

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“NURAGUS DI CAGLIARI”**

Approvato con	DPR 28.11.1974	G.U. 66 - 10.03.1975
Modificato con	DPR 06.02.1979	G.U. 166 - 19.06.1979
Modificato con	DPR 11.05.1987	G.U. 245 - 20.10.1987
Modificato con	DM 30.03.2001	G.U. 102 - 04.05.2001
Modificato con	DM 04.11.2011	G.U. 270 – 19.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Nuragus di Cagliari” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

“Nuragus di Cagliari”

“Nuragus di Cagliari” frizzante.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a denominazione di origine controllata “Nuragus di Cagliari” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Nuragus: minimo 85%;

possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, presenti nei vigneti sino ad un massimo del 15 %.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve destinate alla produzione dei vini DOC “Nuragus di Cagliari”, devono essere prodotti nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni nelle rispettive province:

Provincia di Cagliari:

Armungia, Assemini, Ballao, Barrali, Burcei, Cagliari, Capoterra, Castiadas, Decimomannu, Decimoputzu, Dolianova, Domus De Maria, Donori, Elmas, Escolca, Gergei, Gesico, Goni, Guamaggiore, Guasila, Isili, Mandas, Maracalagonis, Monastir, Monserrato, Muravera, Nuraminis, Orroli, Ortacesus, Nuragus, Nurallao, Nurri, Pimentel, Pula, Quartu Sant'Elena, Quartucciu, Samatzai, San Basilio, San Nicolò Gerrei, San Sperate, San Vito, Sant'Andrea Frius, Sarroch, Selargius, Selegas, Senorbì, Serdiana, Serri, Sestu, Settimo San Pietro, Siliqua, Silius, Sinnai, Siurgus Donigala, Soleminis, Suelli, Teulada, Ussana, Uta, Vallermosa, Villa San Pietro, Villaputzu, Villasalto, Villasimius, Villasor, Villaspeciosa.

Provincia Carbonia Iglesias:

Buggerru, Calasetta, Carbonia, Carloforte, Domusnovas, Fluminimaggiore, Giba, Gonnese, Iglesias,

Masainas, Musei, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Portoscuso, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Sant'Antioco, Tratalias, Villamassargia, Villaperuccio.

Provincia Medio Campidano

Arbus, Barumini, Collinas, Furtei, Genuri, Gesturi, Gonnosfanadiga, Guspini, Las Plassas, Lunamatrona, Pabillonis, Pauli Arbarei, Samassi, San Gavino Monreale, Sanluri, Sardara, Segariu, Serramanna, Serrenti, Setzu, Siddi, Tuili, Turri, Ussaramanna, Villacidro, Villamar, Villanovaforru, Villanovafranca.

Provincia di Oristano:

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

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art.1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestì di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da consentire l'ottenimento di uve e vini aventi le caratteristiche stabilite dal presente disciplinare.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

Le rese massime di uva per ettaro di vigneto e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle rispettive uve destinate alla vinificazione dei vini di cui all'articolo 1, sono i seguenti:

“Nuragus di Cagliari”	16 t/ha	10 % vol
“Nuragus di Cagliari” frizzante	16 t/ha	9 % vol.

Eventuali eccedenze di produzione, nel limite massimo del 20%, non avranno diritto alla DOC .

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

E' tuttavia consentito che le operazioni di elaborazione della tipologia frizzante siano effettuate all'interno della regione Sardegna.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, costanti e tradizionali della zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino DOC pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%.

Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla DOC.

Oltre la resa dell'80% decade il diritto a qualsiasi denominazione, sia essa DOC o IGT, per tutto il prodotto.

E' consentita la correzione dei mosti e/o dei vini di cui all'articolo 1 nei limiti stabiliti dalle normative comunitarie e nazionali.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini di cui all'articolo 1, all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Nuragus di Cagliari”

- colore: dal giallo paglierino tenue a giallo paglierino, con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: caratteristico, delicato e gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Nuragus di Cagliari”frizzante

- spuma :fine ed evanescente
- colore: paglierino tenue, talvolta con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: vinoso, gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “vecchio” e similari.

