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 "ARBOREA"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 11.05.1987	G.U. 277 - 26.11.1987
Modificato con	DM 30.03.2001	G.U. 102 - 04.05.2001
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 "Arborea", é riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Arborea" Sangiovese
"Arborea" Sangiovese rosato
"Arborea" Trebbiano
"Arborea" Trebbiano frizzante

Articolo 2
Base ampelografica

a) La DOC "Arborea" con la specificazione "Sangiovese" è riservata al vino rosso o rosato, ottenuto dai vigneti composti dal vitigno Sangiovese per almeno l'85%.
Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatica, 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, fino ad un massimo del 15%.

b) La DOC "Arborea" con la specificazione "Trebbiano" é riservata ai vini bianchi ottenuti dai vigneti aventi la seguente composizione varietale:
Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano, per almeno l'85%.
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, 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, fino ad un massimo del 15%.
Le specificazioni di vitigno di cui al presente articolo devono essere indicate in etichetta con caratteri di dimensioni non superiori a quelli usati per indicare la denominazione di origine controllata.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini Doc "Arborea" devono essere prodotte nella parte di territorio in provincia di Oristano, idoneo alla produzione dei vini con le caratteristiche previste dal presente disciplinare. Tale zona comprende il territorio amministrativo dei comuni di:
Albagiara, Ales, Arborea, Assolo, Asuni, Baradili, Baratili San Pietro, Baressa, Bauladu, Cabras, Gonnoscodina, Gonnosnò, Gonnostramatza, Marrubiu, Masullas, Mogoro, Mogorella, Morgongiori, Milis, Narbolia, Nurachi, Nureci, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Pau, Pompu, Riola Sardo, Ruinas, Villa S. Antonio, Santa Giusta, San Nicolo Arcidano, San Vero Milis, Senis, Siamanna, Siamaggiore, Siapiccia, Simaxis, Simala, Sini, Siris, Solarussa, Terralba, Tramatza, Uras, Usellus, Villaurbana, Villaverde, Zeddiani, Zerfaliu.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono da considerarsi non idonei i terreni situati ad altitudine superiore a 600 metri sul livello del mare, quelli di pianura o altri in condizioni fisiche e idrogeologiche contrastanti con l'ottenimento della qualità dei vini previsti dal presente disciplinare.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino, con l'esclusione dell'allevamento ad alberello tradizionale e del tendone.
E' vietata ogni pratica di forzatura: è tuttavia consentita l'irrigazione come mezzo di soccorso.
Le uve devono avere una gradazione zuccherina naturale tale da assicurare al vino un titolo alcolometrico naturale minimo di 10,50% vol per il Sangiovese e di 10,00% vol per il Trebbiano.
La produzione massima per ettaro dei vigneti non deve essere superiore a 18 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata. 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 medesimo.

La regione Sardegna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia può stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione di vino DOC, inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo competente.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve, di cui al precedente articolo 3.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti che sono atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini DOC "Arborea", all'atto dell'immissione al consumo, devono presentate le seguenti caratteristiche:

Sangiovese rosso:
- colore: rosso rubino;
- odore: intenso vinoso;
- sapore: asciutto, ma morbido, fresco, aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Sangiovese rosato:
- colore: rosato tendente al cerasuolo;
- odore: delicato;
- sapore: asciutto, armonico, sapido e fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Trebbiano:
-colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;
- odore: tenue e delicato;
- sapore: secco o amabile fresco, leggermente acidulo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Trebbiano frizzante:
- spuma: fine, evanescente;
- colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;
- odore: profumo tenue e delicato;
- sapore: secco o amabile fresco, leggermente acidulo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Il tipo "amabile" deve portare in etichetta la specificazione "amabile".

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare; ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "vecchio", "riserva" e simili.

E' consentito fare precedere alla denominazione di cui all'art. 1, il nome geografico «SARDEGNA», così come previsto dal decreto ministeriale 30 marzo 2001.

