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 A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CANNONAU DI SARDEGNA"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 21.07.1972	G.U. 248 - 21.09.1972
Modificato con	DM 29.06.1982	G.U. 226 - 18.08.1982
Modificato con	DM 05.11.1992	G.U. 272 - 18.11.1992
Modificato con	DM 04.11.2011	G.U. 272 - 22.11.2011
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 "Cannonau di Sardegna" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Cannonau di Sardegna" Rosso e Rosato;
"Cannonau di Sardegna" Rosso Riserva;
"Cannonau di Sardegna" Passito;
"Cannonau di Sardegna" Liquoroso;
"Cannonau di Sardegna" classico.

La specificazione "classico" è consentita per i vini delle provincie di Nuoro ed Ogliastra.
Ai vini suddetti, nei limiti ed alle condizioni stabiliti dal presente disciplinare, sono altresì riservate le seguenti sottozone: Oliena o Nepente di Oliena, Capo Ferrato, Jerzu.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Cannonau: minimo 85%;

possono concorrere altri vitigni di uve a bacca nera, non aromatici, 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 fino ad un massimo del 15%.

I vini a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" aventi la specificazione "classico" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Cannonau: minimo 90%;

possono concorrere altri vitigni di uve a bacca nera, non aromatici, 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 fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" devono essere prodotte nell'ambito territoriale della regione Sardegna.
Per i vini a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" aventi la specificazione "classico", le uve devono essere prodotte nei comuni delle province di Nuoro ed Ogliastra.
Per la sottozona Oliena o Nepente di Oliena la zona di produzione delle uve è riservata, in provincia di Nuoro, all'intero territorio del Comune di Oliena ed in parte in quello di Orgosolo secondo la seguente delimitazione: partendo dall'estremo sud della zona, e cioè dal punto di incrocio dei confini comunali di Oliena, Orgosolo e Dorgali presso le sorgenti dell'Ozzastru, la linea di delimitazione segue verso ovest il confine comunale di Oliena fino alla località Settile Osporrai dove incrocia, in prossimità della quota 953, un affluente di riu Tortu, discende lungo tale affluente prima e poi lungo il riu Tortu fino alla confluenza di questo con il R. Sorasi. Prosegue, verso sud, lungo il R. Sorasi e quindi, a quota 475, risale l'affluente di sinistra fino a raggiungere, a quota 474, la strada che costeggia il corso d'acqua. Da quota 474, in direzione ovest, la linea di delimitazione segue la strada che costeggia il R. Sorasi fino ad incrociare quella fra Orgosolo e Oliena, prosegue per la medesima in direzione di Oliena e, superato il Km. 17, segue il fosso che si dirige verso la quota 629, raggiunge la linea altimetrica di 55O metri, la segue verso nord per circa 500 metri, quindi piega verso est, fino a ricongiungersi con la strada per Oliena in prossimità del ponte S. Archimissa; segue tale strada verso Oliena fino ad incrociare il confine comunale che segue in direzione nord-ovest fino al corso d'Virdarosa; prosegue verso Ovest, lungo il medesimo e raggiunge la località Rovine di Santa Maria, da dove prende il sentiero per la località rovine di San Paolo e passando per Funtana Mala, piega verso sud per 400 metri per ritornare poi verso ovest attraversando la località Teulaspru; raggiunge così la strada che porta al ponte Baddu e Carru e quindi in linea retta verso ovest incrocia al Km. 13 la strada per Nuoro. Prosegue per detta strada verso nord e al Km. 7,550 circa incrocia il confine comunale di Oliena, che segue prima verso nord, poi vero est e quindi verso sud fino a ritornare al punto di incrocio dei tre confini comunali di Oliena, Orgosolo e Dorgali.
Per la sottozona "Capo Ferrato" la zona di produzione è riservata alle uve raccolte nei territori comunali di Castiadas, Muravera, San Vito, Villaputzu e Villasimius in provincia di Cagliari.
Per la sottozona "Jerzu" la zona di produzione è riservata alle uve raccolte nei territori comunali di Jerzu e di Cardedu nella provincia di Ogliastra.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da escludersi i terreni umidi, in particolare se interessati dalla falda freatica. Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.500 ceppi. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
E' vietato il sistema di allevamento a tendone.
E' vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non deve essere superiore a 11 tonnellate per il "Cannonau di Sardegna", mentre per il "Cannonau di Sardegna", con la specificazione "classico" la resa massima di uve per ettaro non deve essere superiore a 9 tonnellate.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla effettiva superficie impegnata dalla vite.
A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, ma può confluire nella indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi".
