Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «ALGHERO»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 19.08 1995	G.U. 241 - 14.10.1995
Modificato con	DM 01.08 1996	G.U. 201 - 28.08.1996
Modificato con	DM 30.03.2001	G.U. 102 - 04.05.2001
Modificato con	DM 31.10.2002	G.U. 273 - 21.11.2002
Modificato con	DM 07.10.2009	G.U. 248 - 24.10 2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Alghero» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. Le tipologie previste e precedute nella designazione dalla denominazione «Alghero» sono:

Bianco, anche nelle tipologie: frizzante, spumante, passito;
Rosso, anche nelle tipologie: novello, liquoroso, riserva;
Rosato, anche nella tipologia frizzante;
Torbato, anche nella tipologia spumante;
Sauvignon;
Chardonnay, anche nella tipologia spumante;
Cabernet, anche nella tipologia riserva;
Merlot, anche nella tipologia riserva;
Sangiovese;
Cagnulari o Cagniulari, anche nella tipologia riserva;
Vermentino frizzante.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Alghero», seguita o no dalle specificazioni bianco, rosato o rosso, è riservata ai vini bianchi, rosati o rossi ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito della denominazione, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la regione Sardegna iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti (allegato 1), con l'esclusione dei vitigni aromatici.
La denominazione «Alghero» seguita da una delle seguenti specificazioni:

Torbato;
Sauvignon;
Chardonnay;
Cabernet;
Merlot;
Sangiovese;
Cagnulari o Cagniulari;
Vermentino,

è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito della denominazione per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.
Possono concorrere alla produzione dei detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Sardegna purché non superino il 15% del totale.
Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» bianco può essere prodotto anche nelle tipologie frizzante, spumante e passito.
Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» rosato può essere prodotto anche nella tipologia frizzante.
Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» rosso, può essere prodotto anche nelle tipologie novello, liquoroso e riserva.
I vini a denominazione d'origine controllata «Alghero» Cabernet, «Alghero» Merlot ed «Alghero» Cagnulari possono essere prodotti anche nella tipologia riserva.
Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» Torbato può essere prodotto nella tipologia spumante.
Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» Chardonnay può essere prodotto anche nella tipologia spumante.
Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» Vermentino può essere prodotto solo nella tipologia frizzante.
I vini ottenuti da vigneti iscritti allo schedario dei vigneti DOC Alghero Vermentino, possono in alternativa, previa comunicazione agli organi competenti, essere utilizzati per la produzione dei vini «Vermentino di Sardegna» DOC.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata «Alghero» comprende l'intero territorio dei comuni di Alghero, Olmedo, Ossi, Tissi, Usini, Uri, Ittiri, in provincia di Sassari e in parte il territorio all'interno del comune di Sassari così delimitato: a sud dai limiti dei comuni di Usini, Uri, Olmedo e Alghero, a ovest dal Mediterraneo e a nord dalla strada che partendo dal capo dell'Argentiera, attraversando la strada dei Due Mari prosegue in direzione di Sassari sino all'incrocio con la strada statale 291 attraverso la quale, percorrendo un breve tratto della strada statale 131, ci si immette sulla strada statale 127-bis e la si segue per un breve tratto chiudendo la delimitazione con il raggiungimento dei limiti del comune di Usini. E' facoltà del conduttore dei vigneti iscritti allo schedario, all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni di origine anche per più denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere tali da consentire di ottenere uve e vini aventi le caratteristiche prescritte. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.
I nuovi impianti e i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.000 ceppi per ettaro per i vigneti in coltura specializzata.
Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere come da tabella allegata.