Per tutti i vini a DOC “Arborea”, ad eccezione della tipologia frizzante, è obbligatorio indicare in etichetta l’annata di produzione delle uve.

E', altresì, 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; nonché l'indicazione di nomi di fattorie o vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

Articolo 8
Confezionamento

La chiusura dei vini a DOC “Arborea” deve essere conforme con le normative in vigore.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte Centro Occidentale della regione Sardegna, in Provincia di Oristano, e comprende i territori dei comuni di Albagiara, Ales, Arborea, Assolo, Asuni, Baradili, Baratili San Pietro, Baressa, Bauladu, Cabras, Gonnoscodina, Gonnosnò, Gonnostramatza, Marrubiu, Masullas, Mogoro, Mogorella, Morgongiori, Milis, Narbolia, Nurachi, Nureci, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Pau, Pompu, Riola Sardo, Ruinas, Villa S. Antonio,

Santa Giusta, San Nicolo Arcidano, San Vero Milis, Senis, Siamanna, Siamaggiore, Siapiccia, Simaxis, Simala, Sini, Siris, Solarussa, Terralba, Tramatza, Uras, Usellus, Villaurbana, Villaverde, Zeddiani, Zerfaliu.

Questa è 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

L'areale di coltivazione comprende territori che si estendono da zone collinari a pianeggianti, presentando caratteristiche geo-pedologiche notevolmente differenti I terreni su cui viene coltivata la vite sono quindi 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.

Nella scelta dell'ambiente di produzione vengono individuati i terreni con la migliore esposizione e ventilazione, che permettono di raggiungere un ottimo livello e risultano particolarmente vocati per una vitivinicoltura di qualità.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Arborea".

La presenza della viticoltura nell'areale viene fatta risalire sino all'antichità.

Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio ed è giunta sino ai nostri giorni.

Nel tempo, i fattori umani sono stati particolarmente incisivi soprattutto per quanto concerne gli aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione.

Per la produzione del vino "Arborea", vengono utilizzate esclusivamente le uve provenienti dai vitigni Sangiovese e Trebbiano, coltivati nell'area geografica individuata dal disciplinare di produzione.

I sesti d'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 del vino "Arborea", ed attualmente differenziate per le differenti tipologie.

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

La DOC "Arborea" è riferita a due tipologie di vini che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente della zona di produzione e ai vitigni di base.

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

Gli aspetti geo-pedologici dell'areale individuato dal presente disciplinare determinano un ambiente particolarmente vocato per la coltivazione dei vitigni Sangiovese e Trebbiano.

Il clima di questo territorio è quello tipico del mediterraneo; estati calde ed asciutte ed inverni freddi e piovosi. I valori medi della temperatura restano confinati tra i 15 ed i 17°C, con valori piuttosto elevati nei mesi di Luglio ed Agosto, con 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 inoltre una notevole variabilità, con surplus idrico invernale e prolungati periodi di siccità estiva.

Le precipitazioni annuali medie si attestano intorno ai 650 mm, con minimi riscontrabili nei mesi di Luglio ed Agosto; la piovosità è invece massima nei mesi di Dicembre e Febbraio.

La distribuzione dei venti indica una prevalenza di 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.

In prossimità delle zone costiere l'umidità relativa è 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 al vino "Arborea".

Il vitigno Sangiovese pare giunto in Sardegna agli inizi degli anni '30, all'atto dell'impianto dei vigneti sulle sabbie dunali messe a coltura dalla Società Bonifiche Sarde a seguito del prosciugamento dello stagno del Sassu e della pianura circostante in comune di Arborea nella provincia di Oristano.

Questo vitigno si è ambientato benissimo nell'isola tanto che Garoglio lo cita con il nome di Sangiovese sardo.

L'introduzione in Sardegna del vitigno Trebbiano è avvenuta assieme al Sangiovese.

L'uomo nel corso degli anni ha provveduto a tramandare 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 elevare il livello qualitativo e la notorietà della DOC "Arborea".

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.