas	Nera	Trexenta	Vino	Sangiovese	
188	Vedele	Bianca	Baronie	Vino		Vite selvatica Funtana 'e Sa Barva
189	Vermentino	Bianca		Vino	Vermentino	
190	Vernaccia	Bianca	Campidano	Vino		
191	Vernaccia	Bianca	Sarrabus-Gerrei	Vino		12, 77, 78,191,193
192	Vernaccia birdi	Bianca	Campidano di Cagliari	Vino		Vernazza
193	Vernaccia di Santa Rosalia	Bianca	Ogliastra	Vino		12, 77, 78,191,193
194	Vernaccia di Solarussa	Bianca	Campidano di Oristano	Vino	Vernaccia	
195	Vernazza	Bianca	Baronie	Vino		Vernaccia birdi
196	Vertudi	Rosa-Nera	Sulcis, Campidano di Cagliari	Duplica		

(1) Nome con il quale il vitigno è conosciuto nell'areale di individuazione. Talune accessioni sono state individuate in vigneti antichi in stato di semiabbandono, in cui non vi è stata trasmissione di notizie tra le generazioni, e pertanto, in tal caso, in mancanza di nomi si è preferito individuare alcune caratteristiche morfologiche dello stesso (es. bianca di..., oppure nera tomentosa di...). (2) Le sinonimie con le varietà del progetto sono indicate con il nome nel caso di un solo vitigno e con i numeri che si riferiscono alla prima colonna (N.) nel caso di un numero di sinonimie maggiore.