

• NELL'ISOLA COMPARE CIRCA 2 SECOLI PRIMA DEL GARNACHA IN SPAGNA

# È certa l'origine sarda del vitigno Cannonau

Prendendo in esame aspetti storici e ampelografici riguardo a Garnacha e Cannonau, sulla base di dati e documentazioni esistenti, risulta evidente che l'ipotesi dell'origine spagnola del Cannonau non è fondata

di Gianni Lovicu

**I**l problema dell'origine dei vitigni non è una semplice disputa tra specialisti, ma è un aspetto che può dare valore aggiunto alle produzioni tipiche. È, in sintesi, l'esaltazione della biodiversità, intesa non solo come differenza biologica, ma anche come prodotto culturale della storia di un popolo. E questo è tanto più vero nel caso del vino, profondamente legato ad aspetti religiosi, tradizioni, usi e costumi dei popoli.

Il Cannonau (il vitigno più coltivato

in Sardegna, pur diffuso in tutta l'isola, trova l'ambiente più favorevole per produzioni di qualità nell'area centro-orientale), il Garnacha spagnolo, il Grenache francese e il Tocai rosso sono lo stesso vitigno (Calò *et al.*, 1991; Meneghetti *et al.*, 2006). La biologia molecolare, se da un lato certifica la comune identità di vitigni con nomi diversi, dall'altro non è in grado, da sola, di garantire la provenienza del vitigno da un areale specifico. Per questo diventano necessari, tra gli altri, riscontri di tipo storico. Pur in assenza di questi, sembra che

la Spagna sia la terra d'origine del Cannonau, a causa della sua identità con il Garnacha e della sua certa derivazione dal «Cannonazo» di Siviglia, vitigno spagnolo di origine andalusa (Bruni, 1960; Deidda, 1994; Vodret, 2003).

Ma la dominazione spagnola in sé non significa importazione automatica di vitigni. Infatti, le prime tracce del vino in Spagna sono in diretta relazione con la Sardegna: nella Spagna orientale «...confluivano vini di distinta provenienza: sud della Penisola iberica, Sardegna e Ibiza» (Blazquez Martinez, 2000). Diversi sono gli insediamenti di antiche popolazioni della Sardegna individuati in campagne di scavi nel sud della Penisola iberica (circa 800 anni prima di Cristo: Ruiz-Galvez, 1998; Zucca, 2003; Torres Ortiz, 2004) e le Baleari erano abitate da antiche popolazioni sarde (Ugas, 2006). E questo di fronte a risultan-

ze archeologiche che attestano l'esistenza di una fiorente industria vitivinicola nell'isola in tempi decisamente più remoti (Sanges, 2006). Dobbiamo per questo concludere che i vitigni spagnoli sono stati portati dagli antichi Sardi? Certamente no. È necessario cercare riscontri archeologici (materiale vegetale da sottoporre ad analisi, ad esempio) e storici (documenti, atti amministrativi, ecc.) che ci diano

informazioni certe. E questo vale anche per i vitigni che sarebbero stati introdotti dagli Spagnoli nell'isola, dal Medioevo in poi.

In un precedente articolo (Lovicu *et*

*al.*, 2004) segnalavamo come le attribuzioni di provenienza dei vitigni sardi fossero state fatte molto più tardi (nel XIX e XX secolo), rispetto all'epoca della presunta introduzione, da «testimoni non oculari» (tabella 1). Infatti, sulla base di testimonianze contemporanee a conquiste e migrazioni, non sembra che queste ultime abbiano portato nuovi vitigni nell'isola: è il caso, ad esempio, delle colonie di Carloforte e Calasetta (fondate da liguri, nelle isole di S. Antioco e San Pietro) formatesi nel XVIII secolo. Infatti l'Angius, a pochi anni dal loro arrivo, ricorda che coltivavano «gli stessi vitigni dell'isola maggiore». Un caso esemplare è quello del Muristellu, considerato a lungo un vitigno introdotto in Sardegna dagli Spagnoli. In realtà, l'individuazione di vite selvatica con corredo genetico simile al Muristellu (Grassi *et al.*, 2003) nelle montagne centrali dell'isola e l'attribuzione allo stesso (Sanges, 2006) dei vinaccioli di vite provenienti dagli scavi del Nuraghe Arrubiu (Lo Schiavo e Sanges, 1994) dimostrano che questo vitigno è il risultato di un processo di domesticazione avvenuto in Sardegna.

