

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

Provincia di Nuoro (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 Provincia di Nuoro - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

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

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Provincia di Nuoro (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>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Provincia di Nuoro" 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

"Provincia di Nuoro" 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
--

"Provincia di Nuoro" 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
--

"Provincia di Nuoro" 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

"Provincia di Nuoro" 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
--

"Provincia di Nuoro" 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

"Provincia di Nuoro" 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:**Provincia di Nuoro***Resa massima:*

"Provincia di Nuoro" bianco, bianco frizzante, e con la specificazione del nome del vitigno a bacca bianca:

resa uva/ha: 19 tonnellate

resa vino/ha: 152 ettolitri

"Provincia di Nuoro" rosso, novello, rosso frizzante, con la specificazione del nome del vitigno a bacca nera:

resa uva/ha: 18 tonnellate

resa vino/ha: 144 ettolitri

"Provincia di Nuoro" rosato, rosato frizzante, con la specificazione del nome del vitigno a bacca nera:

resa uva/ha: 18 Tonnellate

resa vino/ha: 135 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 "Provincia di Nuoro" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Aritzo, Atzara, Austis, Belvì, Birori, Bitti, Bolotana, Borore, Bortigali, Desulo, Dorgali, Dualchi, Fonni, Gadoni, Galtelli, Gavoi, Irgoli, Lei, Loculi, Lodè, Lodine, Lula, Macomer, Mamoiada, Meana Sardo, Noragugume, Nuoro, Oliena, Ollolai, Olzai, Onani, Onifai, Oniferi, Orani, Orgosolo, Orosei, Orotelli, Ortueri, Orune, Osidda, Ottana, Ovodda, Posada, Sarule, Silanus, Sindia, Siniscola, Sorgono, Teti, Tiana, Tonara e Torpè in provincia di Nuoro; dei comuni di Arzana, Bari Sardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Ilbono, Jerzu, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasefogu, Seui, Talana, Tertenia, Tortolì, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai e Villagrande Strisaili in provincia Ogliastra; dei comuni di Escalaplano, Escolca, Esterzili, Gergei, Isili, Nuragus, Nurallao, Nurri, Orroli, Sadali, Serri, Seulo e Villanova Tulo in provincia di Cagliari; dei comuni di Bosa, Flussio, Genoni, Laconi, Magomadas, Modolo, Montresta, Sagama, Suni e Tinnura in provincia di Oristano.

a. Zona NUTS

ITG2A	Ogliastra
ITG28	Oristano
ITG27	Cagliari
ITG26	Nuoro
ITG2	Sardegna
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	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

Provincia di Nuoro

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame
L'areale geografico di produzione della IGT "Provincia di Nuoro" occupa una porzione rilevante della Sardegna centrale abbracciando l'isola dal Mare di Sardegna al Mar Tirreno. È un territorio paesaggisticamente complesso e vario

dove sono rappresentati un gran numero di substrati e di ecosistemi in cui si sono ben inseriti alcuni degli areali viticoli più vocati dell'isola. Su un nucleo di graniti e metamorfiti formatesi durante il paleozoico che costituiscono l'ossatura profonda della zolla sardo corsa e che affiorano nella maggior parte del territorio dalle linee di costa fino al massiccio del Gennargentu, poggiano aspre bancate calcareo dolomitiche risalenti al mesozoico che dominano sui rilievi orientali (Montalbo, Tuttavista, Supramonte) e sugli altopiani dell'area (Tacchi e Sarcidano). Nell'oligomiocene si sono formate potenti successioni di rocce vulcaniche e sedimentarie che ora affiorano nella parte occidentale della zona. Nel plio-preistocene lave basaltiche hanno ricoperto ampie porzioni dell'area. Nel tempo l'erosione ha sagomato e addolcito i rilievi e lungo le principali lineazioni tettoniche i fiumi hanno scavato ampie valli; dal plio-pleistocene depositi di versante, conoidi e alluvioni terrazzate hanno colmato le vallate poi reincise dai corsi d'acqua attuali.

Il territorio, generalmente aspro, è coperto di boschi e macchia, dove questa si fa rada viene utilizzato prevalentemente a pascolo, ma nelle conche dei versanti meno acclivi, sui fianchi delle valli e nelle piane alluvionali terrazzate vengono storicamente coltivate le viti. I suoli vitati sono spesso entisuoli e inceptisuoli mediamente evoluti, da poco a mediamente profondi, sabbioso franchi o franchi, ricchi in scheletro, spesso subacidi. Sulle alluvioni e sui depositi di versante si possono osservare suoli vitati più evoluti, con accumuli di argille, ma sempre ricchi in scheletro e piuttosto profondi (alfisuoli).

