

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI IGT “OGLIASTRA”**

Approvato con	DM 12.10.1995	G.U. n. 259 del 6.11.1995
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. n. 184 del 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. n. 295 del 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

### **Articolo 1 Denominazione e vini**

L'indicazione geografica tipica "Ogliastra", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

### **Articolo 2 Base ampelografica**

L'indicazione geografica tipica "Ogliastra" è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;

rossi, anche nella tipologia frizzante e novello;

rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica "Ogliastra" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna (allegato 1) iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica "Ogliastra", con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna con l'esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Girò, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino e Vernaccia è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, fino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica "Ogliastra" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante nonché novello per i vini ottenuti da vitigni a bacca rossa.

### **Articolo 3 Zona di produzione delle uve**

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.

#### **Articolo 4**

##### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica "Ogliastra", accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 18 per le tipologie rosso e rosato e a tonnellate 19 per la tipologia bianco.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Ogliastra", seguita o meno dal riferimento al vitigno devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,5% per i bianchi;

10% per i rosati;

10% per i rossi.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

#### **Articolo 5**

##### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino ad esclusione della tipologia rosato, per la quale detto limite non deve essere superiore al 75%.

#### **Articolo 6**

##### **Caratteristiche al consumo**

I vini a indicazione geografica tipica "Ogliastra", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

"Ogliastra" bianco:

colore: dal bianco carta al giallo ambrato

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13 g/l

"Ogliastro" rosso:

colore: da rosso rubino tenue a rosso granato

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17 g/l

"Ogliastro" rosato:

colore: dal rosa pallido al rosa carico

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14 g/l

"Ogliastro" novello:

colore: da rosso con riflessi violacei a rosso rubino

odore: caratteristico

sapore: dal secco all'abboccato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 16 g/l

"Ogliastro" bianco frizzante:

colore: dal bianco carta al giallo

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce, frizzante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13 g/l

"Ogliastro" rosso frizzante:

colore: dal rosso rubino tenue al rosso rubino

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce, frizzante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14 g/l

"Ogliastro" rosato frizzante:

colore: dal rosa pallido al rosa carico

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce, frizzante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14 g/l

I vini a indicazione geografica tipica "Ogliastra" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

All'indicazione geografica tipica "Ogliastra" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'indicazione geografica tipica "Ogliastra" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## **Articolo 8**

### **Legame con l'ambiente**

#### **A) Informazione 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 formati 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 Tortoli, 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 viti 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 viti 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.

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

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.

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

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.

## **Articolo 9**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Nuoro  
Via Papandrea, 8  
08100 - Nuoro  
Tel. 0784.242552  
Fax 0784.242545  
Mail: [agricoltura-ambiente@nu.legalmail.camcom.it](mailto:agricoltura-ambiente@nu.legalmail.camcom.it)  
Web: [www.nu.camcom.it](http://www.nu.camcom.it)

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Oristano  
Via Carducci (palazzo SAIA)  
09170 - Oristano  
Tel. 0783.21431  
Fax 0783.73764  
e-mail: [segreteria.generale@or.camcom.it](mailto:segreteria.generale@or.camcom.it)  
Web: [www.or.camcom.it](http://www.or.camcom.it)

Le C.C.I.A.A. di Nuoro e Oristano sono le Autorità pubbliche designate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettuano la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).