Ricordiamo d'altronde che la Spagna non sembra aver innovato nell'isola i provvedimenti legislativi in campo viticolo, contrariamente a quanto avvenuto per altre colture (Mattone, 1999), e che il primo provvedimento sul vino, nella Alghero appena

Il Garnacha fino al XVII secolo è citato in Spagna come vino bianco, mentre la prima citazione del Cannonau in Sardegna risale al 1549



La biologia molecolare certifica la comune identità dei vitigni Cannonau (nella foto), Garnacha, Grenache, e Tocai rosso, ma poco dice sulla sua provenienza

Cannonau O. 558 per Cannonau  
 Cannonau SICILIA M. R. da cre...  
 al Cannonau di SARDEGNA.  
 Cannonau. XERES e TREBUGENA. Acini molli  
 rotondi, dorati. RON.  
 Cannonau. SARDEGNA. Acini neri o rossicci,  
 rotondi. Pl. Sard. Desc. IX. B. 14. 487 Sin. di

Il Canonazo – vitigno inesistente – è un errore di stampa nell'opera del Rovasenda (nella foto). Questi in realtà si riferiva al Cañocazo, citato da Rojas

colonizzata dai catalani di Pietro IV d'Aragona, fu un atto protezionistico (Simbula, 1999) che impediva di portare vino nella città da un territorio circostante ancora non conquistato dagli iberici, ma capace di produrre molto vino. Ritornando al Cannonau, molti autori sostengono che il nome «Garnacha» sia derivato dall'italiano Vernaccia (Wagner, ried. 1996; Corominas, 1967; Henry, 1986; De Casas, 1992; Moulin, 1993; Bucalo, 1998; De Borja Moll, 1998), vino bianco fino apprezzato durante il Medio Evo e il Rinascimento in tutta Europa (Russels, 1350; Chaucer, 1400; Fiorio, 1611; Henry, 1986), proveniente dall'Italia (Fiorio, 1611; Henry, 1986), nazione che con la sua cultura e i suoi costumi faceva tendenza. Il Garnacha è quindi un vino prodotto in Spagna, con il nome di un vino di origine italiana. Non possiamo peraltro non notare, a costo di rischiare di fare della filologia, che Cannonau (termine sardo, assente sia in castigliano che catalano) è una parola sicuramente originale e, tutto sommato, di etimologia incerta, contrariamente a Grenache-Garnacha che derivano dal più antico Vernaccia.

### Canonazo: vitigno o refuso?

Il Canonazo (di Xeres, o Siviglia) viene citato dal Cettolini (1894), che ne suggerisce il confronto con il Cannonau. La fonte del Cettolini è probabilmente il Rovasenda, che parla di un Canonazo proveniente da Xeres o Trebugena, caratterizzato da «acini molli, rotondi, dorati». Cioè è un'uva bianca! Difatti l'ampelografo italiano non lo accosta assolutamente al Cannonau. La fonte di questa notizia, per il Rovasenda, è Simon de Rojas Clemente y Rubio, il più illustre degli ampelografi che, nel XIX secolo, operarono in Spagna. Rojas non parla però del

Canonazo bensì del Cañocazo, vitigno bianco tuttora coltivato in Andalusia! Questo potrebbe spiegare perché la similitudine tra Cannonau e Canonazo venga citata solo da autori italiani; infatti un vitigno con questo nome non sembra comparire nella letteratura scientifica spagnola. Anzi, sia che si tratti di lavori relativi al Garnacha e ai vitigni spagnoli imparentati (Martin *et al.*, 2003), sia di lavori sul germoplasma viticolo iberico (Cabezas *et al.*, 2003), il Canonazo non viene mai menzionato.

Volendo consultare altre fonti, noteremo che né de Nieva, nel 1854, né Blanco Fernandez, nel 1863, citano il Canonazo; che non viene citato nemmeno da tutti gli altri autori che, fino alla fine del XIX secolo, insegneranno in Spagna l'arte di coltivare la vite e produrre buon vino. Insomma, il Canonazo non sembra essere mai esistito: è un errore di stampa nell'opera del Rovasenda (foto 2), che a preso il posto del Cañocazo, realmente citato da Rojas. Risulta evidente che alla luce di questi dati, alcuni testi di guide, siti internet (anche istituzionali) relativi alla viticoltura della Sardegna, certi della derivazione del Cannonau dal Canonazo di Siviglia (o di Xeres, ma comunque andaluso), andranno sicuramente corretti.

### Prime fonti storiche sul Cannonau in Sardegna

In Sardegna, le fonti storiche più antiche che citano i tipi di vini prodotti sono atti di governo), statuti (come quelli dei Comuni di Iglesias e Sassari), rapporti di visitatori della Corona spagnola e, soprattutto, atti notarili, sia compravendite che successioni.