Le uve devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" Rosso e Rosato un titolo alcolometrico minimo naturale del 12,5%; per la tipologia Rosso Riserva e per i vini con la specificazione "classico" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 13,0 %.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, dei vini a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" e con la specificazione "classico", devono avvenire all'interno dei rispettivi territori di produzione delle uve così come delimitati all'Articolo 3.
Le operazioni di invecchiamento ed imbottigliamento, per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" devono avvenire all'interno della regione Sardegna, mentre devono rimanere all'interno delle zone di produzione per quanto riguarda le sottozone Oliena o Nepente di Oliena, Jerzu e Capoferrato.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento e il condizionamento deve aver luogo nelle predette zone geografiche delimitate per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine della denominazione ed 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 1).
Nelle operazioni di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
La tipologia "Passito" deve essere ottenuta con appassimento delle uve sulla pianta, ovvero su stuoie o su graticci o anche in locali idonei.
E' ammessa la parziale disidratazione con aria ventilata ovvero con ventilazione forzata ovvero in locali termocondizionati.
La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" non può superare il 70% e, per la tipologia "Passito", il 55%.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere riclassificato come indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi".
È consentito, in annate particolarmente sfavorevoli, stabilito da Decreto regionale, aumentare la gradazione alcolica complessiva del prodotto fino ad un massimo di 1 grado alcolico mediante concentrazione sottovuoto a freddo o per osmosi inversa dei mosti.
I vini a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" non possono essere immessi al consumo prima del 1° aprile dell'anno successivo alla vendemmia, mentre la tipologia Rosato può essere immessa al consumo dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.
Il vino a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" nella tipologia "Liquoroso", non può essere immesso al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia e deve aver superato almeno sei mesi di invecchiamento in botti di legno.
Il vino a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" Passito può essere immesso al consumo a partire dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.
I vini a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna", sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, di cui almeno sei mesi in botti di legno, possono essere qualificati con la menzione **"**riserva".
I vini a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" con la specificazione "classico", devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia. Per quest'ultima tipologia l'invecchiamento deve essere di almeno 12 mesi in botti di legno.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

"Cannonau di Sardegna" Rosso:
- colore: rosso rubino più o meno intenso,
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Cannonau di Sardegna" Rosato:
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Cannonau di Sardegna" Rosso Riserva:
- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Cannonau di Sardegna” Classico:
- colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico delle uve di provenienza;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Cannonau di Sardegna” Passito:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, etereo;
- sapore: dolce, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% di cui effettivo minimo 13,00%
- zuccheri residui: minimo 50,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Cannonau di Sardegna” Liquoroso:
- colore: rosso tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: intenso, etereo;
- sapore: dal secco al dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 18,00% per il tipo “secco” e 16,00 % per il tipo “dolce”;
- zuccheri riduttori: massimo 10,0 g/l per il tipo “secco” e minimo 50,0 g/l per il tipo “dolce”;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

E’ facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell’acidità totale e dell’estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all’Articolo 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi ”fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.
E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno l’acquirente.
Nell’etichettatura dei vini di cui all’Articolo 1 l’indicazione dell’annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna”, ai fini dell’immissione al consumo, devono essere confezionati 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.
E’ consentito inoltre l’uso delle bottiglie di forma tradizionale bordolese, borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri chiuse con tappo di sughero raso bocca.
E’ altresì consentito ad esclusione delle tipologie qualificate con l’indicazione della sottozona, con le menzioni “classico”, “riserva”, “superiore”, “vigna”, l’uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere, racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non inferiore a due litri.

