

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

Carignano del Sulcis (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 Carignano del Sulcis - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 25.10.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.03.2001

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Carignano del Sulcis (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Carignano del Sulcis rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 25 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino; - odore: vinoso, gradevolmente intenso; - sapore: asciutto, sapido, armonico;

Carignano del Sulcis riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 26 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

- | |
|---|
| - colore: rosso rubino intenso;
- odore: intenso, fine, elegante;
- sapore: asciutto, caratteristico; |
|---|

Carignano del Sulcis superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

- | |
|---|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l |
|---|

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

- | |
|--|
| - colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: asciutto, pieno, armonico |
|--|

Carignano del Sulcis rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

- | |
|--|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l. |
|--|

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

- | |
|--|
| - colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevolmente vinoso;
- sapore: asciutto, armonico |
|--|

Carignano del Sulcis novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

- | |
|--|
| - zuccheri riduttori residui massimi: 6 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l. |
|--|

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

- | |
|---|
| - colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: asciutto, sapido |
|---|

Carignano del Sulcis passito*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui 14% svolto;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28 g/l;
- zuccheri riduttori: minimo 5%.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: dal rosso all'ambrato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: dolce, morbido, vellutato;

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

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

b. Punto b)

Superiore

Riserva

Passito

Novello

Vino Novello

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

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

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:**Carignano del Sulcis**

<i>Resa massima:</i>

	resa uva/ha (Tonnellate)	resa vino/ha (Tonnellate)
--	--------------------------	---------------------------

Carignano del Sulcis rosso	11	7,7
Carignano del Sulcis riserva	11	7,7
Carignano del Sulcis superiore	7,5	5,25
Carignano del Sulcis rosato	11	7,7
Carignano del Sulcis novello	11	7,7
Carignano del Sulcis passito	7,5	3,75

5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte nell'ambito del Sulcis, comprendente per intero il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Carbonia-Iglesias e di Cagliari: Calasetta, Carbonia, Carloforte, Giba, Masainas, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Portoscuso, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Sant'Antioco, Teulada, Tratalias, Villaperuccio.

a. Zona NUTS

ITG2C	Carbonia-Iglesias
ITG27	Cagliari
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

--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Carignano N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Carignano del Sulcis

Informazioni sulla zona geografica:

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

Il vino “Carignano del Sulcis”, noto pure localmente con il semplice appellativo di “Carignano”, si produce come apprezzato vino da arrosto-cacciagione, nonché come vino rosso e rosato da pasto nel territorio di alcuni comuni in provincia di Carbonia-Iglesias e di Cagliari, elencati all’articolo 3 del disciplinare di produzione, ubicati in un ben individuato comprensorio della parte sud occidentale dell’Isola, denominato Sulcis. A quest’area geografica e viticola appartengono anche le isole di Sant’Antioco e di San Pietro, le più vaste isole minori della Sardegna. L’isola di Sant’Antioco, la più grande delle due, si estende per circa 108 chilometri quadrati ed è unita alla terraferma da un istmo, mentre l’isola di San Pietro è una vera e propria isola estesa per circa 50 chilometri quadrati.

La struttura del suolo è costituita da materiale alluvionale antico e recente e, per alcuni tratti non si discosta molto dalle caratteristiche dei terreni dei terreni del Campidano, anche se presenta, in alcune parti, terreni derivanti da trachiti o calcari o sabbie.

I suoli vitati sono molto vari rispecchiando la complessità dei litotipi che formano la piana e i versanti agricoli. Si trovano entisuoli e inceptisuoli a vario grado di sviluppo e spessore, ma anche alfisoli, con accumuli di argille in profondità, che possono essere anche molto evoluti come testimoniato dalla presenza di crostoni carbonatici illuviali in profondità.

L’area che da Narcao porta a Santadi è una pianura costituita da materiale alluvionale del Quaternario, antico e recente, depositatosi sulle rocce vulcaniche, o alle formazioni del Cixerri (sabbie, conglomerati e argille). L’isola di Sant’Antioco è di origine prevalentemente vulcanica, con brevi tratti pianeggianti ricoperti da materiali alluvionali e sabbie. Nella parte sud-orientale dell’isola sono presenti calcari del periodo Cretaceo. A nord dell’isola, in prossimità di Calasetta, lungo tutto il litorale, si sviluppa un banco sabbioso dove trova vegetazione la più antica e caratteristica viticoltura dell’isola. L’isola di San Pietro è preminentemente collinare, con un paesaggio caratterizzato da vulcaniti acide (ignimbriti).

Il clima della zona geografica del Sulcis è di tipo sub-tropicale, caratterizzato da

temperature medie annue molto vicine ai 17°C, con una piovosità abbastanza scarsa e una media di valori che spesso non raggiungono i 600 mm di pioggia annua. Il vento salso, soprattutto nelle due isole minori è un fattore climatico determinante sia come agente geomorfologico, sia come fattore condizionante la coltivazione della vite nella zona geografica delimitata.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Secondo i più accreditati autori il vitigno “Carignano” sarebbe stato coltivato da epoche remote in molti paesi che si affacciano nella parte occidentale del bacino del Mediterraneo: Spagna, Francia, Italia, Algeria, Tunisia, Libia.

E' probabile quindi che i Fenici o i Cartaginesi abbiano introdotto il Carignano in Sardegna, essendo stati gli stessi tra i primi navigatori a solcare il Mediterraneo ed avendo per lungo tempo dominato ed influenzato più da vicino proprio la regione Sulcis (attraverso le due città puniche di “Solci” e “Nora”, oggi rispettivamente “S. Antioco” e “Pula”), ove attualmente trovansi le più estese coltivazioni.

