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 "MONICA DI SARDEGNA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 01.09.1972	G.U 309 - 28.11.1972
Modificato con	DPR 22.06.1987	G.U. 300 - 24.12.1987
Modificato dal	DM 15.10.2010	G.U. 258 - 04.11.2010
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 "Monica di Sardegna" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Monica di Sardegna"
"Monica di Sardegna" superiore
"Monica di Sardegna" frizzante.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini di cui all'articolo 1 devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale, dal vitigno Monica almeno per l'85%.
Possono concorrere altri vitigni 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, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nell'ambito territoriale della regione Sardegna.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Monica di Sardegna" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi esclusi i terreni male esposti e quelli di debole spessore derivanti da rocce compatte, le dune attuali, i terreni salsi, quelli derivanti da alluvioni recenti interessati dalla falda freatica ed infine i terreni situati oltre i 750 metri s.l.m.
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' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non dovrà superare le 15 tonnellate per ettaro.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata al limite suddetto, purché la produzione non superi del 20 % il limite massimo stabilito dal presente disciplinare di produzione.
Fermo restando il limite 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 regione Sardegna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di uva rivendicabile per ettaro per la produzione di vino DOC “Monica di Sardegna”, inferiore a quello fissato dal presente disciplinare dandone immediata comunicazione al Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a DOC "Monica di Sardegna" i seguenti titoli alcolometrici volumico naturali minimi:
"Monica di Sardegna" e "Monica di Sardegna" frizzante 10,5 % ;
"Monica di Sardegna" superiore 12 %.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.
L'eventuale eccedenza, fino al limite dell'80%, non avrà diritto alla DOC, ma potrà essere designato con la IGT "Isola dei Nuraghi". Oltre tale limite, tutto il prodotto non avrà diritto a nessuna D.O.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
I vini a DOC "Monica di Sardegna" non possono essere immessi al consumo prima del 31 marzo successivo all'annata di produzione delle uve.
Il vino a DOC “Monica di Sardegna” “superiore" non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a DOC "Monica di Sardegna" all'atto della immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Monica di Sardegna
- colore: rosso rubino, tendente all'amaranto con l'invecchiamento;
- odore: intenso etereo e gradevole;
- sapore: secco oppure amabile, sapido con caratteristico retrogusto;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Monica di Sardegna superiore
- colore: rosso rubino, tendente all'amaranto con l'invecchiamento;
- odore: intenso etereo e gradevole;
- sapore: secco, sapido con caratteristico retrogusto;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,5 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Monica di Sardegna frizzante:
- colore: rosso rubino;
- odore: intenso etereo e gradevole;
- sapore: secco oppure amabile, sapido con caratteristico retrogusto;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione della tipologia frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
I tipi "amabile" (tranquillo e frizzante) debbono essere designati in etichetta con la specificazione "amabile".

Articolo 8
Confezionamento

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "extra", "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.
I vini a DOC "Monica di Sardegna", ai fini dell'immissione al consumo, debbono essere confezionati solo in recipienti di vetro di foggia tale da qualificare un vino di pregio, chiusi con tappo di sughero raso bocca. Tuttavia, per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a lt 0,750, ad esclusione della tipologia Superiore è 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 di produzione della DOC "Monica 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 infatti 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°, 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.

Il vitigno Monica, secondo alcuni autori sarebbe stato introdotto in tempi remoti dai Mori. Questa tesi sarebbe suffragata dal nome "Uva Mora" tuttora in uso in alcune località dell'interno dell'Isola. Altri lo ritengono di importazione iberica, dovuta quindi agli spagnoli nel periodo della loro denominazione in Sardegna.
Il Mameli, a sua volta, ritiene che il Monica sia da considerarsi una cultivar originatasi in loco, avendo il vitigno caratteri propri che lo diversificano da altri somiglianti, altrove coltivati.
Il vitigno si diffuse nell'Isola nel periodo dell'Amministrazione piemontese, a seguito della politica viticola attuata dal vicerè, il marchese di Rivarolo, che a partire dal 1736 favorì la diffusione della viticoltura nell'Isola, rendendola obbligatoria nei terreni ritenuti idonei alla vite e rimettendo in vigore integralmente le norme della Carta de Logu di Eleonora d'Arborea emanata nel 1392 e rimasta in vigore fino al 1827, durante il regno di Carlo Felice.
Il vitigno Monica, a cavallo dei secoli XIX e XX, risentì degli attacchi della fillossera che falcidiò anche i vigneti della Sardegna, i quali avevano registrato alla fine dell'ottocento la loro espansione massima.
La ripresa della viticoltura nell'Isola su nuovi portainnesti, ha dato nuovo slancio alla coltivazione della varietà, tanto da essere riconosciuta della denominazione di origine fin dal 1972.

Le tecniche di vinificazione utilizzate comprendono pratiche enologiche che coniugano le tradizioni locali con e l'evoluzione delle pratiche enologiche, che conferiscono al vino, nelle diverse tipologie, le sue peculiari caratteristiche.

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

Il vino a DOC "Monica di Sardegna", nelle sue diverse tipologie, presenta dal punto di vista analitico ed organolettico come un ottimo vino rosso, non eccessivamente alcolico, secco o amabile, sapido con caratteristico retrogusto, di colore rosso rubino, tendente all'amaranto con l'invecchiamento. Profumo intenso, etereo e gradevole, si accosta a primi piatti, arrosti di carni bianche e rosse, cacciagione e salumi.
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 DOC "Monica di Sardegna", vengono utilizzate esclusivamente le uve provenienti per almeno l'85% dal vitigno Vermentino coltivate nell'area geografica individuata dal disciplinare di produzione.

I sesti d'impianto e i sistemi di potatura 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 Monica di Sardegna, ed attualmente differenziate per le differenti tipologie.

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

Con la denominazione "Monica di Sardegna" si producono vini rossi con particolari peculiari caratteristiche a seconda della zona di coltivazione del vitigno. Il successo nei risultati e la diffusione della coltivazione ha determinato una stretta connessione tra la zona geografica di produzione e il vitigno Monica.
Fu con la creazione della Regia Società Agraria ed Economica di Cagliari, durante il regno di Carlo Felice, che si iniziò a fare conoscere fuori dell'Isola i vini di lusso sardi, tra cui la Monica, in occasione del 6° Congresso Scientifico Italiano svoltosi a Milano nel 1845.
La Sardegna, dopo il secondo conflitto mondiale, con la raggiunta autonomia amministrativa dell'Isola diede impulso all'espandersi della viticoltura ed al miglioramento delle tecniche enologiche, che videro il sorgere di cantine cooperative sociali, come pure di molti stabilimenti industriali vinicoli di singoli privati.

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 del vino "Monica di Sardegna".

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.