La zona è caratterizzata dalla presenza di un clima temperato. La temperatura media annua prevalente è di circa 15 °C. Le precipitazioni medie annue delle zone vitate vanno da a quelle medie regionali di 600 –700 mm ai 900-1000 mm a quote maggiori concentrate in autunno e in inverno-primavera.

Fattori umani rilevanti per il legame

Recenti campagne di scavi condotte in alcuni siti archeologici, tra cui quello di "Duos Nuraghes" (Borore, a circa 50 km ad ovest di Nuoro), hanno portato alla luce vinaccioli carbonizzati risalenti al 1.300 a.C. che testimoniano la presenza di una affermata cultura enoica in Sardegna anteriore all'ingresso dei Fenici (IX-VIII secolo a.C), ai quali si faceva derivare l'introduzione delle prime viti domestiche nell'isola.

Inoltre, sono stati ritrovati vari contenitori "da vino" che caratterizzano il repertorio vascolare estremamente ricco ed originale, con le tipiche brocche askoidi e piccoli "askos" in ferro, bronzo e ceramica di squisita fattura: ad esempio Nuraghe Arrubiu (Orroli), Sa sedda 'e sos carros (Oliena), Bau Nuraxi in località "Telavé"- Triei. Un altro ritrovamento nel territorio di Oliena, il località "Sa idda 'e su medde" (il paese del miele), è il piccolo bronzo raffigurante Aristeo, col corpo totalmente ricoperto di api al quale la storia mitologica attribuisce l'introduzione in Sardegna della coltivazione della vite, dell'ulivo e l'allevamento delle api.

Dell'Età Romana imperiale e tardo antica, sono state rinvenute decine di anfore vinarie da trasporto. A riprova della continuità di coltivazione della vite nella zona per alcuni millenni, è opportuno riportare la voce di un registro delle spese dell'Archivio Vaticano, dei primi anni del '600, in cui è menzionato l'acquisto di vino bianco di Telavé del villaggio di Triei.

Nel corso del periodo giudicale (900 – 1400) vennero emanate le prime norme a difesa delle colture agricole, presenti anche nella "Carta de Logu" di Eleonora di Arborea (1392), codice legislativo che rimase in vigore sino al periodo piemontese. L'uso della vite selvatica da parte dei Sardi ci viene confermato dalla stessa Carta de Logu in cui vi sono disposizioni anche contro il commercio dell'uva selvatica. Venditore ed acquirente potevano avere seri problemi: pena pecuniaria e reclusione "a voluntadi nostra", cioè del re.

Vari toponimi fanno riferimento alla vite, quali Vineolae (Dorgali); si ritrovano molti sinonimi dialettali di evidente origine latina, come "su laccu" per la vasca di pigiatura e "pastinai sa bingia" nel senso di impiantare un nuovo vigneto.

All'inizio del 1300 in epoca medioevale la Sardegna è sotto il dominio pisano e il Sarrabus e l'Ogliastra vengono individuati dai nuovi dominatori come serbatoi vinicoli. In quest'epoca la maggior concentrazione dei nuovi vigneti si rileva nei comuni dell'alta Ogliastra ed in particolare nei comuni di Tortolì, Bari e Lotzorai. Sulla quantità, qualità e provenienza dei vini nella capitale del regno tra il tre e il quattrocento le notizie non mancano, i flussi di approvvigionamento delineano due correnti: una dalle campagne verso la città; l'altra di vino navigato introdotto in città attraverso il porto. Le campagne circostanti e le ville più o meno vicine, quando la guerra non infuriava, alimentavano Cagliari di mosto e di vino imbottato, il generico bianco e rosso sardesco, su cui le fonti non offrono precise indicazioni. Così come era intenso l'arrivo in porto di piccole barche provenienti dall'Ogliastra con carichi di vino locale: sardesco bianco e rosso di cui è difficile cogliere le caratteristiche. Qualche secolo più tardi, il BACCI, nel 1596, scrive dell'abitudine dei sardi a produrre vino dalla vite selvatica.

Lo storico Angius, nel XVIII secolo, narra che il "salto di Nurri potrebbe a taluno parere una regione, dove la vite fosse indigena; così essa è sparsa per tutto e con tanta prosperità vegeta porgendo in suo tempo questa spurra, ..., grappoli di acini variocolorati e deliziosi. Essa trovasi in tutte le parti arrampicata alle altre piante, e principalmente sulle amenissime sponde de' rivi."

Nel 1746 un'ampia relazione storico geografica redatta dall'Intendente Generale del Regno, Francesco Giuseppe de la Perrière conte di Viry dava una particolareggiata descrizione della Sardegna rurale riproponendo l'immagine di una viticoltura capillarmente diffusa in diverse zone dell'isola. In particolare nel Giudicato d'Ogliastra che abbracciava il vasto entroterra del golfo di Orosei, estendendosi fino alle pendici del monte Ortobene, la ricca produzione delle zone costiere richiamava diversi acquirenti esterni non solo da Cagliari ma anche da Malta, da Genova e dalle coste nord-africane: per la quantità e la qualità dei loro

vini si segnalavano i villaggi di Bari Sardo (“fecond en vins”) Baunei, Jerzu, Oliena (“produit d’excellens vins”).