Per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a litri 0,750, ad esclusione delle tipologie qualificate con l'indicazione della sottozona, con le menzioni "classico", "riserva", "vigna", é ammesso il tappo a vite od analoga chiusura ammessa dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona territoriale del Cannonau di Sardegna, coincide geograficamente con l'intero territorio della Sardegna, che ha una superficie di 24.090 chilometri quadrati, e risulta essere la seconda isola del Mar Mediterraneo.

La Sardegna, posta al centro del Mediterraneo Occidentale, viene a trovarsi tra la zona temperata europea e la zona subtropicale africana, in piena area climatica mediterranea.

Il suo clima risente di questa sua posizione con inverni relativamente miti, specie nelle zone costiere e stabilità del tempo durante la calda estate, con una quasi assoluta mancanza di pioggia; inoltre l'Isola ha, in tutte le stagioni, una notevole ventosità, infatti essa è sotto il dominio delle correnti aeree occidentali che, con altissima frequenza, sono richiamate dall'Atlantico sui centri di bassa pressione mediterranei; il vento pertanto è una delle più importanti componenti naturali del clima sardo. In base alle osservazioni meteorologiche possiamo affermare che il vento più frequente che soffia sulla Sardegna è il Maestrale.

Un altro importante aspetto che fa sentire la sua influenza sul clima della Sardegna è la breve distanza di tutti i punti dell'Isola dal mare. Il punto più interno dista infatti 53 chilometri, e ne deriva che, in nessuna zona interna, il clima assume carattere continentale; lungo le coste, invece, si riscontra clima veramente mite per l'elevata temperatura media e per le modeste escursioni termiche.

Pur se oltre la metà del territorio in questione si trova ad un'altitudine inferiore a 300 metri sul mare, l'isola è considerata montuosa perché i rilievi, pur non raggiungendo altezze considerevoli, hanno forme aspre, con declivi ripidi, caratterizzati da forti pendenze che vanno ad influenzare le loro attitudini alla coltivazione, compresa quella viticola.

L'andamento della temperatura dell'Isola è simile a quello delle altre zone mediterranee. Le acque del Mediterraneo, in conseguenza della loro evoluzione termica, fanno sentire decisamente la loro influenza, per cui sia l'inverno che l'estate le temperature sono miti.

Le precipitazioni che si verificano sulla Sardegna sono quasi esclusivamente piogge cicloniche, dovute alle perturbazioni indotte dalle depressioni barometriche che prendono origine in conseguenza dell'elevata temperatura delle acque che circondano l'Isola. Tali perturbazioni, condizionano l'andamento pluviometrico che è caratterizzato di norma da due periodi piovosi: uno vernino-primaverile ed uno autunnale, con una quantità di piogge che è bassa nelle pianure litoranee ed aumenta relativamente verso l'interno; la media annuale delle precipitazioni è di 775 millimetri, quantitativo che sarebbe largamente sufficiente ai fabbisogni della viticoltura isolana se la distribuzione nello spazio e nel tempo fosse più regolare; infatti, mentre nelle zone interne del centro-nord dell'Isola si accerta una piovosità media annua di 1000 mm, nelle zone litoranee e nelle pianure in nessun caso supera i 600 mm per scendere fino a 400 mm nella parte più meridionale dell'Isola.

