

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Nurra (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>	IGT Nurra - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.10.1995
<i>Base giuridica:</i>	DM 28.11.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Nurra (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Nurra" bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal bianco carta al giallo ambrato odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce

"Nurra" rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: da rosso rubino tenue a rosso granato odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce
--

"Nurra" rosato*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14 g/l
--

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal rosa pallido al rosa carico odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce
--

"Nurra" novello*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 16 g/l
--

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso con riflessi violacei a rosso rubino odore: caratteristico sapore: dal secco all'abboccato

"Nurra" bianco frizzante*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13 g/l
--

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal bianco carta al giallo odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante
--

"Nurra" rosso frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal rosso rubino tenue al rosso rubino odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante

"Nurra" rosato frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal rosa pallido al rosa carico odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante

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

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Novello

Vino Novello

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

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

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:**Nurra***Resa massima:*

"Nurra" bianco, bianco frizzante, e con la specificazione del nome del vitigno a bacca bianca:

resa uva/ha: 20 tonnellate

resa vino/ha: 160 ettolitri

"Nurra" rosso, novello, rosso frizzante, con la specificazione del nome del vitigno a bacca nera:

resa uva/ha: 19 tonnellate

resa vino/ha: 152 ettolitri

" Nurra " rosato, rosato frizzante, con la specificazione del nome del vitigno a bacca nera:

resa uva/ha: 19 tonnellate

resa vino/ha: 142,5 ettolitri

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Nurra" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Alghero, Ittiri, Olmedo, Ossi, Porto Torres, Sassari, Stintino, Tissi, Uri e Usini, in provincia di Sassari.

a. Zona NUTS

ITG25	Sassari
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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
Pascale N.
Nuragus B.
NEBBIOLO N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
Monica N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
Greco Nero
Greco Bianco
GARGANEGA B.
Gaglioppo
FIANO B.
FALANGHINA B.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CORTESE B.
Chardonnay
Carignano N.
Cannonau N.
Canaiolo nero n.
CALABRESE O NERO D'AVOLA
Cagnulari N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
Bovale N.
BARBERA N.

ARNEIS B.
ANSONICA O INZOLIA
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vernaccia di Oristano B.
Vermentino B.
VERDUZZO FRIULANO
VERDICCHIO BIANCO B.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Torbato B
Giro' N
Bovale Grande N
Nieddera N
Clairette B
Tocai Friulano B
Tocai Rosso N
Retagliado Bianco B
Forastera B
Nasco B
Arvesiniadu B
Biancolella B
Caricagiola N
Malvasia N

Barbera Sarda N
Semidano B
Caddiu N
Bombino Nero N
Malvasia di Sardegna B
Sylvaner Verde B
Malbech N
Albaranzeuli Nero N
Nieddu Mannu N
Albaranzeuli Bianco B
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Nurra

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame

L'areale di produzione della IGT Nurra comprende l'omonima zona geografica storica ricadente nella parte nord occidentale della Sardegna. Procedendo da nord ovest verso sud si incontrano dapprima bassi rilievi metamorfici arrotondati risalenti al paleozoico rivestiti di prati pascoli e di macchia bassa; poi aspre colline a strati di calcari e dolomie formatesi nei mari del Mesozoico, colonizzate dalle essenze profumate della macchia; infine in vista di Alghero a sud e di Portotorres ad est, si apre un'ampia piana dolcemente ondulata. Questa, estremamente complessa come genesi, natura e composizione è stata profondamente trasformata, soprattutto verso la costa occidentale, dalle opere di bonifica dei primi del novecento. Qui permane ben evidente il reticolo regolare dei poderi impostati dalla riforma agraria, molti dei quali coltivati a vite secondo gli orientamenti agronomici più attuali. A sud della piana riemergono nuovamente calcari e dolomie del mesozoico sormontate da estese coltri di rocce vulcaniche terziari. Sul fianco orientale si elevano progressivamente le colline marnoso arenacee e calcarenitiche del sassarese dell'oligomiocene intersecate e intercalate da vulcaniti coeve. Nelle concavità e sui fianchi dei corsi d'acqua si incontrano depositi alluvionali da fini a ciottolosi, ma anche sabbie e arenarie di genesi eolica e detriti.

I suoli solitamente xerici, rispecchiano l'estrema varietà dei substrati passando da

entisuoli ad inceptisuoli fino a più evoluti alfisuoli, più o meno arrossati; a complicarne ulteriormente la mutevolezza concorrono le opere di bonifica e gli spietramenti anche ciclopici effettuati con la meccanizzazione agricola nella piana che hanno modificato ulteriormente lo stato dei terreni. Nella piana verso Alghero i suoli si presentano più profondi, ben strutturati con contenuti di argille e carbonati variabili, normalmente ben drenati e con un buon contenuto di sostanza organica, mentre sui rilievi si trovano terreni più sottili e ricchi in pietre.