Il vino Cannonau compare per la prima volta in un atto del notaio Bernardino Coni, il 21 ottobre 1549 a Cagliari

(Cherchi Paba, 1977). Il visitatore del re Martin Carrillo e il francescano Giorgio Aleo, alcuni anni più tardi, nel 1612 il primo e nel 1677 il secondo, parlano di vini Cañonates di particolare pregio prodotti in tutta l'isola (AA.VV., la storia della vite e del vino in Sardegna, 1999). Il francescano menziona anche il Vernaccia, che però, scrivendo in spagnolo, chiama «Garnacha»!

Nei secoli successivi si hanno anche delle descrizioni più precise dei vitigni, come quella del Manca dell'Arca (XVIII secolo), che cita il Cannonau, e quella del Moris (XIX secolo), ancora più accurata, che classifica il nostro vitigno come *Vitis prestans*. A metà dell'800, a darci un'idea della diffusione del Cannonau è il sacerdote Vittorio Angius che, comune per comune, fornisce notizie dettagliate sulla viticoltura del tempo e sui vitigni coltivati nelle diverse aree. Anche dal suo censimento, il Cannonau è il vitigno più diffuso nell'isola. Nella sua opera, i cui dati saranno confermati qualche decennio più tardi dallo Strafforello, sono elencati un centinaio di vitigni sardi. All'epoca, quindi, vi era una piattaforma di vitigni autoctoni decisamente maggiore di quella considerata finora. Il Cannonau, insomma, è citato in atti notarili già nella prima metà del 500. Ed è costante la sua presenza nella viticoltura isolana già da allora, costituendone uno dei punti di forza. A questo punto, vista la presenza nelle fonti dell'isola del Cannonau da circa 500 anni, è importante vedere cosa succede al Garnacha in Spagna.

### Garnacha in Spagna: dal Vernaccia al Cannonau

In Sardegna il Vernaccia (vino e vitigno bianco) è sempre stato distinto dal Cannonau (vino e vitigno «tinto»). Diventa pertanto importante, ai fini della

TABELLA 1 - Epoca di introduzione di alcuni dei principali vitigni sardi

Vitigno	Origine presunta	Epoca di presunta introduzione (sec. d.C.)	Prova a supporto	Epoca di attribuzione della Nazione di origine (sec. d.C.)	Citazione nelle fonti dell'epoca di presunta introduzione in Sardegna
Cannonau	Spagna	XV-XVIII	nessuna	XIX-XX	nessuna
Vermentino	Spagna	XV-XVIII	nessuna	XIX-XX	nessuna
Malvasia	Grecia	VI-VIII	nessuna	XIX-XX	nessuna
Carignano	Spagna	XV-XVIII	nessuna	XIX-XX	nessuna
Cagnulari	Spagna	XV-XVIII	nessuna	XIX-XX	nessuna
Muristellu	Spagna	XV-XVIII	nessuna	XIX-XX	nessuna
Nuragus	Fenicia	VIII-VII (*)	nessuna	XIX-XX	nessuna
Vernaccia	Fenicia	VIII-VII (*)	nessuna	XIX-XX	nessuna
Monica	Spagna	XV-XVIII	nessuna	XIX-XX	nessuna
Bovale	Spagna	XV-XVIII	nessuna	XIX-XX	nessuna

(\*) Secolo a. C.

nostra indagine, capire se, in Spagna, come nel resto d'Europa, con il nome «Garnacha» si intendesse realmente un vino bianco fino, affine al vino greco (moscati e malvasie).

Non è un aspetto secondario. Gli esperti di etimologia e di lingue romanze non hanno dubbi in proposito (Wagner, ried. 1996; Henry, 1986; De Casas, 1992; Moulin, 1993; Rull, 1999). Analoghe certezze riscontriamo nel Dizionario etimologico castigliano (Corominas, 1967 e 1980) e nel Dizionario etimologico catalano (De Borja Moll, 1998): Garnacha (o Garnatxa, per i catalani) deriva dall'italiano Vernaccia. Quindi se Garnacha deriva da Vernaccia (a Teruel, Aragona, il Garnacha-Cannonau ancora oggi viene chiamato Bernacha), da quanto tempo è che in Spagna la parola Garnacha non viene più usata per definire un vino fino bianco, ma uno rosso?