In relazione ai vari fattori climatici delle varie zone, in Sardegna si possono riscontrare i seguenti tipi di clima :

a) Clima sub-tropicale: nelle zone con questo clima , la vite prospera e produce abbastanza bene dal punto di vista quali-quantitativo.
b) Clima temperato-caldo: area in cui è compresa la maggior parte del territorio dell'Isola; in quest'area la temperatura media annuale non scende mai al di sotto dei 15°C, con delle

precipitazioni, concentrate per lo più nel periodo autunno-vernino che non superano mediamente gli 800 mm : è il miglior habitat per la vite, che infatti vegeta perfettamente sino ai 600 m slm.

c) Clima sub-umido ed umido: zone che non interessano la coltura della vite.

La Sardegna è considerata una delle terre più antiche del bacino del Mediterraneo: in essa sono praticamente presenti tutte le ere geologiche, dalla Paleozoica alla Quaternaria. Le formazioni più antiche possono essere considerate quelle granitiche che sono caratteristiche della Gallura, mentre nella parte centrale le stesse sono coperte da rocce metamorfiche, schistose. L'era Mesozoica è caratterizzata dai calcari dolomitici presenti nella Nurra di Alghero, nei monti del Sarcidano, di Oliena e Monte Albo ad Orosei. Al Terziario appartengono le rocce effusive, trachiti, andesiti, che ritroviamo nella parte Nord-occidentale e nel basso Sulcis e le rocce sedimentarie mioceniche presenti nella Romangia, nella Marmilla e nella Trexenta. Le colate basaltiche quaternarie caratterizzano la zona centrale dell'Isola, i rilievi della costa orientale del Golfo di Orosei e i caratteristici profili del Logudoro. Ancora all'era Quaternaria appartengono le sedimentazioni che hanno coperto la vasta pianura del Campidano e le minori aree alluvionali presenti un po' dappertutto.

I terreni derivanti hanno logicamente una composizione che rispecchia la formazione rocciosa d'origine e che possono essere distinti in:

- terreni alluvionali, originatisi appunto dalle alluvioni del quaternario e caratterizzati da strati profondi, di buona permeabilità, con una composizione simile a quella delle rocce che hanno contribuito ai depositi alluvionali;
- terreni calcarei, derivati dal disgregamento delle rocce calcaree, ricchi di questo elemento, ma non molto dotati in elementi nutritivi;
- terreni trachitici, caratterizzati da una limitata profondità, ma discretamente dotati di potassio, poveri, invece, di fosforo e di azoto, come del resto la maggior parte dei terreni sardi;
- terreni basaltici, in genere autoctoni e quindi di minima profondità, particolarmente ricchi di microelementi;
- terreni schistosi, a volte molto profondi, particolarmente ricchi di potassio e con discreta dotazione di fosforo;
- terreni di disfacimento granitico, sabbiosi, sciolti, acidi o sub-acidi, ricchi di potassio, ma poveri di fosforo e di azoto.

Fattori umani rilevanti per il legame

La vite ed il vino hanno da sempre costituito l'elemento caratterizzante della civiltà mediterranea. La Sardegna per la sua collocazione geografica e per le condizioni ecopedologiche estremamente diversificate, presenta condizioni ottimali per la crescita della vite sia selvatica sia coltivata.

Le teorie correnti presuppongono che dal Caucaso, attraverso la Mesopotamia, l'Anatolia e l'Egitto, la vite sia stata portata nel Mediterraneo occidentale. Essa sarebbe giunta in Sardegna grazie ai Fenici, i primi colonizzatori del mediterraneo.

La coltivazione della vite è un fatto ormai acquisito da gran tempo, con tutte le operazioni ad essa connesse, compresi anche tutti i processi di addomesticamento della *"Vitis vinifera sylvestris"*, ampiamente diffusa in tutto il territorio dell'Isola.

In Sardegna, la presenza del vino *Cannonau* risale a tempi immemorabili. Si trovano tracce nel XVII secolo, quando un visitatore del re Martin Carrillo e il francescano Giorgio Aleo, alcuni anni più tardi, nel 1612 il primo e nel 1677 il secondo, parlano di vini *Cañonates* di particolare pregio prodotti in tutta l'isola (AA.VV. La Storia della vite e del vino in Sardegna, 1999).