Vini	Resa uva T/Ha	Titolo alcolometrico volumico min. nat.
«Alghero» bianco	16,0	10,0%
«Alghero» spumante bianco	16,0	10,0%
«Alghero» passito bianco	16,0	10,0%
«Alghero» rosato	15,0	10,0%
«Alghero» rosso	15,0	10,0%
«Alghero» rosso riserva	15,0	10,0%
«Alghero» rosso liquoroso	15,0	10,0%
«Alghero» Torbato	14,0	10,0%
«Alghero» Torbato spumante	14,0	10,0%
«Alghero» Sauvignon	13,0	10,0%
«Alghero» Chardonnay	13,0	10,0%
«Alghero» Chardonnay spumante	13,0	10,0%
«Alghero» Cabernet	13,0	10,5%

«Alghero» Cabernet riserva	13,0	10,5%
«Alghero» Cagnulari	13,0	10,5%
«Alghero» Cagnulari riserva	13,0	10,5%
«Alghero» novello rosso	15,0	10,0%
«Alghero» frizzante bianco	16,0	10,0%
«Alghero» frizzante rosato	15,0	10,0%
«Alghero» Merlot	14,0	10,0%
«Alghero» Merlot riserva	14,0	10,0%
«Alghero» Sangiovese	14,0	10,0%
«Alghero» Vermentino frizzante	16,0	10,0%

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo stabilito dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione, aromatizzazione, conservazione, invecchiamento obbligatorio, imbottigliamento ed affinamento in bottiglia devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).

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 al 70%. Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, ma può ricadere nella I.G.T. «Isola dei Nuraghi» qualora ne abbia le caratteristiche. Oltre la resa dell'80% decade il diritto a qualsiasi denominazione, sia essa DOC o IGT, per tutto il prodotto.

Per la tipologia passito, la resa massima dell'uva in vino, con riferimento all'uva fresca, non deve essere superiore al 50%.

E' ammesso il taglio migliorativo dei mosti e dei vini atti a produrre i vini di cui all'art. 1, con prodotti vitivinicoli aventi diritto alla stessa denominazione di origine, di uguale colore, per non oltre il 15% nel rispetto delle norme comunitarie di etichettatura relative all'indicazione del nome del vitigno e dell'annata.

La denominazione di origine controllata «Alghero» con la specificazione «bianco», «Chardonnay», «Torbato» può essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con mosti e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