Nel 1348, nel «Regiment de preservaciò de pestilencia» del comune di Lleida si suggerisce di usare, come rimedio, del vino caldo naturalmente «...axí com grech ho vernaça...» (...che sia greco o vernaça). L'affiancamento del vino greco (malvasie o moscati) al Vernaccia non dovrebbe lasciare dubbi: è un vino bianco. Ma ancora più chiaro è il francescano catalano Francesc Eiximenis, che, sul finire del XIV secolo, nella sua opera «Lo Crestià», elenca proprio il Vernaccia tra i vini bianchi (Renedo I Puig, 2001).

Da ricordare che, anche nel resto d'Europa, il Vernaccia (come Grenache, Vernache, Vernage, ecc.) compare in documenti del XIII, XIV e XV secolo sempre accanto al vin greco, cioè vino bianco fino e aromatico (Henry, 1986).

È interessante notare che Garnacha viene usato per definire un vino bianco fino anche 2 secoli più tardi. Infatti, nella novella «El licenciado Vidriera» (1613), il più importante scrittore spagnolo di tutti i tempi, Miguel Cervantes, cita il Garnacha in un contesto che non lascia dubbi sul fatto che è Vernaccia: in una lista di vini bianchi italiani apprezzati dal protagonista in una taverna di Genova. Da rimarcare che questa citazione del Cervantes è la prima in castigliano dove compare il termine «Garnacha» (Corominas, 1967 e 1980; Henry, 1986), un vero e proprio italianismo (Bocalo, 1998).

Nel XVII secolo, in alcuni conventi spagnoli veniva preparata la Garnacha, bevanda «compuesta por tres clases de uvas diferentes, azúcar, canela, pimienta y algún otro ingrediente» (Gomez Diaz, 2002). Presubilmente un tentativo di imitare un vino bianco alcolico, ricco di aromi, ma l'ennesima dimostrazione che il

Garnacha come è inteso oggi in Spagna (cioè vino rosso) non sembra esistere a metà del 600. Quindi almeno fino alla metà del XVII secolo, in Spagna, quando si parlava di Vernaça, o Garnacha, o Guarnacha, si parlava di Vernaccia, vino bianco dolce e fino.

Sarebbe interessante a questo punto capire quando il termine Garnacha comincia ad essere usato per definire un vino rosso. Secondo molti autori, la prima citazione e la prima descrizione dell'uva Garnacha-Cannonau in Spagna si deve all'agronomo Alonso de Herrera e alla sua Obra de Agricultura del 1513 dove descrive un vitigno «aragonès». Da molti (Meneghetti et al., 2006) questa viene considerata la descrizione del Garnacha-Cannonau in virtù del fatto che «Tinto aragonès» è uno degli altri nomi con cui il Garnacha è conosciuto, oggi, in Spagna. Secondo de Herrera l'Aragonès «... è un'uva nera, con grappoli grandi, molto serrati e acini grossi: sono ceppi di grande produzione. In pianura caricano tantissimo e fanno un vino scuro e corposo, mentre se piantati in altura o su arenarie non producono tanto e fanno un vino più chiaro e soave: è un vino da grande produzione che dura poco. Il Tortozon e l'Herral sono come l'Aragonès...».

Va detto che difficilmente una descrizione come questa può adattarsi al Cannonau. Infatti il Tortozon e l'Herral sono dei vitigni tuttora esistenti, ma che nessun autore spagnolo ha mai accostato (nemmeno come semplice somiglianza) al Garnacha-Cannonau: anzi, le caratteristiche di questi ultimi e dell'Aragonès di Herrera (grappoli grandi e acini grandi) sembrano scoraggiare un simile accostamento. Questi dubbi furono anche di Rojas Clemente, il grande ampelografo che ai primi del XIX secolo curò un'edizione della «Obra», in cui si dichiarò perplesso riguardo alla rispondenza dell'Aragonès con qualcuna delle varietà spagnole da lui descritte. Pertanto pare piuttosto azzardato (secondo il Rojas Clemente) riconoscere un qualsiasi vitigno nell'Aragonès citato da De Herrera.

Molte delle notizie relative alla viticoltura della Sardegna, che danno per certa la derivazione del Cannonau dal Canonazo di Siviglia, andranno riviste alla luce dei dati riportati in questo articolo. Nella foto un vigneto eroico di Cannonau in una zona montuosa della Sardegna

È catalano Frate Miguel Agustin, che nel suo «Libro de los secretos de agricultura, casa campo y pastoril», del XVIII secolo, cita una serie di vini e vitigni, come i greci, la Malvasia, il Macabeo. Ma non sembra citare il Garnatxa (per usare la grafia catalana).