Nei secoli successivi, si hanno anche delle descrizioni più precise dei vitigni, come quella del Manca dell'Arca (XVIII secolo), che cita il *Cannonau*, e quella (XIX secolo) del Moris, ancora più accurata, che classifica il nostro vitigno come "Vitis prestans". A metà dell'800, a darci un'idea della diffusione del *Cannonau* è il sacerdote Vittorio Angius che, comune per comune, fornisce notizie dettagliate sulla viticoltura del tempo e sui vitigni coltivati nelle diverse aree. Anche dal suo censimento, il *Cannonau* è il vitigno più diffuso nell'isola.

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

Secondo il Bruni il Cannonau presenta un grappolo di media grandezza, serrato o semi-serrato per leggera colatura, conico, con peduncolo di media grossezza, verde; l'acino è medio, rotondo, con buccia sottile e consistente, di colore nero violaceo, con polpa sciolta a sapore neutro, con succo leggermente colorato in rosa. Questo vitigno è in genere allevato ad alberello latino, anche se nei nuovi impianti è presente in forme appoggiate più espanse; ha una sufficiente resistenza alle crittogame; matura in III o IV epoca. Non ha particolari esigenze pedoclimatiche ed è per tale ragione che ha potuto diffondersi in tutta l'Isola.

La DOC Cannonau di Sardegna, è riferita a diverse tipologie di vino 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 geografico.

Considerata la sua grande adattabilità ambientale e di conseguenza la sua diffusione in aree ecologicamente diverse, il Cannonau può dare origine a tipologie di vini con caratteristiche molto differenti.

Il Cannonau rosato è un vino dal colore rosato brillante, ha un profumo floreale di rosa/viola e fruttato di ciliegia e piccoli frutti, il gusto è secco, sapido, caratteristico delle uve di provenienza.

Il Cannonau rosso è un vino dal colore rosso rubino, ha un profumo fruttato maturo di piccoli frutti rossi e neri (ciliegia, mirto, prugna, mora) con un fondo speziato di pepe e vegetale da erbe aromatiche/officinali e macchia mediterranea, il gusto è tipico, sapido, leggermente tannico.

Il Cannonau riserva è un vino dal colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; ha un profumo floreale di rosa o petalo secco, fruttato da frutta matura (confettura e prugna secca), con un fondo speziato (chiodi di garofano e cannella-vaniglia) e vegetale da balsamico (mentolato-eucaliptolo); il gusto è caratteristico, secco, sapido, pieno, molto caldo; morbido; retrogusto amarognolo, leggermente tannico.

Il Cannonau passito è ottenuto da uve appassite, di colore rosso dal rubino al granato, con profumo di frutta matura, al gusto è sapido, etereo, rotondo e suadente.

Il Cannonau liquoroso è un vino rosso dal color rubino verso il granato con l'invecchiamento, con profumo di confettura matura, dal gusto caratteristico, etereo, sapido, rotondo e suadente.

Il Cannonau classico è un vino rosso rubino brillante che vira al granato con l'invecchiamento, profumo floreale di rosa o petalo secco, fruttato da frutta matura, con un fondo speziato e vegetale da balsamico; il gusto è tipico, secco, sapido, pieno, molto caldo, morbido, retrogusto amarognolo.

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

Il Cannonau è il vitigno rosso più diffuso in Sardegna, è presente in ambito regionale con una percentuale pari al 24%, ma arriva al 62% nella provincia di Nuoro. Proprio per questa ragione il vino omonimo è il vino sardo più noto e può essere considerato veramente, così come afferma il Vitagliano, il vino dei sardi. E come tale ha goduto di un'ampia letteratura che va dalle citazioni del Gemelli che inserisce il "Canonao" tra i vini abboccati, al La Marmora che parla della "gagliardia dei vini di Ogliastra", per finire con l'ode al "nepente di Oliena" scritta da Gabriele D'Annunzio.