È consentito fare precedere alla denominazione di cui all'articolo 1, il nome geografico “Sardegna” così come previsto dal decreto ministeriale 30 marzo 2001.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Con l'esclusione della tipologia frizzante è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 **Confezionamento**

E' consentito secondo le normative vigenti il confezionamento in contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) – Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

Il Nuragus di Cagliari si produce come bianco da pasto ed anche apprezzato vino da pesce nella zona di produzione oggi ricadente in tutto o in parte nelle province di Cagliari, Medio Campidano, Carbonia-Iglesias e Oristano, così come specificato all'articolo tre del disciplinare di produzione. È un vino che tuttora compare tra la gamma dei più vecchi e rinomati vini dell'Isola.

La zona di produzione della DOC Nuragus di Cagliari è assai complessa e variegata dal punto di vista geologico, pedologico e degli ecosistemi correlati. La zona ha origini antiche che risalgono al paleozoico, era geologica in cui si è formato il nucleo granitico metamorfico della zolla sardo corsa. Questo insieme di rocce affiora ora in gran parte dell'isola risagomato al mutare del tempo dalle forze tettoniche e dai processi morfologici in rilievi arrotondati, altopiani peneplanati, valli ampie o incassate e coste frastagliate o lineari. Il paesaggio può presentarsi molto vario da morbido ad aspro in funzione della natura dei substrati e della vegetazione presente e passando da cime elevate a linee di costa.

Nel mesozoico su questo nucleo il mare ha depositato strati carbonatici dolomitici, poi emersi ed erosi a formare aspri paesaggi che caratterizzano la sommità dei rilievi nella Sardegna centro orientale ma visibili anche nel Sulcis.

Nel terziario la zolla sardo corsa si distacca da quella europea e ruota nel mediterraneo sino alla posizione attuale. Durante questa migrazione nella zolla si creano fratture profonde da cui fuoriescono magmi vulcanici, il mare penetra a più riprese nelle depressioni dell'entroterra accumulando sedimenti marini alternati ai magmi e a detriti provenienti dallo smantellamento dei rilievi persistenti.

Nel plioleistocene si mettono in posto le ultime colate basaltiche del vulcanismo sardo. Con questa genesi si formano i complessi stratigrafici vulcanico sedimentari che costituiscono buona parte della Sardegna occidentale e centro meridionale, fra cui le zone dell'Arburese, Marmilla, Trexenta, Parteolla e Sulcis.

Nel quaternario il mare si ritira e i processi erosivi accentuati dalle oscillazioni climatiche dei periodi glaciali e interglaciali, erodono i substrati e ridepongono detriti, modellando il paesaggio così come oggi lo vediamo, si plasmano così la grande pianura del Campidano, le piane minori ubiquitarie nell'isola, le zone lagunari e dunari costiere.

I suoli sardi ricadenti nell'area geografica di coltivazione del Nasco di Cagliari riflettono questa complessità e pertanto sono estremamente vari come genesi, caratteristiche, proprietà e distribuzione. Per grandi raggruppamenti si trovano entisuoli a profilo A-C sulle convessità o sugli altopiani dei rilievi, o laddove il suolo è ancora poco evoluto. Dove i substrati sono più teneri e le forme consentono un maggiore accumulo evolvono inceptisuoli a profilo A-Bw-C.; sulle vulcaniti sotto foresta si possono trovare andosuoli.