E' consentito l'arricchimento con mosti concentrati provenienti da uve di vigneti iscritti allo schedario della denominazione d'origine controllata «Alghero», o con mosto concentrato rettificato, o con gli altri mezzi consentiti dalle norme in vigore.
I vini a denominazione di origine controllata «Alghero» rosso, «Alghero» Cabernet, «Alghero» Merlot ed «Alghero» Cagnulari (o Cagniulari) se sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno ventiquattro mesi, a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, possono essere classificati «riserva».
Il vino a denominazione di origine controllata «Alghero» rosso, può essere elaborato nella tipologia «liquoroso» purché le uve fresche siano state sottoposte, del tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad appassimento, fino a portarle a un titolo alcolometrico volumico minimo complessivo non inferiore al 15%. E' consentita l'aggiunta di alcol di origine vinica in ottemperanza alle norme vigenti nella elaborazione dei vini liquorosi.
Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» liquoroso, non può essere immesso al consumo prima di un periodo di maturazione e affinamento di almeno tre anni a decorrere dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia. Qualora detto periodo superi i cinque anni, il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» liquoroso può essere classificato «riserva».
Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» bianco può essere elaborato nella tipologia «passito» purché le uve fresche siano state sottoposte ad appassimento sino a portarle a un titolo alcolometrico naturale minimo del 15%.
E' consentito l'appassimento delle uve sulla pianta o su telai; è altresì ammessa la parziale disidratazione con aria ventilata, o con ventilazione forzata o in appositi locali termocondizionati.
Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» rosso può essere elaborato nella tipologia «novello» secondo le normative vigenti.
I vini a denominazione d'origine controllata «Alghero» frizzanti devono essere ottenuti nel rispetto delle disposizioni previste per legge.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 2, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Alghero» bianco:
colore: giallo paglierino tenue;
odore: profumo delicato, gradevole;
sapore: sapido e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Alghero» rosato:
colore: rosato;
odore: vinoso delicato, gradevole;
sapore: armonico, asciutto o morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Alghero» rosso:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, corposo, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Alghero» rosso Riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Alghero» Torbato:
colore: paglierino con riflessi inizialmente verdognoli;
odore: leggermente aromatico, caratteristico, intenso;
sapore: sapido, armonico, dal retrogusto piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Alghero» Sauvignon:
colore: giallo paglierino, tendente inizialmente al verdognolo;
odore: gradevole, fruttato, con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Alghero» Chardonnay:
colore: giallo paglierino, con riflessi inizialmente verdognoli;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: sapido, asciutto, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Alghero» Sangiovese:
colore: rosso tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Alghero» Cabernet:
colore: rubino intenso fino al granato carico;
odore: caratteristico, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Alghero» Cabernet Riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Alghero» Merlot:
colore: rubino intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Alghero» Merlot Riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Alghero» Cagnulari (o Cagniulari):
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico del vitigno;
sapore: asciutto, leggermente tannico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Alghero» Cagnulari Riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Alghero» novello:
colore: rubino con toni violetti;
odore: vinoso, fruttato, di fermentazione appena svolta;
sapore: vivace, morbido, fragrante, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Alghero» frizzante bianco:
spuma: fine, evanescente;
colore: giallo paglierino carico;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: secco o amabile, frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Alghero» Vermentino frizzante:
spuma: fine, evanescente
colore: giallo paglierino scarico;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: secco o amabile, frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Alghero» frizzante rosato:
spuma: fine, evanescente
colore: rosato;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: armonico, asciutto o morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Alghero» Torbato spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino carico con spuma persistente;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: da brut a dolce, fruttato, gradevolmente aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Alghero» Chardonnay spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino con spuma persistente;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: da brut a dolce, fruttato, gradevolmente aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Alghero» spumante bianco:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino scarico con spuma persistente;
odore: gradevole e fruttato;
sapore: da brut a dolce, fruttato, gradevolmente aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Alghero» liquoroso:
colore: granato tendente al mattone con lungo invecchiamento;
odore: intenso, complesso, etereo;
sapore: dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 17,5% vol;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,0% vol;
zuccheri residui: minimo 60 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Alghero» passito:
colore: giallo oro tendente all'ambrato;
odore: intenso, etereo, di frutta matura;
sapore: dolce pieno mielato;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13,5% vol;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol;
zuccheri residui: minimo 40 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, per i vini di cui sopra, i limiti minimi indicati con l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, vecchio e similari.
E' consentito fare precedere alla denominazione di cui all'art. 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.
Fatta eccezione per i vini spumanti e frizzanti, sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» destinati al consumo deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. I vini per i quali, all'atto della denuncia annuale delle uve, è stata rivendicata la denominazione d'origine controllata «Alghero» seguita da una delle seguenti specificazioni: Torbato, Sauvignon, Chardonnay, Sangiovese, Cabernet, Merlot, Cagnulari o Cagniulari, possono essere riclassificati, prima dell'imbottigliamento, con la denominazione d'origine controllata «Alghero» senza alcuna specificazione aggiuntiva, previa comunicazione del detentore agli organismi competenti.
Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di origine controllata «Alghero» Bianco - Rosato - Rosso, che derivino dall'assemblaggio di almeno due varietà, è ammessa l'indicazione di tutti i vitigni idonei alla coltivazione per la regione Sardegna, con l'esclusione dei vitigni aromatici, esclusivamente nelle informazioni al consumatore ed alle seguenti condizioni:
essa non contenga il riferimento geografico alla Denominazione di origine controllata «Alghero»;
siano riportati con gli stessi caratteri e realizzazione grafica delle altre informazioni al consumatore;
le varietà da cui il vino deriva devono essere indicate in ordine decrescente in relazione alle quantità utilizzate e che ognuna di esse partecipi per almeno il 15% del totale;
il prodotto in questione sia ottenuto al 100% dalle varietà menzionate.

