

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Sardegna Semidano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Autonoma della Sardegna Assessorato Agricoltura e R.A.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	4 Via Pessagno 09126 Cagliari Italia
<i>Telefono:</i>	+39 070 606 6330
<i>Fax:</i>	+39 070 606 6250
<i>e-mail:</i>	agricoltura@regione.sardegna.it ,agricoltura@pec.regione.sardegna.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Sardegna Semidano - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 28.08.1995

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Sardegna Semidano (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**"Sardegna" Semidano**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11%; - residuo zuccherino massimo: 4 g/l; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 15 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato; - odore: profumo delicato di fruttato, caratteristico; - sapore: morbido, sapido, fresco

"Sardegna" Semidano sottozona Mogoro

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,5%; - residuo zuccherino massimo: 4 g/l;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato;
- odore: profumo delicato di fruttato, caratteristico;
- sapore: morbido, sapido, fresco;

"Sardegna" Semidano spumante*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo, "perlage" fine e persistente;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: sapido, fresco, secco o amabile o dolce, leggermente aromatico;

"Sardegna Semidano superiore*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13 %;
- residuo zuccherino massimo: 4 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 8 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato;
- odore profumo delicato di fruttato, caratteristico;
- sapore: morbido, sapido, fresco;

"Sardegna Semidano" passito*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15% di cui effettivo minimo: 13%;
- zuccheri residui: minimo 35 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo oro;
- odore: intenso, etereo, di frutta matura;
- sapore: dolce, pieno, mielato;

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Superiore

Vino passito

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:**Sardegna Semidano**

<i>Resa massima:</i>

	resa uva/ha (Tonnellate)	resa vino/ha (ettolitri)
"Sardegna" Semidano	13	91
"Sardegna" Semidano sottozona Mogoro	11	77
"Sardegna" Semidano spumante	13	91
"Sardegna" Semidano superiore	11	77

"Sardegna" Semidano passito	11	55
--------------------------------	----	----

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento del vino atto ad essere designato con la denominazione d'origine controllata "Sardegna" Semidano comprende l'intero territorio della regione Sardegna.

La zona di produzione del vino a denominazione d'origine controllata "Sardegna" Semidano designato con la sottozona "Mogoro", comprende l'intero territorio dei comuni di Baressa, Gonnoscodina, Gonnostramatza, Masullas, Mogoro, Pompu, Simala, Siris e Uras in provincia di Oristano e Collinas, Sardara e Villanovaforru in provincia del Medio Campidano.

a. Zona NUTS

ITG2	Sardegna
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0
--------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Semidano B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Sardegna Semidano

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona di produzione della DOC sardegna Semidano, comprende l'intero territorio della Regione Sardegna, che è assai complesso e variegato dal punto di vista geologico, pedologico e degli ecosistemi correlati. L'isola ha origini antiche che risalgono al paleozoico, era geologica in cui si è formato il nucleo granitico metamorfico della zolla sardo corsa. Questo insieme di rocce affiora ora in gran parte dell'isola risagomato al mutare del tempo dalle forze tettoniche e dai processi morfologici in rilievi arrotondati, altopiani peneplanati, valli ampie o incassate e coste frastagliate o lineari (Gallura, Nurra, Barbagie, Baronie, Ogliastra, Sarrabus Gerrei, Sulcis Iglesiente). Il paesaggio può presentarsi molto vario da morbido ad aspro in funzione della natura dei substrati e della vegetazione presente e passando dalle cime più elevate alle linee di costa. Nel mesozoico su questo nucleo il mare ha depositato strati carbonatico dolomitici, poi emersi ed erosi a formare aspri paesaggi come quello del Supramonte e dei Tacchi che caratterizzano la sommità dei rilievi nella Sardegna centro orientale ma visibili anche nella Nurra e nel Sulcis. Nel terziario la zolla sardo corsa si distacca da quella europea e ruota nel mediterraneo sino alla posizione attuale. Durante questa migrazione nella zolla si creano fratture profonde da cui fuoriescono magmi vulcanici, il mare penetra a più riprese nelle depressioni dell'entroterra accumulando sedimenti marini alternati ai magmi e a detriti provenienti dallo smantellamento dei rilievi presistenti. Nel pliopleistocene si mettono in posto le ultime colate basaltiche del vulcanismo sardo. Con questa genesi si formano i complessi stratigrafici vulcanico sedimentari che costituiscono buona parte della Sardegna occidentale e centro meridionale (Sassarese, Anglona, Logudoro, Marghine Planargia, Barigadu, Arburese, Marmilla, Trexenta e Parteolla, Sulcis). Nel quaternario il mare si ritira e i processi erosivi accentuati dalla oscillazioni climatiche dei periodi glaciali e interglaciali, erodono i substrati e ridepongono detriti, modellando il paesaggio così come oggi lo vediamo, si plasmano così la grande pianura del Campidano, le piane minori ubiquitarie nell'isola, le zone lagunari e dunari costiere.

