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

Ogliastra (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 Ogliastra - 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>	Ogliastro (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:**"Ogliastro" 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

"Ogliastro" 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
--

"Ogliastra" rosato

<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
--

"Ogliastra" novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

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

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

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

"Ogliastra" bianco frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % 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 odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante
--

"Ogliastra" 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

"Ogliastra" 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:**Ogliastra***Resa massima:*

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

resa uva/ha: 19 tonnellate

resa vino/ha: 152 ettolitri

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

resa uva/ha: 18 tonnellate

resa vino/ha: 144 ettolitri

"Ogliastra" 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 "Ogliastra" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Arzana, Barisardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Jerzu, Ilbono, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasdefogu, Seui, Talana, Tertenia, Tortoli, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai, Villagrande, in provincia dell'Ogliastra e i comuni di Villaputzu e San Vito, in provincia di Cagliari.

a. Zona NUTS

ITG2A	Ogliastra
ITG27	Cagliari
ITG2	Sardegna
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegata</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

Ogliastra

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame

L'Ogliastra occupa la porzione centro orientale della Sardegna e si estende dalle cime del Gennargentu (m 1810 slm) al Mar Tirreno, comprendendo parte del Supramonte a nord e spingendosi sino alle foci del Rio di Quirra e del Flumendosa a sud. È un territorio paesaggisticamente complesso e vario 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 poggiano aspre e tipiche bancate calcareo dolomitiche risalenti al mesozoico e all'eocene che si stagliano sui rilievi a proteggere le valli sottostanti (Supramonte e altopiani dei Tacchi). Nel plioleistocene vi sono stati alcuni episodi di effusioni basaltiche che oggi si osservano in caratteristici piccoli altopiani presso Barisardo (Teccu). Con il passare del tempo l'erosione ha sagomato i rilievi e lungo le principali lineazioni tettoniche i fiumi hanno scavato e ricomposto ampie valli. Durante il quaternario depositi di versante, conoidi e alluvioni terrazzate hanno colmato

conche e 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, sui fianchi delle valli le vigne dapprima occupavano, e occupano tuttora, i ripidi versanti, un tempo terrazzati con muretti in pietra, delle grandi valli del Rio Pardu e del Rio Quirra estese tra i territori di Tertenia e Jerzu. Con il tempo e la meccanizzazione sempre più spinta le coltivazioni viticole hanno migrato sempre più verso le valli ogliastrine più aperte e affacciate sul mare, circondando soprattutto gli abitati di Tertenia, Cardedu e Barisardo. Più a nord i filari di vite costellano l'ampio anfiteatro naturale che si apre verso il golfo di Tortolì e Arbatax, estendendosi dai 150, fino ai 700 metri e oltre di quota sul livello del mare. Sulle alluvioni antiche e recenti del Rio Quirra e del Flumendosa i vigneti trovano spazio per impianti più estesi. 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 e arrossati, ma sempre ricchi in scheletro e piuttosto profondi (alfisuoli).

Il clima di buona parte dell'areale è temperato caldo, caratterizzato da inverni miti, specie nelle zone costiere e stabilità del tempo durante l'estate, caratterizzata da una quasi assoluta mancanza di piogge. Le precipitazioni sono per lo più concentrate nel periodo autunnale e vernino-primaverile e generalmente si attestano sugli 800 mm con zone più piovose, a ridosso del massiccio del Gennargentu, con 1000 mm annui. Oltre a quest'area principale temperato-calda, sono presenti aree più fredde ubicate al di sopra degli 800 m nelle montagne dell'area più interna dell'Ogliastra.

Fattori umani rilevanti per il legame

Fondamentale è la storia viticola legata al territorio di produzione che ha contribuito alla individuazione del vino "Ogliastra".

Che la coltivazione della vite in Ogliastra con tutte le operazioni ad essa connesse siano presenti fin dal periodo nuragico è un fatto acquisito. Infatti contenitori "da vino" in forme tipiche della cultura sarda, le brocche askoidi, che hanno caratterizzato il repertorio vascolare sardo fino alla prima Età del Ferro sono stati rinvenuti nel complesso nuragico di Bau Nuraxi di Triei, in località "Telavé". La datazione del livello di rinvenimento colloca il reperto intorno al 1000 a.C. e dall'esame gascromatografico dei frammenti di una grande brocca askoide, si è potuto stabilire che il recipiente aveva contenuto del vino. Anche l'esame pollinico dello stesso livello di rinvenimento ha accertato la presenza di pollini di "Vitis vinifera sativa", quindi di vite domestica.

Nei vari ambienti dello stesso complesso, in una fase di riutilizzo in Età Romana imperiale e tardo antica, sono state rinvenute decine di anfore vinarie da trasporto: una sorta di deposito-cantina di una probabile villa rustica che doveva sorgere

nelle immediate vicinanze. 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 registrato l'acquisto di vino bianco di Telavé del villaggio di Triei.

Da questo breve excursus appare evidente e scientificamente provata la presenza della vite e del vino in Ogliastra, almeno a partire dalla fine del secondo millennio a.C.

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 (l'odierna Bari Sardo) 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 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.

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.

A dimostrazione dell'intenso legame dell'Ogliastra con la coltivazione delle vite si riportano i dati delle produzioni per abitante riportati da Maria Luisa di Felice in "Vite e vino tra 800 e 900. La memoria della tradizione, le promesse della modernità (1847-1940)" che riporta i dati del Cerletti 1889 dove la produzione ogliastrina media per abitante è di 206 litri mentre a Cagliari è di 111 litri, nei circondari Oristano e di Iglesias è di 62 e 56 litri rispettivamente.

Studi recenti sul recupero e la valorizzazione dei vitigni autoctoni minori dell'isola

dimostra la variabilità dei vitigni coltivati in Ogliastra dove è stato possibile rintracciare una decina di interessantissimi vitigni bianchi autoctoni, a dimostrazione che insieme al più noto Cannonau si produceva dell'ottimo vino bianco. Questi vitigni in via di sparizione rappresentano una risorsa molto importante per caratterizzare e differenziare il prodotto vino. Tuttavia il vitigno Cannonau dal quale si ottiene un apprezzato vino rosso, è il più coltivato in Ogliastra ed è il vitigno caratterizzante le produzioni enologiche ogliastrine. Le forme di allevamento e i sestri di impianto sono quelli tradizionali della zona, consistono nella realizzazione di filari di vite a controspalliera con potatura a guyot o a cordone speronato. Questa disposizione consente di ottimizzare l'esposizione dei ceppi alla luce e all'aria e permette una razionale conduzione dei vigneti. Sono ancora presenti nelle zone più tradizionali e nei vigneti più vecchi forme di allevamento ad alberello.

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 tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Legame causale:

L'orografia movimentata del territorio di produzione con esposizioni variabili ma sempre ottimali per garantire la corretta maturazione delle uve fa sì che l'Ogliastra sia da sempre una zona vocata alla coltivazione della vite. Da millenni la vite è coltivata in questo territorio come attestato da numerose fonti storiche che certificano la forte interazione della coltivazione con i fattori ambientali ed umani locali che hanno permesso di ottenere vini con peculiari caratteristiche territoriali.

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**