E' altrettanto attendibile la tesi che incontra anche essa molti sostenitori e secondo la quale il vitigno sarebbe stato importato dalla penisola iberica fin dai primi tempi della dominazione spagnola dell'Isola. Tale seconda ipotesi trova conforto anche nella stessa denominazione dialettale, localmente in uso per l'uva Carignano: “Axina de Spagna” cioè “Uva di Spagna”.

Si può pertanto affermare che la coltivazione del vitigno Carignano risale ad epoche remote in Sardegna ed in special modo nell'estremo Sud-Ovest dell'Isola. Nei terreni sabbiosi dell'isola di Sant'Antioco è stato possibile mantenere la coltivazione della vite “franca di piede” in quanto in questo tipo di terreni la fillossera non ha provocato danni.

Fin dall'antichità, il Carignano dell'Isola di Sant'Antioco coltivato a piede franco e allevato ad “alberello latino” è stato un punto di riferimento per la viticoltura sulcitana.

Le forme di allevamento praticate sono quelle che tendono a ridurre la vigoria della chioma sia per avere una migliore resistenza alla siccità sia perché i terreni sono poco fertili.

La forma di allevamento più diffusa è quella tradizionale ad alberello, sostenuto o meno da tutori e fili di ferro, con sestri di impianto variabili in base alla fertilità del suolo e alla vigoria delle piante, variano da m. 1,00-2,50 nell'interfila e 0,8-1,20 lungo la fila. La potatura più diffusa in questa forma di allevamento è sulla realizzazione di 2 o 4 speroni corti con un eventuale guyot nei vigneti più vigorosi. Altro sistema di allevamento presente è quello a controspalliera, specie nei terreni più fertili, con la potatura a guyot e più raramente a cordone speronato.

Informazioni sul prodotto:

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

Il vino a DOC “Carignano del Sulcis” è uno dei grandi vini rossi della Sardegna e

senza dubbio onora, per le sue caratteristiche di ricchezza e di stile, la classica enologia mondiale dei vini rossi di alto pregio.

Il vino Carignano del Sulcis proviene dalla uve del vitigno omonimo coltivato nella zona tradizionale "Sud-Occidentale" della Sardegna che comprende anche l'Isola di Sant'Antioco e San Pietro, zone elette di questo vitigno forte che ama i terreni tendenzialmente sciolti e i venti provenienti dal mare, ricchi di salsedine e che produce un vino ben strutturato, con alta gradazione alcolica.

Dal punto di vista analitico ed organolettico il vino Carignano del Sulcis si presenta di colore rosso rubino più o meno intenso; odore vinoso intenso; sapore asciutto, sapido ed armonico.

Oltre alle tipologie rosso e rosato, è prodotto nelle tradizionali menzioni "riserva", "novello", "superiore" e passito.

Il vino rosso è vellutato, straordinariamente equilibrato e, proprio per queste sue caratteristiche compete con i grandi vini di elite, riscontrando un forte apprezzamento.

Nelle tipologie prodotte dopo un periodo di maturazione in botte, il vino affina le sue caratteristiche, assumendo il tipico colore rubino carico, profumi di prugne e ribes, il gusto caldo, intenso e persistente.

Legame causale:

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

La **peculiarità** della vitivinicoltura del Sulcis sta prima di tutto nelle caratteristiche specifiche del sito (terreno sabbioso, venti salsi, frangiventi, piede franco, piccola dimensione della proprietà), ma anche nell'abilità tradizionale di allevare le viti, grazie alla "potatura conservativa", che è stata tramandata nel tempo e che costituisce un motivo importante nell'attuare una viticoltura durevole.

La qualità del vino Carignano del Sulcis dipende inoltre **dalle caratteristiche del vitigno, dall'equilibrio** delle viti, che favorisce l'accumulo di sostanze elaborate e nobili nell'uva. I vecchi vigneti di questo territorio sono in grado di fornire uve di qualità molto elevata.

L'industria enologica della zona tradizionale del Sulcis è nata nel 1932, quando è stata fondata la Cantina Sociale di Calasetta, seguita nel 1949 dalla Cantina Sociale di S. Antioco. Con la nascita della Cantina Sociale di Santadi nel 1960 e di alcuni enopoli industriali privati, la denominazione Carignano del Sulcis DOC, istituita nel 1977, è andata sempre più riscuotendo apprezzamento da parte dei consumatori.

Diversi sono i vini di pregio e qualità prodotti da queste Cantine con la denominazione "Carignano del Sulcis DOC, spesso affinati in barrique e in bottiglia, che hanno conquistato i mercati internazionali, e ricevuto diversi riconoscimenti.

Il Carignano ha definitivamente acquistato il blasone oggi riconosciuto sui mercati internazionali, grazie al lavoro dell'enologo di fama Giacomo Tachis, il maestro

degli enologi italiani, il quale, portando il proprio bagaglio di conoscenze e capacità, ha saputo far esaltare le caratteristiche intrinseche del vitigno Carignano. L'ottima qualità dei vini di questa denominazione è quindi la risultanza di diverse componenti: la vocazione ambientale e pedologica del territorio, i pregi della varietà, l'applicazione di una consolidata tecnica agraria ed enologica, l'apprezzamento e la fiducia dei estimatori del vino di qualità.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 D.Lgs 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 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**