Sulle colline marnoso-arenacee oligomioceniche (terziario) sono caratteristiche le toposequenze di suoli in "catena", con la successione Entisuoli-Inceptisuoli-Vertisuoli, mentre sulle formazioni carbonatiche coeve a morfologia più movimentata è riscontrabile la successione Entisuoli litici-Inceptisuoli calcici-Inceptisuoli tipici. Nelle formazioni detritiche quaternarie: alluvioni, glacis, colluvi etc., pianeggianti o leggermente ondulate, i suoli hanno un grado di evoluzione maggiore e si trovano oltre ad inceptisuoli e vertisuoli, alfisoli a profilo A-Bt-C anche molto evoluti con accumuli di argille, ferro, ossidi, carbonati, e orizzonti petrocalcici, fino a veri e propri ultisuoli sui depositi più antichi e stabili. Il regime di umidità del suolo è quasi sempre xerico. Lungo le coste e nelle aree depresse e idromorfe si trovano salorthid, psammets ed entisuoli acquici.

In relazione ai vari fattori climatici della zona di produzione si riscontrano i seguenti tipi di clima:

- clima sub-tropicale: investe tutta la fascia meridionale dell'Isola, che parte da Fontanamare nel Sulcis, comprende Cagliari ed il suo Campidano, le isole di S. Pietro e di S. Antioco, per giungere a Muravera nel Sarrabus. In tale zona, le precipitazioni annue sono inferiori a 700 mm., la temperatura media annua è superiore a 17°C, quella del mese più freddo non scende mai al di sotto di 10°C e vi sono almeno quattro mesi con temperatura media superiore a 20°C. Nelle zone con questo clima, la vite prospera e produce abbastanza bene sotto il profilo quantitativo.

- clima temperato caldo: domina il Campidano centrale e la Valle del Tirso. La temperatura media annua che vi si riscontra non scende al di sotto di 15°C, quella del mese più freddo è compresa fra 6,5° e 10°C; in almeno tre mesi la temperatura media non scende al di sotto di 20°C. Le piogge annue non superano gli 800 mm..

Fattori umani rilevanti per il legame.

Non è facile poter stabilire con esattezza l'origine del vitigno che produce il vino "Nuragus di Cagliari" nonché quella del nome che l'accompagna.

Sembra comunque abbastanza attendibile l'ipotesi che detto vitigno, coltivato da epoche remotissime, sia stato importato dai navigatori fenici, i quali furono i primi a solcare il Mediterraneo nonché a toccare l'Isola, e che il nome "Nuragus" sia derivato dalle preistoriche costruzioni, i "Nuraghi", frutto della civiltà protosarda e delle cui vestigia tuttora la Sardegna è abbondantemente cosparsa.

Quanto sopra è suffragato dalle opinioni espresse dagli Autori Sante Cettolini, Luigi Mameli, Pier Giovanni Garoglio, Bruno Bruni, Michele Vitagliano, che in tutte le epoche hanno trattato tale argomento.

D'altra parte, è unanimemente risaputo che la forma del grappolo dell'uva Nuragus, il quale per lo più si presenta tronco-conico e spesso anche alato, assomiglia molto alle varie forme dei Nuraghi, tuttora presenti nell'Isola.

Si aggiunga poi l'altra constatazione, rilevata anche da qualche autore che il grappolo ben maturo di uva Nuragus, quando è esposto ad intense radiazioni solari, presenta acidi di colore rosso fuoco (acinis rubellis) e che "nur" nell'antica lingua fenicia ha proprio il significato di fuoco.

Si tende invece ad escludere che il nome del vitigno sia derivato dal piccolo centro abitato di Nuragus, in quanto il vitigno è tra l'altro conosciuto in quella zona con diversa denominazione. E' più verosimile invece che sia stato quel paese come del resto molti altri centri dell'Isola a prendere il nome dall'esistenza in loco di un vistoso nuraghe.

Il Nuragus ha seguito attraverso i secoli le alterne vicende della viticoltura sarda, dalle menzionate epoche remote fino ai nostri giorni. Il vitigno si diffuse nell'Isola nel periodo dell'Amministrazione piemontese, a seguito della politica viticola attuata dal vicerè, il marchese di Rivarolo, che a partire dal 1736 favorì la diffusione della viticoltura nell'Isola, rendendola obbligatoria nei terreni ritenuti idonei alla vite e rimettendo in vigore integralmente le norme della Carta de Logu di Eleonora d'Arborea emanata nel 1392 e rimasta in vigore fino al 1827, durante il regno di Carlo Felice.

