

**Domanda di una nuova modifica****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Tharros (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 Tharros - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.10.1995
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.07.2013

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Tharros (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<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:****"Tharros" 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

**"Tharros" 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
--

**"Tharros" 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
--

**"Tharros" 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
---

**"Tharros" 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
--

**"Tharros" 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

**"Tharros" 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:****Tharros***Resa massima:*

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

resa uva/ha: 19 tonnellate

resa vino/ha: 152 ettolitri

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

resa uva/ha: 18 tonnellate

resa vino/ha: 144 ettolitri

"Tharros" 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 "Tharros" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Oristano: Abbasanta, Aidomaggiore, Albagiara, Ales, Allai, Arborea, Ardauli, Assolo, Asuni, Baradili, Baratili San Pietro, Baressa, Bauladu, Bidonì, Bonarcado, Boroneddu, Busachi, Cabras, Cuglieri, Curcuris, Fordongianus, Ghilarza, Gonnoscodina, Gonnosnò, Gonnostramatza, Marrubiu, Masullas, Milis, Mogorella, Mogoro, Morgongiori, Narbolia, Neoneli, Norbello, Nughedu Santa Vittoria, Nurachi, Nureci, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Pau, Paulilatino, Pompu, Riola Sardo. Ruinas, Samugheo, San Nicolò d'Arcidano, San Vero Milis, Santa Giusta, Santu Lussurgiu, Scano di Montiferro, Sedilo, Seneghe, Senis, Sennariolo, Siamaggiore, Siamanna, Siapiccia, Simala, Simaxis, Sini, Siris, Soddì, Solarussa, Sorradile, Tadasuni, Terralba, Tramatza, Tresnuraghes, Ulà Tirso, Uras, Usellus, Villa Sant'Antonio, Villa Verde, Villanova Truschedu, Villaurbana, Zeddiani e Zerfaliu.

**a. Zona NUTS**

ITG28	Oristano
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
Malbech N
Albaranzeuli Nero N
Nieddu Mannu N
Albaranzeuli Bianco B
Alicante Bouschet N

**c. Altre varietà**

--

## **7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

### **Tharros**

*Informazioni sulla zona geografica:*

Fattori naturali rilevanti per il legame.

L'ambito geografico di produzione della IGT Tharros, comprende una vasta porzione dell'attuale provincia di Oristano, così come descritta e specificata all'articolo 3 del presente disciplinare di produzione.

Trattasi di una regione di natura complessa e variegata che rispecchia l'eterogeneità della geologia e dei paesaggi sardi. A nord e a est si trovano rilievi costituiti dalle rocce del complesso vulcanico sedimentario oligomiocenico sardo, a nordest gli altopiani basaltici pliopleistocenici. Sempre a est affiora il basamento granitico metamorfico del paleozoico sardo. Lo smantellamento dei rilievi ad opera degli agenti erosivi e dei corsi d'acqua, primo fra tutti il Tirso, ha colmato la fossa tettonica del campidano settentrionale con potenti coltri detritico alluvionali, spesso



terrazzate, che oggi formano la piana dell'oristanese. In prossimità della costa le dinamiche marine ed eoliche hanno prodotto estesi campi dunari, stagni e lagune in costante mutamento, con sedimenti tipici di questi ambienti

I terreni su cui viene coltivata la vite sono di diversa natura ma solitamente si tratta di inceptisuoli e alfisuoli (palexeralfs e haploxeralfs), talvolta anche ultici o di entisuoli profondi (xerofluvents).

Quelli alluvionali più vicini al letto del Tirso vengono denominati "Bennaxi" ed individuano terreni profondi, freschi, a matrice limo-sabbiosa. Quelli di origine più antica, vengono chiamati "Gregori" a matrice ciottolosa mista ad argilla tenace con importanti problemi di drenaggio. Sono presenti anche terreni sabbiosi, psamments, di derivazione alluvionale o dunale. Infine, nella zona del Sinis si trovano terreni ricchi in carbonati e nelle zone depresse, idromorfe e prossime al mare aquents e salorthids.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della viticoltura nel territorio viene fatta risalire sino all'epoca nuragica (1200 a.C.circa): a Cabras in località "Sa Osa" furono infatti ritrovati vinaccioli di vitis vinifera e resti di vasi vinari. Altri ritrovamenti sono stati rinvenuti in altre zone della provincia.

Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio, come testimoniano la "Carta de Logu" del XIV secolo, il "Rifiorimento della Sardegna" del 1776, con cui F.Gemelli traccia un quadro lusinghiero della viticoltura sarda, e numerose altre testimonianze successive.

Le grandi tradizioni e la cultura popolare legate al mondo rurale ed in particolare alla coltivazione della vite nel tempo si sono intrecciati sempre più saldamente e come tali sono stati tramandati sino ai giorni nostri per diventare emblema della storia e dell'identità della Sardegna.

I fattori umani sono stati particolarmente incisivi anche per quanto concerne gli aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

I vitigni idonei alla produzione del vino oggetto del presente disciplinare sono quelli tradizionalmente coltivati nell'areale di produzione. I sistemi di impianto e i sistemi di potatura applicati nei nuovi impianti ed in quelli tradizionali, consentono di migliorare e razionalizzare la disposizione sulla superficie delle viti, agevolano l'esecuzione delle operazioni colturali e la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal disciplinare.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle rispettose della tradizione per la vinificazione ed attualmente differenziate per le differenti tipologie.

#### *Informazioni sul prodotto:*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente

geografico.

In particolare tutte le tipologie di vino presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate con aromi e sentori tipici dei vitigni utilizzati.

*Legame causale:*

Gli aspetti geo-pedologici dell'areale individuato dal presente disciplinare determinano un ambiente particolarmente vocato per la coltivazione della vite.

Nella scelta delle aree di produzione vengono preferiti i terreni con una buona esposizione e che consentono di raggiungere un buon livello qualitativo.

Il clima di questo territorio è quello tipico del mediterraneo con estati calde ed asciutte ed inverni freddi e piovosi. I valori medi della temperatura sono compresi tra 15 e 17°C, con valori piuttosto elevati nei mesi di Luglio ed Agosto, massimi anche oltre i 35°C e minimi mai troppo bassi nei mesi di Gennaio e Febbraio (3-4°C).

I totali annuali e stagionali delle precipitazioni presentano notevole variabilità, con surplus idrico invernale e prolungati periodi di siccità estiva; le medie annuali si attestano intorno ai 650 mm, con minimi riscontrabili nei mesi di Luglio ed Agosto, mentre la piovosità è invece massima nei mesi di Dicembre e Febbraio.

I venti prevalenti sono quelli provenienti da Nord Ovest e da Ovest, sostanzialmente minori sono le frequenze delle altre direzioni; nel periodo estivo e limitatamente a poche giornate, si rilevano venti caldi da Sud Est.

La vicinanza al mare fa sì che l'umidità relativa sia mediamente elevata e con variazioni modeste nel corso dell'anno.

L'ambiente di coltivazione sopra descritto consente alle uve di maturare lentamente e completamente contribuendo in maniera significativa a conferire le particolari caratteristiche organolettiche alle varie tipologie del vino "Tharros".

La millenaria storia vitivinicola del territorio, comprovata da numerosi documenti, rappresenta la testimonianza della stretta connessione ed interazione tra i fattori umani e la qualità e le peculiarità del vino "Tharros".

I vini di questo territorio erano noti sin dall'antichità e solo grazie all'intervento antropico sono state tramandate attraverso i secoli sia le tecniche di coltivazione che le pratiche enologiche, facendole giungere sino ai giorni nostri ove sono state migliorate ed affinate grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico.

La storia più recente è infatti caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione e dall'accresciuta professionalità degli operatori che hanno contribuito ad elevarne il livello qualitativo e la notorietà.

## **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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**