Articolo 8
Confezionamento

Tutti i vini della denominazione d'origine controllata «Alghero», ai fini dell'immissione al consumo, debbono essere confezionati solo in recipienti di vetro di foggia tale da qualificare un vino di pregio e di capacità non superiore a 3 litri, chiusi con tappo di sughero raso bocca. Tuttavia, per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a lt. 0,750, ad esclusione delle tipologie Riserva, Liquoroso e

Passito, è ammesso il tappo a vite. Sono altresì ammesse tutte le chiusure consentite dalla vigente normativa fatta esclusione del tappo a corona.
Per il vino spumante non è altresì consentito il tappo a fungo in plastica.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona geografica della DOC "Alghero" è rappresentata dai territori dei comuni di Alghero, Olmedo, Ossi, Tissi, Usini, Uri, Ittiri, in provincia di Sassari e una piccola parte del territorio del comune di Sassari. Tale area è situata nella Nurra algherese nella parte Nord occidentale della Sardegna. Questo territorio, prevalentemente pianeggiante, posto ad una altezza media di 50 m slm, presenta piccoli rilievi collinari nella parte orientale, mentre nella parte occidentale confina direttamente con il mare Tirreno, dove si alternano falesie calcaree e di trachite, di diversa conformazione, a piccole insenature con spiagge che presentano sabbie di diversa origine.
Il territorio della denominazione, così come tutta la Sardegna, è espressione di quanto è avvenuto in diverse ere geologiche, anche molto antiche. I suoli sono descrivibili, prevalentemente, con tre tipologie di paesaggi:

1) paesaggi su calcari, dolomie e calcari dolomitici del Paleozoico e del Mesozoico;
2) paesaggi su alluvioni e su arenarie eoliche cementate del Pleistocene;
3) paesaggi su rocce effusive acide (rioliti, ignimbriti) del Cenozoico.

Questa notevole diversità di origine pedogenetica e la successiva opera dell'uomo, che ha dapprima bonificato i suoli e poi messo a coltura terreni che mal sopportavano la presenza di piante coltivate, hanno portato a terreni agricoli diversissimi, dove spesso i profili naturali dei terreni sono stati rimescolati.
Pertanto ci troviamo di fronte a terreni, e in particolare a terreni vitati, di diversa natura e di notevole variabilità con prevalenza di substrati sciolti, ricchi in scheletro, di profondità variabile, con diversi gradi di permeabilità, a reazione da neutra a sub-alcalina, con contenuta sostanza organica, alta capacità di scambio cationico, da poveri a mediamente ricchi nei diversi elementi nutritivi idonei per la vite.
Questa notevole diversità nella natura e nella composizione dei terreni vitati, contribuisce in maniera determinante ad avere diversi ambienti di coltivazione della vite in un areale relativamente piccolo come la denominazione "Alghero".
In quest'area il clima si può classificare temperato-caldo. La vicinanza al mare domina, durante tutto l'arco dell'anno, le caratteristiche sia macro sia microclimatiche di quest'area.
I vigneti distano dal mare da poche centinaia di metri fino a 30 chilometri in linea d'aria. Per avere una sintesi dei più importanti parametri meteorologici di Alghero è sufficiente vedere quanto è riportato sulla tabella seguente.

Tabella n.1 Parametri meteorologici medi di Alghero degli ultimi 5 anni (2006-2010).

Parametro	Valore medio annuo	Valore medio Aprile-Settembre
Temp. aria media (°C)	16,15	20,45

Temp. aria massima (°C)	22,29	27,24
Temp. aria minima (°C)	10,04	13,71
Pioggia (mm)	624	167
Giorni con pioggia	64	20
Huglin index		2.583
Somm. Temp. Attive (°C)		3.856
Somm. Temp. Effettive (°C)		1.985
Radiaz. globale (MJ/mq)		3.560

Questi dati testimoniano le ottime caratteristiche climatiche nel territorio di Alghero. Tali caratteristiche, abbinate alla presenza del vento dominante da Maestrale, rendono l'ambiente consono ad un idoneo sviluppo della vite sia dal punto di vista vegetativo sia produttivo. Soprattutto nella stagione vegetativa della vite, aprile-settembre, i parametri meteo sopra esposti testimoniano la valenza di questo ambiente per l'ottima coltivazione della vite. Tant'è che anche gli indici bioclimatici viticoli sopra esposti sono molto buoni ed idonei ad una viticoltura di qualità.