Anche il Nuragus, a cavallo dei secoli XIX e XX, fu colpito dalla fillossera della vite che falciò anche i vigneti sardi, i quali nel complesso avevano registrato alla fine dell'ottocento la loro massima espansione.

La ripresa nell'Isola della viticoltura su piede americano, non solo ridette al Nuragus l'importanza del passato, ma lo fece successivamente risultare come il vitigno largamente il più rappresentato in tutti i vigneti del Centro-Sud della Sardegna.

Dalla fine degli anni 80 e nei primi anni 90, l'estirpazione e la riconversione dei vigneti, ha modificato la percentuale del vitigno Nuragus in Sardegna, anche se lo stesso è ancora ampiamente rappresentato.

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

Il vino Nuragus di Cagliari presenta dal punto di vista analitico ed organolettico caratteristiche che lo rendono un ottimo vino da tavola, non molto alcoolico, di colore giallo paglierino tenue, talvolta con leggero riflesso verdolino, di sapore asciutto o leggermente amabile, leggermente acidulo, sapido, armonico, gradevole di buona beva. Profumo lievemente vinoso e gradevole.

Tali caratteristiche si presumono derivate da motivi che possono ascrivere all'adattabilità del vitigno alla diversa natura dei terreni, alle forme di allevamento mediamente espanse ed ai nuovi sistemi di potatura, quindi, per riassumere all'adozione di aggiornate tecniche d'impianto e di allevamento, in coerenza con la tradizionalità della produzione.

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

Le ragioni del primato raggiunto dal Nuragus tra le uve da vino, coltivate in Sardegna, dopo la ripresa post-fillosserica, unitamente alla volontà con la quale i viticoltori sardi si impegnarono nel darne massiccia diffusione nei nuovi impianti, vanno ricercate nella rusticità del vitigno, nell'adattabilità ad ogni tipo di terreno e soprattutto nella sua abbondantissima fruttificazione.

Allo stato attuale, a seguito della costante e capillare azione di promozione ed applicazione tecnica, esistono in tutte le zone vocate aziende dotate di razionali e moderni impianti con vitigno Nuragus, realizzato con nuove forme di allevamento razionali, con il graduale abbandono del tradizionale alberello. L'adozione di nuove tecniche consentirono ad un vitigno tradizionale come il Nuragus di uscirne trasformato nella struttura, sicuramente più raffinato.

Sono state le nuove acquisizioni nella tecnica agronomica a determinare un vero capovolgimento delle vecchie e statiche situazioni in campo viticolo, ed in primo luogo per quanto riguarda i vigneti a Nuragus. Tutto ciò comportò un crescente interesse manifestato dai mercati sia isolani che extra isolani per le produzioni di Nuragus di Cagliari, anche nelle tipologie "frizzante" e "spumante".

Il pregio e la qualità dei prodotti è la risultanza della vocazione ambientale e pedologica del territorio, ma anche dalla capacità dell'uomo che comportò l'estendersi degli impianti del Nuragus, conseguendo risultati ottimali in fatto di produzioni di qualità.

La coltivazione del Nuragus nell'Isola è così importante che già nel 1974 vi è stato il riconoscimento della denominazione d'origine controllata del vino "Cannonau di Sardegna".

La varietà di vite *Nuragus* gode di particolare protezione ai sensi dell'articolo 118 ter, paragrafo 2 del Reg. CE n. 1234/2007, dell'articolo 19, paragrafo 3 del Regolamento 607/2009 e dell'articolo 6 del Decreto Ministeriale 23 dicembre 2009, in quanto esclusiva e distintiva per la DOC "Nuragus di Cagliari".

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: ValorItalia S.r.l
Via Piave 24 – 00187 Roma
Tel 06.45437975 – Fax 06.45438908 06.44249965
E-mail: info@valoritalia.it

ValorItalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco

dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).