

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI IGT "PROVINCIA DI NUORO"**

Approvato con	DM 12.10.1995	G.U. n. 259 del 6.11.1995
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. n. 184 del 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. n. 295 del 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 11.06.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
(concernente correzione dei disciplinari)		

### **Articolo 1 Denominazione e vini**

L'indicazione geografica tipica "Provincia di Nuoro", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

### **Articolo 2 Base ampelografica**

L'indicazione geografica tipica "Provincia di Nuoro" è riservata ai seguenti vini:  
bianchi, anche nella tipologia frizzante;  
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;  
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica "Provincia di Nuoro" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna (allegato 1), iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica "Provincia di Nuoro", con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna con l'esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Girò, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino e Vernaccia è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, fino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica "Provincia di Nuoro" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante nonché novello per vini ottenuti da vitigni a bacca rossa.

### **Articolo 3 Zona di produzione delle uve**

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:

- 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;
- Arzana, Bari Sardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Ilbono, Jerzu, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasdefogu, Seui, Talana, Tertenia, Tortolì, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai e Villagrande Strisaili in provincia Ogliastra;
- Escalaplano, Escolca, Esterzili, Gergei, Isili, Nuragus, Nurallao, Nurri, Orroli, Sadali, Serri, Seulo e Villanova Tulo in provincia di Cagliari;
- Bosa, Flussio, Genoni, Laconi, Magomadas, Modolo, Montresta, Sagama, Suni e Tinnura in provincia di Oristano;
- Budoni e San Teodoro in provincia di Olbia – Tempio.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica "Provincia di Nuoro", accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 18 per le tipologie rosso e rosato e a tonnellate 19 per la tipologia bianco.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Provincia di Nuoro", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 9,5% per i bianchi;
- 10% per i rosati;
- 10% per i rossi.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

#### **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino ad esclusione della tipologia rosato, per la quale detto limite non deve essere superiore al 75%.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

I vini a indicazione geografica tipica "Provincia di Nuoro", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Provincia di Nuoro" bianco:

colore: dal bianco carta al giallo ambrato

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13 g/l

"Provincia di Nuoro" rosso:

colore: da rosso rubino tenue a rosso granato

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17 g/l

"Provincia di Nuoro" rosato:

colore: dal rosa pallido al rosa carico

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14 g/l

"Provincia di Nuoro" novello:

colore: da rosso con riflessi violacei a rosso rubino

odore: caratteristico

sapore: dal secco all'abboccato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 16 g/l

"Provincia di Nuoro" bianco frizzante:

colore: dal bianco carta al giallo

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce, frizzante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13 g/l

"Provincia di Nuoro" rosso frizzante:  
colore: dal rosso rubino tenue al rosso rubino  
odore: caratteristico  
sapore: dal secco al dolce, frizzante  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l

"Provincia di Nuoro" rosato frizzante:  
colore: dal rosa pallido al rosa carico  
odore: caratteristico  
sapore: dal secco al dolce, frizzante  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l

I vini a indicazione geografica tipica "Provincia di Nuoro" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

Alla indicazione geografica tipica "Provincia di Nuoro" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'indicazione geografica tipica "Provincia di Nuoro" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## **Articolo 8**

### **Legame con l'ambiente**

A) Informazione 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 plioleistocene 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”- Triefi.

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 Triefi.

Nel corso del periodo giudiciale (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.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

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.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

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'.

## **Articolo 9**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Nuoro

Via Papandrea, 8

08100 - Nuoro

Tel. 0784.242552

Fax 0784.242545

Mail: [agricoltura-ambiente@nu.legalmail.camcom.it](mailto:agricoltura-ambiente@nu.legalmail.camcom.it)

Web: [www.nu.camcom.it](http://www.nu.camcom.it)

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Oristano

Via Carducci (palazzo SAIA)

09170 - Oristano

Tel. 0783.21431

Fax 0783.73764

e-mail: [segreteria.generale@or.camcom.it](mailto:segreteria.generale@or.camcom.it)

Web: [www.or.camcom.it](http://www.or.camcom.it)

Le C.C.I.A.A. di Nuoro e Oristano sono le Autorità pubbliche designate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettuano la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva

(viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).