Il vitigno Cannonau, come già affermato in precedenza, è diffusissimo nell'Isola: non c'è località dove esso non venga oramai coltivato. Inoltre nelle diverse zone in cui è allevato, esso è conosciuto con nomi diversi: Cannonadu, Nannonatu, Canonao, Ratagliadu nieddu, Cannonau.

Il Moris lo definisce Vitis praestans e così lo illustra: *"acinis nigris, mediocribus, dulcissimis; racemis brevibus, laxiusculis, breviter pedunculatis; foliis semitrilobis indivisisque, quasi coriaceis, late subaequaliterque crenato-dentatis, venis facie albescentibus, subtus puberulis, baseos sinu amplo; sarmentis ferrugineis, internodiis brevibus. Vern. Cannonàu - Praestantissimum hujus nominis vinum suppeditat".*

Cettolini invece lo descrive così: *"Ha germogliamento precoce e quindi và soggetto alle brinate; ha*

vegetazione robusta a cespuglio; ama le esposizioni soleggiate; si pota corto a sperone a piccolo getto. I tralci sono rigati, grossi, duri al taglio; i nodi sono pronunciati, gli internodi corti, le gemme tomentose e sporgenti. Il germoglio è biancastro, il fiore appassisce e sboccia precocemente; l'allegagione non è difficile; non è di produzione certa, ma dà vino apprezzato per il colore, profumo e gusto speciale. Le foglie sono verde-chiare, piccole; hanno seni profondi, semi-aperti; hanno dentatura minuta, profonda; il picciolo verde è corto; le costole sono rilevate. Il grappolo è medio, rotondo, alato, di media compattezza; il peduncolo è corto, molto robusto; i pedicelli piuttosto corti, bianco verdognoli; gli acini medi, rotondi; la buccia è pruinosa; il colore nero; la polpa molle, di sapore vinoso."

Questa varietà, non presenta particolari esigenze di clima e di terreno e la sua affinità per i portainnesti americani è molto variabile da terreno a terreno.

L'uva Cannonau matura nella terza-quarta epoca per cui la vendemmia inizia nella seconda metà di settembre e si protrae sino alla seconda metà di ottobre in funzione del grande numero di terroirs in cui il Cannonau viene allevato.

Questo fatto porta ad ottenere dei vini Cannonau che hanno necessità di differenti modalità di lavorazione per esprimere al meglio le loro caratteristiche organolettiche e la loro tipicità.

È ben noto il ruolo predominante che il terreno esplica sulle caratteristiche mercantili ed organolettiche dell'uva e quindi del vino. L'influenza del terreno sulle caratteristiche del vino è particolarmente evidente in Sardegna per le notevoli difformità geologiche che vi si riscontrano: infatti si và dagli scisti, ai graniti, ai calcari mesozoici e terziari, alle trachiti, ai basalti, alle dune costiere. Da tutte queste rocce madri è derivata una estesa gamma di terreni, dall'argilloso al sabbioso, tutti però poveri di sostanza organica e quindi di azoto in conseguenza delle condizioni climatiche locali, più o meno ricchi di potassio scambiabile e scarsamente dotati di fosforo scambiabile.

Le caratteristiche organolettiche dei vini Cannonau, quindi, si modificano a seconda del terroirs in cui vengono ottenuti, ma mantengono sempre quell'impronta caratteristica che è tipica ed inconfondibile di questa varietà.

La coltivazione del Cannonau nell'Isola è così importante che già nel 1972 vi è stato il riconoscimento della denominazione d'origine controllata del vino "Cannonau di Sardegna".

La varietà di vite *Cannonau* 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 "Cannonau di Sardegna".

La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende e dalla professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del Cannonau di Sardegna.

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.