Fattori umani rilevanti per il legame

In quest'area la coltivazione della vite ha origini antiche. Anche qui l'arrivo della fillossera, alla fine del 1800, ha prodotto il radicale cambiamento, come nella viticoltura europea, che tutti conoscono. All'inizio del 1900 la Tenute Sella & Mosca aveva intrapreso una mastodontica attività di bonifica dei propri terreni, ed una attività vivaistica viticola molto importante, con più di 1600 accessioni in catalogo, che vendeva in Sardegna, nel resto della penisola italiana ed anche all'estero. Alla metà del XX secolo l'Ente della Riforma Agraria della Sardegna, ha promosso e realizzato opere di bonifica importanti a Nord di Alghero, mettendo a coltura terreni fino ad allora lasciati al semplice pascolo brado, elevandoli alla coltivazione specializzata cerealicola, ma anche a quella frutticola e soprattutto viticola. Ciò ha determinato la nascita di una cantina sociale nel 1950 a Santa Maria la Palma.
La volontà delle persone e degli imprenditori della filiera vitivinicola di quest'area ha fatto si che nascesse la DOC "Alghero" nel 1995, aggiungendo alla stessa in questi quindici anni di vita tre modifiche, nel 1996, nel 2002 e nel 2009. Attualmente la denominazione si estende su 1.343 ettari vitati. Le due realtà più importanti sono la Tenute Sella & Mosca S.p.A., azienda privata a conduzione capitalistica di proprietà del Gruppo Campari, e la Cantina Sociale di Santa Maria la Palma, società cooperativa con 320 soci. Le due realtà producono e commercializzano circa 11 milioni di bottiglie di vino di cui 2,2 milioni della DOC "Alghero". Negli ultimi 10 anni sono altresì nate, e si sono sviluppate, molte piccole aziende che si sono affacciate sul mercato dei vini con prodotti sia di tipo tradizionale sia di tipologie più moderne.
La DOC "Alghero" è nata per valorizzare le produzioni viticole ed enologiche del comprensorio di Alghero facendo leva su tre fattori cardine del mondo del vino:
a) il patrimonio varietale esistente,
b) la cultura viticola ed enologica degli operatori del settore,
c) le caratteristiche ambientali del territorio.
Il patrimonio varietale è di grande interesse perché è composito e di antica tradizione. Basti solo accennare al Torbato che è coltivato fin dai tempi dell'attività vivaistica portata avanti dalla Sella &

Mosca all'inizio del 1900, oppure dalla riscoperta del Cagnulari effettuata, in questi ultimi anni, dalla Cantina di S. Maria la Palma. Anche le varietà di interesse internazionale hanno evidenziato ottime performance viticole ed enologiche. Valga come esempio il vino Marchese di Villamarina monouvaggio di Cabernet sauvignon.

La tradizione viticola ed enologica in quest'area della Sardegna risale alle dominazioni spagnole dove gli scambi commerciali hanno favorito l'arrivo in Alghero di varietà provenienti dalla Penisola Iberica. La vite è stata coltivata seguendo sempre le più moderne tecniche viticole, per assecondare nel tempo le diverse esigenze di carattere qualitativo ed imprenditoriale. L'introduzione di varietà internazionali è invece un fatto più recente, ma comunque risalente all'attività vivaistica effettuata dalla Sella & Mosca agli inizi del 1900. Un forte impulso alla coltivazione di varietà internazionali si è, infine, verificato negli ultimi 30 anni, quando le aziende operanti nel territorio hanno risposto alle richieste dei consumatori, soprattutto esteri, che andavano prediligendo vini dal timbro internazionale. Anche se i mercati esteri sono diventati negli anni sempre più importanti per le aziende della denominazione, il carattere territoriale della viticoltura ed enologia algherese è rimasto preponderante, con preminenza ai prodotti autoctoni, che testimoniano l'alta qualità dei vini di questo territorio.