I suoli sardi riflettono questa complessità e pertanto sono estremamente vari come genesi, caratteristiche, proprietà e distribuzione. Per grandi raggruppamenti si trovano entisuoli a profilo A-C sulle convessità o sugli altopiani dei rilievi, o laddove il suolo è ancora poco evoluto. Dove i substrati sono più teneri e le forme consentono un maggiore accumulo evolvono inceptisuoli a profilo A-Bw-C.; sulle vulcaniti sotto foresta si possono trovare andosuoli. Sulle colline marnoso-arenacee oligomioceniche (terziario) sono caratteristiche le toposequenze di suoli

in “catena”, con la successione Entisuoli-Inceptisuoli-Vertisuoli, mentre sulle formazioni carbonatiche coeve a morfologia più movimentata è riscontrabile la successione Entisuoli litici-Inceptisuoli calcici-Inceptisuoli tipici. Nelle formazioni detritiche quaternarie: alluvioni, glacis, colluvi etc., pianeggianti o leggermente ondulate, i suoli hanno un grado di evoluzione maggiore e si trovano oltre ad inceptisuoli e vertisuoli, alfisuoli a profilo A-Bt-C anche molto evoluti con accumuli di argille, ferro, ossidi, carbonati, e orizzonti petrocalcici, fino a veri e propri ultisuoli sui depositi più antichi e stabili. Il regime di umidità del suolo è quasi sempre xerico. Lungo le coste e nelle aree depresse e idromorfe si trovano salorthid, psamments ed entisuoli acquici.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino “Semidano di Sardegna”.

Le prime ricerche su questo vitigno di cui non si conoscono le origini e la provenienza risalgono al 1780 (A.Manca, in *Agricoltura di Sardegna*); nel 1837 viene classificato dal Moris, in *Flora Sardoia*. Sarà il Cara a indicarlo con il nome di *Semidano* nel Vocabolario botanico sardo-italiano nel 1879.

Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio, fino ai nostri giorni.

Nel tempo, i fattori umani sono stati particolarmente incisivi soprattutto per quanto concerne gli aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione.

Per la produzione del vino “Sardegna Semidano”, vengono utilizzate esclusivamente le uve coltivate nell’area geografica individuata dal disciplinare di produzione e provenienti per almeno l’85% dal vitigno Semidano.

I sesti d’impianto e i sistemi di potatura consentono di migliorare e razionalizzare la disposizione sulla superficie delle viti, agevolano l’esecuzione delle operazioni colturali e la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal disciplinare;

Le pratiche relative all’elaborazione dei vini sono quelle rispettose della tradizione per la vinificazione del vino Sardegna Semidano, ed attualmente differenziate per le differenti tipologie.

Informazioni sul prodotto:

La DOC “Sardegna Semidano” è riferita ad una tipologia di vino bianco che dal punto di vista analitico ed organolettico presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all’ambiente della zona di produzione.

In particolare le tipologie di vino bianco fermo presentano un colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato, un profumo delicato di fruttato,

caratteristico, sapore morbido, sapido e fresco, tipici del vitigno di base.

Legame causale:

Gli aspetti geo-pedologici dell'areale individuato dal presente disciplinare determinano un ambiente particolarmente vocato per la coltivazione del vitigno Semidano.

Il clima del territorio è quello tipico del mediterraneo; estati calde ed asciutte ed inverni freddi e piovosi. I valori medi della temperatura restano confinati tra i 15 ed i 17°C, con valori piuttosto elevati nei mesi di Luglio ed Agosto, con massimi anche oltre i 35°C e minimi mai troppo bassi nei mesi di Gennaio e Febbraio.

I totali annuali e stagionali delle precipitazioni presentano inoltre una notevole variabilità, con surplus idrico invernale e prolungati periodi di siccità estiva.

Le precipitazioni annuali medie si attestano intorno ai 600-650 mm, con minimi riscontrabili nei mesi di Luglio ed Agosto; la piovosità è invece massima nei mesi di Dicembre e Febbraio.

La distribuzione dei venti indica una prevalenza di quelli provenienti da Nord Ovest e da Ovest, sostanzialmente minori sono le frequenze delle altre direzioni; nel periodo estivo si rilevano venti caldi da Sud Est.

In prossimità delle zone costiere l'umidità relativa è mediamente elevata e con variazioni modeste nel corso dell'anno.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 DLgs 61 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DM 2.11.2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.fedeli@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

--

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Sardegna Semidano seguito o no Mogoro