Dello stesso periodo esiste un documento “Riflessioni intorno ad alcuni mezzi per rendere migliore l’isola di Sardegna” di Michele Antonio Plaza (1754-58) dove l’autore manifesta la sua meraviglia per la qualità dei terreni e per la buona esposizione dei vigneti collinari dell’Ogliastra che era in grado di produrre vini eccellenti.

Un capitolo a parte meritano gli studi di biologia molecolare che hanno permesso di stabilire i rapporti genetici di parentela tra la vite domestica (*Vitis vinifera* L. ssp. *sativa*) e la sua progenitrice vite selvatica (*Vitis vinifera* L. ssp. *sylvestris*), diffusa ancora oggi lungo i corsi d’acqua.

Tratti genetici condivisi (alleli microsatelliti) tra la vite selvatica ed alcune cultivar locali (il Muristellu molto diffuso nel Nuorese) suggeriscono un legame di parentela tra le due sottospecie e supportano l’ipotesi di un centro secondario di domesticazione in Sardegna.

Episodi di domesticazione di vite selvatica da parte di viticoltori sono stati individuati dal CRAS (il Centro Regionale Agrario Sperimentale della Regione Sardegna) ora confluito in AGRIS Sardegna (l’Agenzia per la ricerca in agricoltura della Sardegna), oltre che nello stesso Sulcis, anche in Barbagia e in Baronia. La particolare qualità dei vini della Sardegna centro-orientale è conosciuta da tempo notevole. Quello che probabilmente non è conosciuto a tutti è che già dalla fine dell’800 queste particolarità erano state rilevate su basi scientifiche.

Il Cettolini, infatti, rileva sia l’elevata densità di impianto per ettaro (7000-7600 ceppi per ettaro, che sono le densità ancora presenti nei vigneti più vecchi e capaci di produrre grandissima qualità) seguita da una ridotta carica di gemme sia “ un fatto importante che venne già altra volta segnalato per le uve del Nuorese si è quella della elevata proporzionalità acidimetrica che accompagna le uve coltivate in posizioni alte”.

In un’altra opera, il Cettolini afferma che “la base della viticoltura nuorese è costituita quasi dalle stesse viti della provincia di Cagliari, ma come è naturale il glucosio in generale diminuisce e l’acidità aumenta”. Inoltre “i vini del Nuorese possono avere una notevole alcolicità unita ad un elevato grado acidimetrico il che costituisce la possibilità di avere vini che coll’invecchiamento diventano molto profumati.”

E a proposito delle uve provenienti da alcuni areali ogliastrini, lo stesso Cettolini evidenziava che “è il quantitativo di acidità ... dovuto a quel complesso di composti organici a base acida che la vite elabora, e che passano dal mosto al vino, ravvivandone il colore, fissandone il sapore e presiedendo, formandone parte, allo sviluppo del profumo”.

La tecnica di coltivazione e le forme di allevamento sono quelle tradizionali della Sardegna; i vigneti vengono allevati ad alberello o impostati a controspalliera e potati a guyot o cordone speronato, mantenendo l’equilibrio vegeto-produttivo

della pianta contenendo lo sviluppo delle viti, garantendo quindi produzioni di particolare pregio qualitativo.

Informazioni sul prodotto:

I vini IGP “Provincia di Nuoro” presentano dal punto di vista analitico ed organolettico le proprietà descritte all’articolo 6 del presente disciplinare di produzione; sono il risultato della coltivazione della vite sui caratteristici terreni della zona di produzione, in cui essa cresce fiancheggiata dalle diverse essenze della macchia mediterranea che spontaneamente crescono nella zona geografica di coltivazione.

I vini a IGP “Provincia di Nuoro” derivano spesso da suoli di disfacimento granitico poco dotati di elementi nutritivi ma, data la complessità degli eventi geologici che hanno interessato l’area, sono presenti anche suoli calcarei e basaltici. Tale varietà di substrati e il clima influenzano il rapporto tra regime idrico del suolo e sviluppo della vite.

Legame causale:

Gli elementi storici e genetici conformano ancora una volta la valenza ambientale che questi luoghi hanno per la viticoltura. L’ambiente, associato ad un clima mite e favorevole insieme ad una buona tecnica agronomica ed enologica hanno permesso ai vini della Provincia di Nuoro di rinnovarsi senza perdere la loro identità e originalità che li identifica nell’IGP ‘Provincia di Nuoro’.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

allegato - 3 DM 31.7.2009

Descrizione:

Allegato 2 D.Lgs 61_2010

Descrizione:

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:**5. LINK A E-BACCHUS**