Nel Dizionario della lingua spagnola del 1734 viene citata, per la prima volta riferita a un vino «tinto», proprio la Garnacha. Nel 1780, l'edizione del «Dizionario» presenta una

descrizione più accurata: la Garnacha è una varietà di uva «roxa» dalla quale in Aragona si fa del vino. Ma lo stesso dizionario ci ricorda che la Garnacha è anche

un tipo di bibita tipo «carraspada», cioè come quella descritta nel convento del XVII secolo.

Insomma, con il vocabolo Garnacha si indicano più bevande diverse tra loro!

Il Garnacha viene citato da Clemente Rojas nel suo Ensayo del 1807, nel quale troviamo descritta la Tintilla, nota anche come Alicante. Altro nome del Garnacha? Sicuramente no: l'Alicante in questione presenta una foglia «muy borrosa», cioè molto tomentosa, il contrario del Garnacha-Cannonau.

Il nome Garnacha, riferito a una varietà di uva nera, compare nel 1854 nel «Manual de cosechero de vinos» di de Nieva: l'importanza del vitigno sembra assai trascurabile. Il Garnacha non compare invece nel «Tratado sobre el cultivo de la vid» di Antonio Blanco Fernandez del 1863.

Buenaventura Castellet, nel 1865, menziona il Garnacha (sinonimi Tintilla e Alicante) e il Tinto de Aragon, descrivendoli come varietà diverse, in pagine differenti. Entrambi sembrano degni della massima considerazione e l'autore

*Dal punto di vista storico e ampelografico ci sono tutti gli elementi per affermare che il Cannonau abbia origini in Sardegna e non in Spagna*



si prodiga nel raccomandare la coltivazione dappertutto. Non dice se i due siano lo stesso vitigno.

Nel 1885 Eduardo Abela y Saiez de Andino, nel suo «El libro del viticultor», corregge l'incongruenza registrata tra Rojas Clemente e Buenaventura in merito all'Alicante: l'Alicante descritto (come Tintilla) da Rojas Clemente è diverso da quello, che lui chiama Alicantina, descritto da Buenaventura Castellet in Catalogna. Inoltre, Abela de Saiez cita il Valier, agronomo e viticoltore aragonese titolare di una cat-

tedra ambulante di viticoltura, che del Garnacha dice «...è il vitigno più moderno nei vigneti aragonesi - (e siamo nel 1885...) - ...si conosceva a malapena al principio di questo secolo come uva da fine pasto». All'epoca del Valier è quindi l'uva più rappresentata in Aragona. Un altro agronomo aragonese, Antonio Berbegal, conferma questa affermazione ed entrambi attribuiscono il successo del Garnacha alla sua resistenza all'oidio. Conclude Saiez affermando che «...in tutta la Spagna si va estendendo notevolmente la coltivazione del Garnacha, la cui presenza, oltre alla provincia di Saragozza, è segnalata in quella di Alava, Barcellona, Castellon, Gerona, Huesca, Navarra, Tarragona, Teruel e Valencia». Naturalmente, se «si va estendendo», vuol dire o che era poco diffusa o, addirittura, che non c'era.

La vocazione tardiva del Garnacha per il vino è segnalata anche da Buenaventura Aragò, che nel 1871 scrive che «la Garnacha es una uva algo bermeja... buena para comer y colgar», cioè è un'uva rossa (la cui descrizione ampelografica è in buona sostanza quella del Cannonau) buona per



**Foto 4** - Secondo le fonti il Cannonau è presente in Sardegna da circa 500 anni, mentre la diffusione della Garnacha tinta in Spagna come uva da vino avviene solo dopo la comparsa dell'oidio verso la fine dell'800. Nella foto un ceppo di Cannonau

mangiare e per essere conservata appesa.

Insomma, secondo degli esperti dell'epoca (due ampelografi e due agronomi spagnoli), veri e propri «testimoni oculari», in Aragona (la zona di origine del Garnacha, in base all'ipotesi classica d'origine «spagnola») si accorgono della Garnacha tinta come uva da vino solo dopo la comparsa dell'oidio, quando viticoltori ed esperti accertano la notevole resistenza del vitigno a questa patologia. E questo sembra essere il momento della grande diffusione di questo vitigno.

### Conclusioni

Alla luce di quanto fin qui descritto, è evidente che ci sono tutti gli elementi per affermare che il Cannonau abbia origini in Sardegna e non in Spagna. Va sottolineato, comunque, che le conclusioni alle quali si giunge in questo articolo sono quelle relative ai dati e alle documentazioni esistenti (riportate nella bibliografia) e nel caso in cui emergessero ulteriori dati, essi andranno naturalmente studiati e valutati. Il riferimento è anche agli atti notarili e di compravendita spagnoli (nonché sardi, custoditi in parte in Spagna): si tratta di documentazione che potrebbe portare ulteriore contributo, a patto di chiarire, in presenza del vocabolo «Garnacha», di quale si parli, se vino bianco fino o vino rosso.