Il clima è mitigato dalla vicinanza del mare e dalle brezze. in termini generali è un tipico clima Mediterraneo, con precipitazioni annue da 500 mm a 800; i giorni con pioggia sono compresi tra 60 e 80 giorni, concentrati soprattutto nei mesi da dicembre a febbraio ed è definito da un periodo di surplus idrico contrapposto ad un altro di forte deficit, quest'ultimo caratterizzato da elevate temperature. Un clima quasi bistagionale, condizionato dalla presenza di due fasi critiche, una invernale per le basse temperature, ed una estiva per la scarsa quantità di precipitazioni disponibili (Mitrakos, 1991).

Il topoclima è ancor più variabile, legato ad elementi morfologici come valli, versanti, pianure, dove la semplice variazione dell'esposizione determina profonde modificazioni delle caratteristiche pedologiche, nonché della vegetazione e degli aspetti legati alla dinamica e alla resilienza delle fitocenosi.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Con ogni probabilità il territorio trae il suo nome *Nurra* da un'antica città romana oggi scomparsa, "*Nure*", situata presso il lago di Baratz, la quale a sua volta deriva l'etimo dalla radice protosarda "*nur*" con significato di *mucchio o cumulo di sassi, cavo all'interno*; infatti la regione in cui sorgeva la città romana, vista dalle colline del sassarese, dovette apparire come un unico rilievo che si innalzava bruscamente dalla pianura e dal mare.

La coltivazione della vite nel territorio, testimoniato anche dalla letteratura, ha origini antichissime; in molte zone sono stati ritrovati i resti di vasi e brocche da vino, provenienti dall'area Micenea (Grecia), databili al XIV secolo a.C.. Ulteriori conferme arrivano da diversi studi archeologici, fra i quali quelli effettuati in località Anghelu Rujù, con reperti vitivinicoli provenienti dalla necropoli omonima, scoperta nel 1903 in un terreno delle Tenute Sella&Mosca, e successivi ritrovamenti di attrezzi agricoli, boccali in terracotta e ceramiche usati per bere il vino e vasi vinari. La massima espansione della viticoltura nella Nurra si ebbe, probabilmente dopo il 1392 con la Carta de Logu, l'atto con cui Eleonora, sovrana del Giudicato di Arborea, imponeva l'impianto di vigne nei terreni incolti. La viticoltura del territorio aveva già una storia millenaria, ma con questa iniziativa conquistò più ampio spazio costruendo le basi delle sue odierne fortune.

Nel corso dei secoli la tradizione viticola si è poi tramandata e rafforzata, con una florida economia legata al vino: le tante e differenti norme giuridiche, da zona a zona, dimostrano quanto fosse importante la coltivazione della vite; gli statuti del

libero comune di Sassari, ad esempio vietavano l'impianto di nuove vigne e l'importazione di vino. Era il segno di un'economia più che florida che non tollerava un aumento di produzione.

La Carta de Logu ci dà anche una misura significativa del carattere quasi sacrale attribuito ai vigneti. Erano infatti protetti da norme severissime: pene pecuniarie gravose, ma anche corporali, che potevano arrivare sino al taglio della mano per chi sradicava il vigneto altrui.

La storia viticola del territorio delimitato è ancora strettamente intrecciata con la cultura popolare, ricca di valori umani semplici, nella quale l'ospite gode sempre dell'accoglienza propria di una gente laboriosa, gelosa di un'identità storica, culturale e linguistica orgogliosamente preservata e tramandata, nota ed apprezzata anche oltre i confini della Sardegna.

La vite nella Nurra è considerata tuttora coltura principe del territorio. Il riconoscimento della IGT "Nurra" è avvenuto con D.M. 12 ottobre 1995, pubblicato nella G.U. n. 259 del 6 novembre 1995.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

I sestri d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione, attualmente adeguatamente differenziate per le varie tipologie.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Legame causale:

La particolare orografia collinare del territorio di produzione e la felice esposizione dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso,

favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni medio-basse, (500 a 800 mm/anno), con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto, da una buona temperatura media annuale, unita ad una temperatura relativamente elevata nei mesi estivi e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, con interessanti escursioni termiche fra il giorno e la notte, consente alle uve una maturazione ottimale, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche delle varie tipologie del vino "Nurra".

La complessa storia vitivinicola della zona, conferma la stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Nurra." La notorietà di questi vini è documentata da numerose citazioni in letteratura (Spano, Manca dell' Arca, Moris) e riportate anche negli annali dei quaderni della Facoltà di Agraria di Sassari.

Di fatto questa notorietà rappresenta la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
allegato - 3 DM 31.7.2009
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 D.Lgs 61_2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 vitigni idonei Sardegna

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

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 Via 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: