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 "MANDROLISAI"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 06.06.1981	G.U. 44 - 15.02.1982
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 "Mandrolisai" è riservata ai vini rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini "Mandrolisai" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti nella proporzione appresso indicata:
- Bovale sardo non meno del 35%;
- Cannonau dal 20% al 35%;
- Monica dal 20% al 35%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve degli altri 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, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nell'ambito del territorio del Mandrolisai comprendente per intero il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Ortueri, Atzara, Sorgono, Tonara, Desulo e Meana Sardo, in provincia di Nuoro; e del comune di Samugheo in provincia di Oristano.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Mandrolisai" devono essere atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi esclusi ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo i terreni male esposti, di scarso spessore o fortemente erosi, eccessivamente argillosi, idromorfi, derivati da qualsiasi substrato e prevalentemente da quelli calcareo - marnosi del miocene e dal disfacimento di rocce effusive e quelli di zone con altimetria superiore a m 750 s.l.m..
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli riconosciuti idonei ad assicurare le caratteristiche delle uve e del vino previste nel presente disciplinare.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uve per ettaro di coltura specializzata non dovrà superare le 12 tonnellate. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per il tipo rosso e al 65% per il tipo rosato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio dei comuni compresi nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Mandrolisai" un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,00% vol.
Il vino "Mandrolisai" rosso ottenuto da uve con un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol, qualora venga sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno uno in botti di legno, ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico totale minimo di 12,50% vol può portare in etichetta la menzione aggiuntiva "superiore". Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini "Mandrolisai", all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Rosso":
- colore: rosso rubino tendente al rosso arancione con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, con profumo caratteristico e gradevole;
- sapore: asciutto, sapido, con retrogusto amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Rosso Superiore":
- colore: rosso rubino tendente al rosso arancione con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, con profumo caratteristico e gradevole;

- sapore: asciutto, sapido, con retrogusto amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%;
- acidità minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Rosato":
- colore: rosato tendente al cerasuolo;
- odore: vinoso con profumo caratteristico e gradevole;
- sapore: asciutto, sapido con retrogusto gradevolmente amarognolo, armonico, vellutato caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

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.

Articolo 7
Designazione e presentazione

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

Articolo 8
Confezionamento

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "superiore", "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 non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Mandrolisai" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) – Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.
Il vino "Mandrolisai" prende il nome storico dell'omonima zona geografica di produzione, situata nella parte centro occidentale della Sardegna, con terreni situati in posizione favorevole allo sviluppo della vite, in cui ricadono i territori dei Comuni di Ortueri, Atzara, Sorgono, Tonara, Desulo, Meana Sardo e Samugheo.
La vegetazione naturale è costituita principalmente da macchia mediterranea (cisto, corbezzolo, lentisco, ginestra, mirto, leccio, ecc.), a tratti degradata o evoluta verso vere e proprie formazioni boschive, alternata a pascoli e colture. Il territorio viticolo si presenta distribuito su pianori e medie colline
Dal punto di vista pedologico i terreni sono costituiti da terre brune e litosuoli su graniti e porfidi e su scisti cristallini e quarziti. Generalmente i terreni di disfacimento granitico presentano un'ottima dotazione di potassio scambiabile, mentre è tendenzialmente scarsa la dotazione di azoto e fosforo. La reazione risulta quasi sempre acida o sub-acida.

Sotto il profilo climatico la zona è caratterizzata da una temperatura media annua molto vicina ai 10°C. La quantità media di pioggia annua varia da 700 a 900 mm.

Fattori umani rilevanti per il legame.
Secondo accreditati autori il Bovale sardo, localmente denominato "Muristellu", che costituisce la base ampelografica del Mandrolisai con Monica e Cannonau, sarebbe stato coltivato prima che in Sardegna, in Spagna ed in Francia. Il Prof. Sante Cettolini, già direttore della Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia di Cagliari sostiene che il "Muristellu" sardo provenga dal "Morastel" spagnolo, che quindi dalla Spagna sia stato importato ed in Francia ed in Sardegna.
Il Muristellu quindi potrebbe essere stato introdotto in Sardegna dalla Penisola Iberica, nel periodo della dominazione aragonese e quindi a tale epoca almeno risale la sua coltivazione da parte dei viticoltori sardi.
In epoca successiva il Gemelli nel suo Rifiorimento della Sardegna (anno 1776) fa menzione del Muristellu, considerandolo come un vitigno in grado di fornire un vino di qualità.
Il vitigno Muristellu ha sempre goduto di buona fama tra i viticoltori isolani al punto che, dopo il flagello della fillossera abbattutosi in Sardegna a cavallo dei secoli XIX e XX, è stato ricoltivato su piede americano in misura almeno pari che in passato, andandosi maggiormente a concentrare nel Sassarese ed al centro dell'Isola nella regione del Mandrolisai.
I vini a DOC "Mandrolisai" sono ottenuti da uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti secondo la seguente percentuale: Bovale sardo non meno del 35%; Cannonau dal 20% al 35%; Monica dal 20% al 35%. Possono concorrere alla produzione di detti vini anche uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Sardegna presenti nei vigneti fino ad un massimo del 10%.
La vite è allevata "ad alberello tradizionale" o modificato con l'ausilio di tutori, o in forme a spalliera poco espanse, con basse rese per pianta e per ettaro.
I viticoltori della zona nel 1950 decisero di unire le forze per migliorare la produzione e l'immagine del loro vino e costituirono la Cantina del Mandrolisai, che ha determinato un significativo sviluppo dell'industria enologica della zona tradizionale della Sardegna centrale interessata dalla produzione della DOC "Mandrolisai".
Recentemente sono sorte aziende vitivinicole private che, nel trasformare le aziende di tradizione familiare e consorziandosi tra loro, promuovono il vino a DOC Mandrolisai in un'ottica di marketing territoriale.

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

Le caratteristiche chimiche e organolettiche proprie del vino DOC " Mandrolisai" sono strettamente connesse ed influenzate dall'ambito geografico di produzione. I vigneti sono generalmente ubicati in terreni di alta collina, soleggiati, ben esposti, con temperature ottimali e buone escursioni termiche, ideali per la produzione delle uve delle varietà che concorrono alla formazione di questo caratteristico vino.
Le caratteristiche pedoclimatiche del territorio concorrono a determinare la qualità del vino, di bel colore rosso intenso fino al granato, che esprime carattere, forza e contemporaneamente un'armonia gustativa morbida ed elegante, tipica del vino prodotto in questo territorio.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)
Il pregio e la qualità del vino a DOC "Mandrolisai" è la risultanza della vocazionalità ambientale e pedologica del territorio, dei pregi dei vitigni con cui è prodotta, dall'applicazione di una sana tecnica colturale ed enologica.
Il clima favorevole insieme ad una buona tecnica agronomica ed enologica hanno quindi permesso ai vini di affermarsi per la loro identità e originalità.

L’interazione tra l’ambiente e l’uomo ha portato alla specializzazione della coltura della vite in questo territorio, consentendo nelle diversità ambientali e tradizionalità locali, di ottenere produzioni di qualità.
Questa interazione è la testimonianza di come l’intervento dell’uomo nel territorio abbia nel corso dei secoli tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e della vinificazione, che ai giorni nostri sono state migliorate ed affinate grazie all’indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli eccellenti vini prodotti attualmente con la DOC “Mandrolisai”.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

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

La Società Valoritalia è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua 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.