Qualche considerazione, però, può certamente essere fatta:

- Garnacha viene da Vernaccia, è un nome di chiara origine italiana: per molti studiosi, spagnoli e non, è un chiaro sintomo di provenienza dall'estero del vitigno;
- non esiste un vitigno Canonazo di Siviglia, dal quale molti fanno derivare il Cannonau. Allo stato delle cose, poiché nessun autore spagnolo ne parla, dobbiamo dedurre che è un vitigno inventato,

frutto di un errore di stampa presente nell'opera del Rovasenda, che una serie di citazioni poco felici ha utilizzato per dare un'origine spagnola al Cannonau;

- le fonti storiche e letterarie spagnole indicano che il Garnacha, fino al XVII secolo, in Spagna è un vino bianco;
- la prima citazione del Cannonau in Sardegna risale al 1549. La prima in assoluto della parola «g(u)arnacha» è del 1613 (Cervantes), ma è riferita a un vino bianco. La prima del Garnacha (vino «tinto») in Spagna è di un dizionario del 1734. Cioè,

le prime notizie sulla produzione del vino rosso Garnacha sono del 1734. Le attestazioni di produzione in Sardegna di vino Cannonau risalgono a circa 200 anni prima (notaio Bernardino Coni);

- due ampelografi e due agronomi spagnoli ci informano che l'uva rossa Garnacha, poco conosciuta in Aragona, viene diffusa solo dopo l'arrivo dell'oidio. Queste notizie, benché confermate da esperti, sembrano contraddette da quanto scritto sia nel dizionario spagnolo del 1734, che cita il Garnacha come vitigno rosso che dà un buon vino, sia da Rojas nel 1807. Le due notizie potrebbero essere entrambe vere: cioè nel XVIII secolo il Cannonau-Garnacha si affaccia alla ribalta della storia vitivinicola spagnola e nel secolo successivo acquista importanza notevole, tanto da essere diffuso in tutta la Spagna per la sua resistenza all'oidio.

In base a quanto analizzato finora, i riscontri storici e ampelografici rendono pertanto più dispendiosa dal punto di vista logico e scientifico l'ipotesi dell'origine spagnola del Cannonau. Nel contempo, proprio in virtù del fatto che il Cannonau compare circa 2 secoli prima del Garnacha (vino «tinto», naturalmente), sembra avere maggiore consistenza l'ipotesi che il luogo di origine di questo vitigno sia da ricercare in Sardegna. ●

**Gianni Lovicu**

*Era Cras - Ente di ricerca in agricoltura della Regione Sardegna  
Centro regionale agrario sperimentale di Cagliari  
arboree@cras.sardegna.it*

*In memoria dell'amico Tattanu Pira amministratore della Cantina sociale di Dorgali: queste ricerche sono iniziate con il suo stimolante apporto.*

La bibliografia sarà consultabile all'indirizzo [www.informatoreagrarario.it/bancadati](http://www.informatoreagrarario.it/bancadati)