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

Di tutte le varietà che vanno a comporre la piattaforma ampelografica della denominazione, ricordiamo in particolare il Torbato, bianca, ed il Cagnulari, nera, che vengono coltivate solo nei terreni di questa denominazione e che pertanto trovano in questo areale l'unico terroir di riferimento. Sono varietà particolari, di antica origine, che abbisognano di molte cure, sia in campagna sia in cantina, che sono state e vengono valorizzate grazie al lavoro delle aziende vitivinicole del territorio. Queste varietà, così come tutte le varietà che afferiscono alla DOC "Alghero" sono coltivate in un ambiente ideale, dove le migliori condizioni microclimatiche sono garantite dalla costante presenza del vento, proveniente soprattutto dal quadrante di Nord-Ovest. Il Maestrale, quindi, che molto spesso si carica di salsedine dal vicino mare e la trasporta depositandola sul vicino entroterra dove ci sono anche i vigneti.

I fattori ambientali del comprensorio di Alghero sono legati indissolubilmente alla vicinanza del mare che conferisce alle uve, ed ai conseguenti vini, sentori di mineralità e salinità caratteristici e specifici, rendendoli unici e riconoscibili dai palati più raffinati.

I vini della denominazione Alghero sono caratterizzati da un buon equilibrio strutturale, richiamano le caratteristiche delle varietà di partenza, sia autoctone sia internazionali, sono molto sapidi, con marcati sentori di salinità soprattutto sui bianchi.

I vini bianchi prodotti, sono freschi e fruttati, con una self life inferiore all'anno; vengono altresì prodotti anche bianchi più strutturati, corposi, come l'autoctono Torbato, e gli internazionali Chardonnay e Sauvignon in grado di esplicare le loro migliori caratteristiche dopo un anno dalla vendemmia.

Anche sul versante dei vini rossi si producono vini da consumare nell'arco di un anno, con caratteri di vinosità e freschezza attraenti, per finire con rossi molto strutturati sia con varietà autoctone: Cannonau, Carignano, Cagnulari, sia con varietà internazionali la famiglia dei Cabernets, Merlot e Sangiovese.

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

Le caratteristiche delle 23 tipologie di vino prodotte con questa denominazione sono il risultato dell'interazione tra:

1) le caratteristiche delle varietà di vite di partenza,
2) l'ambiente di coltivazione,
3) l'intervento umano sia in vigneto sia in cantina.

L'integrazione di questi tre fattori, gestiti di volta in volta nell'ottica dell'eccellenza, offre le migliori opportunità di assecondare i gusti del consumatore, anche nella loro quotidiana evoluzione.

La naturale diversità dei terreni agrari, la climatologia particolarmente vantaggiosa, la lunga esperienza dei viticoltori e degli enologi, tramandata di generazione in generazione, costituiscono la base della qualità dei vini di Alghero.

La interazione causale tra l'ambiente di produzione delle uve e la qualità estrinsecata dai vini prodotti nella DOC "Alghero", si percepisce nella degustazione dei diversi prodotti, soprattutto dopo aver fatto una visita alle strutture produttive delle aziende che operano in questa denominazione ed aver potuto testimoniare la qualità delle caratteristiche ambientali ed in particolare climatiche di Alghero. I vini esprimono una mineralità e una sapidità inconfondibili, accompagnate da profumi e sentori che sono la giusta interpretazione dell'ambiente e della centenaria cultura di fare vino del territorio di Alghero.

Articolo 10
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
Web: 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
Web: 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 64 della legge n. 238/2016, che effettuano la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.