

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

Barbagia (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 Pessagna 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 Barbagia - 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>	Barbagia (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:**"Barbagia" 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

"Barbagia " 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
--

"Barbagia " 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
--

"Barbagia " 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

"Barbagia" 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
--

"Barbagia" 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

"Barbagia" 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:**Barbagia***Resa massima:*

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

resa uva/ha: 19 tonnellate

resa vino/ha: 152 ettolitri

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

resa uva/ha: 18 tonnellate

resa vino/ha: 144 ettolitri

" Barbagia " 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 ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Barbagia" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Fonni, Gavoi, Lodine, Mamoiada, Nuoro, Oliena, Ollolai, Olzai, Oniferi, Orani, Orgosolo, Orotelli, Ortine, Ottana, Sarule in provincia di Nuoro.

a. Zona NUTS

ITG26	Nuoro
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

Barbagia

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<p>Fattori naturali rilevanti per il legame</p> <p>La Barbagia è una delle zone più interne della Sardegna e si estende dal massiccio del Gennargentu alla Gallura. Il paesaggio montano e collinare è dominato dall'affioramento di graniti e metamorfiti formatesi durante il paleozoico che costituiscono l'ossatura profonda della zolla sardo corsa. Su queste poggiano aspre bancate calcareo dolomitiche risalenti al mesozoico che formano il Supramonte. Lungo le principali lineazioni tettoniche i fiumi hanno scavato ampie valli sui cui fianchi vengono storicamente coltivate le vigne. Nel plioleistocene basalti, depositi di versante e alluvioni terrazzate hanno colmato le vallate, reincise dai corsi d'acqua attuali. I suoli vitati sono spesso entisuoli e inceptisuoli evoluti nelle concavià dei versanti, talvolta terrazzati, mediamente profondi, sabbioso franchi, ricchi in scheletro, 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).</p> <p>Il clima di questa sub-regione comprende le zone più fredde della Sardegna, con una temperatura media annua variabile dai 13 ai 15°C, medie del mese di gennaio anche inferiori ai 6°C. Dal punto di vista della pluviometria, questa è caratterizzata da una quasi assoluta mancanza di piogge durante l'estate, con precipitazioni per lo più concentrate nel periodo autunnale e vernino-primaverile che si attestano sugli 800 mm con zone più piovose, a ridosso del massiccio del Gennargentu, con</p>

1000 mm annui e possibilità di copertura nevosa di 8-9 giornate annue. La ventosità è rilevante durante tutto l'arco dell'anno.

Fattori umani rilevanti per il legame

Le origini della coltivazione della vite e della vinificazione in Barbagia si arricchiscono di nuove conoscenze alla luce delle ultimissime importanti scoperte nei diversi ambiti della genetica, botanica, storia ed archeologia viticolo-enologica (Mario Sanges: Soprintendenza ai Beni Archeologici per le Province di Sassari e Nuoro e Gianni Lovicu- Agris Sardegna).

Infatti, recenti e fortunate 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 (1.000 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 Sa sedda 'e sos carros (Oliena), ecc.

Un altro ritrovamento nel territorio di Oliena, in 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 si deve l'introduzione in Sardegna della coltivazione della vite, dell'ulivo e l'allevamento delle api.

Altri reperti risalenti al periodo romano, testimoniano la permanenza della viticoltura ed enologia nei secoli successivi.

Successivo a quello romano ci fu un periodo caratterizzato dalla nascita di monasteri circondati da coltivazioni e vigne. Nel corso del periodo giudicale (900 – 1400) vennero emanate le prime norme a difesa delle colture agricole, come la "Carta de Logu" promulgata dalla giudicessa Eleonora d'Arborea, un codice legislativo emanato nel XIV secolo che rimase in vigore sino al periodo piemontese.

Vari toponimi, che interessano anche alcuni territori dell'IGP, 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.

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.

L'uso della vite selvatica da parte dei Sardi ci viene confermato dalla 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.

Qualche secolo più tardi, il BACCI, nel 1596, scrive dell'abitudine dei sardi a produrre vino dalla vite selvatica.

Gli storici narrano che il "la Sardegna centrale 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."

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 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 –per usare le sue parole – "un fatto importante che venne già altra volta segnalato per le uve del Nuorese si è quella della elevata proporzionalità acidimetria 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 questi areali, 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 è quella tradizionale della Sardegna; i vigneti vengono perlopiù allevati ad alberello (si tratta di una delle zone della Regione in cui più si è conservata tale forma di allevamento) o impostati a controspalliera e potati a guyot o cordone speronato. Si cerca di mantenere l'equilibrio vegeto-produttivo della pianta contenendone lo sviluppo garantendo produzioni di particolare pregio qualitativo.

Informazioni sul prodotto:

I vini IGP "Barbagia" 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 e della tipizzazione derivante dall'arricchimento che le produzioni traggono dalle diverse essenze della macchia mediterranea che spontaneamente crescono nella zona geografica di coltivazione.

I vini a IGP "Barbagia" derivano spesso da suoli di disfacimento granitico poco dotati di elementi nutritivi, che riflettono lo stretto rapporto tra regime idrico del suolo e sviluppo armonioso dell'apparato radicale e quindi della vite. Inoltre, la protezione dei caratteri pedoambientali tipici della zona con adeguate tecniche di coltivazione esalta il rapporto suoli-vitigno, consentendo di incrementare i potenziali vocazionali dall'area e di ottenere vini che riflettono le peculiarità locali.

Legame causale:

Il connubio ambiente-uomo sviluppatosi ormai in una storia lunga 3000 anni ha portato allo sviluppo delle produzioni che caratterizzano i territori della Barbagia. Queste si sono aggiornate nella modernità tecnologica mantenendo sempre uno sguardo su quella che è la storia e la tradizione viti-enologica.

La finezza e la qualità delle produzioni è salvaguardata dalla vocazionalità ambientale e pedologica del territorio, nonché dall'indubbia capacità umana di collocare e gestire le vigne nel miglior modo possibile per l'ottenimento delle produzioni di qualità.

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