## BIBLIOGRAFIA

- Angius V., Casalis G. (2004)** - *La Sardegna paese per paese*. Ed. L'Unione Sarda, 18 voll., Cagliari.
- AA.VV. (1999)** - *La Storia della vite e del vino in Sardegna*. Ed. Laterza.
- Abela y Saiez de Andino Eduardo (1885)** - *El libro del viticultor*. Madrid.
- Agustin Miguel (1722)** - *Libro de los secretos de agricultura, casa de campo y pastoral*. Barcellona.
- Aragò Buenaventura (1871)** - *Tratado completo sobre el cultivo de la vid y elaboracion de vinos*. Madrid.
- Arroyo Garcia R. et al. (2002)** - *Distribution of Vitis vinifera L. chloroplast genome polymorphism around the Mediterranean region provide clues to understand grapevine domestication*. Plant, Animal & Microbe Genomes X Conference 12-16 Gennaio. San Diego, California.
- Bacci A. (1596)** - *De naturali vinorum historia*. Roma.
- Blanco Fernandez Antonio (1863)** - *El cultivo de la vid y elaboracion de vinos*. Madrid.
- Blázquez Martínez J.M. (2000)** - *Importacion de alimentos en la peninsula ibérica durante el primero milenio a.C.* In J.M.<sup>a</sup> Blázquez, Los pueblos de España y el mediterráneo en la antigüedad. Estudios de arqueología, historia y arte, Madrid: 151-184.
- Bocalo M.G. (1998)** - *Los italianismos en «Las Novelas ejemplares» de Miguel Cervantes de Saavedra*. Cuadernos de Filología Italiana, 5: 29-80. Servicio de Publicaciones UCM. Madrid.
- Boutelou E. (1807)** - *Memoria sobre el cultivo de la vid en San Lucar de Barrameda*. Madrid.
- Bruni B. (1960)** - *Il Cannonao. Principali vitigni da vino coltivati in Italia*. Vol. 1 - Ed. Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.
- Cabezas J.A., Cervera M.T., Arroyo Garcia R., Ibañez I., Rodrigues Torres I., Borrego J., Cabello F., Martinez Zapater J.M. (2003)** - *Garnacha and Garnacha Tintorera: genetic relationships and the origin of teinturier varieties cultivated in Spain*. Am. J. Enol. Vitic., 54 (4): 237-245.
- Castellet Buenaventura (1865)** - *Enologia española*. Barcellona.
- Castellet Buenaventura (1868)** - *Viticultura y enologia española*. Barcellona.
- Cavanilles Palop A.J. (1795)** - *Observaciones sobre la istoria natural del Reyno de Valencia*. Madrid, Imprenta Real (2 voll.)
- Cettolini S.** - *Annuario per gli anni scolastici 1893-94 e 1894-95 della Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia di Cagliari*, vol. III.
- Chaucer Geoffrey (1400)** - *The Canterbury tales. The Merchant tale*. In Oxford Digital Library.
- Cherchi Paba F. (1974)** - *La Vernaccia della Valle del Tirso*. Ed. STEF.
- Cherchi Paba F. (1977)** - *Evoluzione storica dell'attività industriale agricola caccia e pesca in Sardegna*. Ed. STEF, vol 3, pag. 24.
- Chistol F., Mallart R.P. (1997)** - *Els negociatòres de Narbona i el vi català*. Faventia, 19/2: 75-96.
- Clemente y Rubio Simon de Rojas (1807)** - *Ensayo sobre las variedades de la vid comun che vegetan in Andalucia*. Madrid.
- Corominas J. (1967)** - *Diccionario critico etimologico de la lengua castellana*. Edizioni Francke, Berna.
- Corominas J., Pascual J.A. (1980)** - *Diccionario critico etimológico castellano e hispánico*. Madrid: Gredos.
- D'Agramont Jacme (1348)** - *Regiment de preservació de pestilencia : (Lleida, 1348)*. www.lluisvives.com.
- De Herrera A. (1818)** - *Obra de Agricultura*. Versione commentata da Simon de Rojas Clemente y Rubio. Madrid.
- De Borja Moll F. (1998)** - *Diccionari català-valencià-balear*. Palma de Mallorca, pp. 196.
- De Casas F. (1992)** - *El mensaje publicitario en la Edad Media: unos precursores*. Revista de Filología Francesa, 2. Editorial Complutense, Madrid.
- De Nieva J.M. (1854)** - *Manual del cosechero de vinos*. Madrid.
- Deidda P. (1994)** - *La vite*. In AA.VV. *Le vecchie varietà della Sardegna*, Carlo Delfino Ed. 281-308.
- Ferrante C. (1999)** - *La viticoltura e la vinificazione nella Sardegna spagnola (XVI-XVII secolo)*. In Storia della vite e del vino in Sardegna. Ed. Laterza: 121-142.
- Fiorio J. (1611)** - *Queen Anna's Dictionarie of Italian and English tongues*. Londra.
- Gomez Diaz D. (2002)** - *«Buen alimento, mejor pensamiento»: el consumo en un convento almeriense a fines del siglo XVII*. Manuscritos, 20: pp. 133-155.
- Gower J. (1901)** - *John Gower's Confessio amantis*. The works of John Gower (1330-1408 A.D.), ed. Prof. G.C. Macaulay (Oxford).
- 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.
- Henry A. (1886)** - *Vernache, garnache, grenache*. Revue de Linguistique Romane, 50: 517-526.
- Lo Schiavo F., Sanges M. (1994)** - *Il nuraghe Arrubiu di Orroli*; in Sardegna Archeologica (serie Guide e Itinerari), Ed. Delfino. Sassari.
- Lovicu G., Labra M., Grassi F. (2004)** - *Il ruolo della Sardegna nella domesticazione della vite*. L'Informatore Agrario, 40: 51-54.
- Manca dell'Arca A. (2000)** - *Agricoltura di Sardegna*. Edizioni Ilisso. Nuoro.
- Martin J.P., Borrego J., Cabello F., Ortiz J.M. (2003)** - *Characterization of the Spanish grapevine cultivars diversity using sequence-tagged Microsatellite site markers*. Genome, 46: 10-16.
- Martinez L., Cavagnaro P., Masuelli R., Rodriguez J. (2003)** - *Evaluation of diversity among Argentine grapevine (Vitis vinifera L.) varieties using morphological data and AFLP markers*. Electronic Journal of Biotechnology, vol. 6, n. 3, December 15.

- Mattone A. (1999)** - *Le vigne e le chiusure*. In Storia della vite e del vino in Sardegna. Ed. Laterza, pp. 94.
- Meneghetti S., Costacurta A., Calò A., Sotès V., Giannetto S., Crespan M. (2006)** - *Studio della variabilità della garnacha tinta diffusa in Italia, Spagna e Francia*. In corso di pubblicazione.
- Moulin L. (1993)** - *L'Europa a tavola*. Edizioni Oscar Mondadori, pp. 221.
- Navarro y Ledesma F. (1960)** - *El ingenioso hidalgo Miguel de Cervantes Saavedra*. Cap. IX. Edizione digitale dell'opera originale su [www.cervantesvirtual.com](http://www.cervantesvirtual.com)
- Parada y Barreto D. (1868)** - *La historia y el estrado actual del cultivo de la vid y del comercio vinatero de Jerez de la Frontera*. Jerez de la Frontera.
- Pichon J. (1846)** - *Le Ménagier De Paris, Traité De Morale Et D'économie Domestique Composé Vers 1393, Par Un Bourgeois Parisien*. L'imprimerie de Crapelet.
- Real Academia Española (1734)** - *Diccionario de la lengua castellana* - Tomo quarto, Madrid.
- Real Academia Española (1780)** - *Diccionario de la lengua castellana* - Madrid.
- Renedo i Puig X. (2002)** - *Eiximenis i el bon ús del vi*. Estudi Genral 22, Revista de la Facultat de Lletres de la Universitat de Girona, vol. II, pp. 251-278.
- Rovasenda (Di) G. (1877)** - *Saggio di una ampelografia universale*. Ed. Loescher, Torino.
- Ruiz-Galvez M. (1998)** - *Perypheral, but not that much... - Trabalhos de Arqueologia 10 - Existe uma Idade do Bronze Atlântico?* - Lisboa. Monografia. pp. 101-113.
- Rull X. (1999)** - *Diccionari del vi. Enciclopedia catalana*. Universitat Rovira i Virgili, Tarragona.
- Russells J. (1868)** - *Boke of Nurture*. Ed. by Frederick J. Furnivall, London, pub. for the Early English text society, by N. Trübner & co.
- Sanges M. (2006)** - *La vite e il vino in Sardegna dalla preistoria alla fine del mondo antico*. Sardinews, 4.
- Simbula P.F. (1999)** - *Produzione, consumo e commercio del vino nel basso Medioevo*. In Storia della vite e del vino in Sardegna. Ed. Laterza, pag. 46.
- Strafforello G. (1997)** - *La geografia dell'Italia. Sardegna. La provincia di Cagliari alla fine dell'Ottocento*. Edizione anastatica dell'originale del 1895. Ed. Progetto Sardegna, Cagliari.
- Strafforello G. (1997)** - *La geografia dell'Italia. Sardegna. La provincia di Sassari alla fine dell'Ottocento*. Edizione anastatica dell'originale del 1895. Ed. Progetto Sardegna Cagliari.
- Torres Ortiz M. (2004)** - *Un frammento de vaso askoide nuragico del fondo de cabaña del Carambolo*. Complutum, vol. 15: 45-50.
- Ugas G. (2006)** - *L'alba dei nuraghi*. Ed. Fabula. Cagliari.
- Vodret A. (1992)** - *Sardinia insula vini*. Ed. Delfino, Sassari.
- Vodret A., Nuvoli F., Benedetto G. (1999)** - *I Sapori della Sardegna. Il Vino*. Ed. Zona, Cagliari.
- Vodret A. (2003)** - *Storia regionale della vite e del vino. Sardegna*. Ed. Unione Italiana Vini.
- Wagner M.L. (1989)** - *Dizionario etimologico sardo*. Gianni Trois Editore, Cagliari.
- Wagner M.L. (1997)** - *La lingua sarda*. Edizioni Ilisso, Nuoro.
- Wagner M.L. (1996)** - *La vita rustica*. Edizioni Ilisso. Nuoro.
- Zucca R. (2003)** - *Tracce nuragiche a Cadice. I sardi oltre le Colonne d'Ercole*. L'Unione Sarda, 28 agosto, pag. 34.