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 "MOSCATO DI SARDEGNA"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 13.12.1979	G.U. 149 - 02.06.1980
Modificato con	DM 18.01.2011	G.U. 25 - 01.02.2011
Modificato con	DM 15.06.2011	G.U. 157 - 08.07.2011
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 «Moscato di Sardegna» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione nelle seguenti tipologie:
«Moscato di Sardegna» bianco;
«Moscato di Sardegna» passito;
«Moscato di Sardegna» da uve stramature;
«Moscato di Sardegna» spumante.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a DOC «Moscato di Sardegna» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Moscato bianco.
E' ammessa la presenza di uve provenienti da vitigni a bacca bianca, fino ad un massimo del 10%, 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.
Per la tipologia spumante detta percentuale deve essere ottenuta esclusivamente da uve provenienti da vitigni aromatici a bacca bianca.

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 delle uve destinate alla produzione dei vini di cui all' articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivati le specifiche caratteristiche.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da assicurare le necessarie caratteristiche alle uve.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione come mezzo di soccorso.
I nuovi impianti ed i reimpianti dovranno avere una densità di almeno 3.500 ceppi per ettaro.
La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini a DOC «Moscato di Sardegna» non deve essere superiore a 11 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata. La resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie vitata nelle condizioni di cui al precedente articolo 2.
La resa dovrà essere riportata a detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione d'origine controllata «Moscato di Sardegna» un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 14% per la tipologia bianco, del 16% per la tipologia passito e del 15% per la tipologia uve stramature.
Le uve destinate alla produzione del «Moscato di Sardegna» spumante debbono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 9%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nel territorio della Regione Sardegna.
Nelle operazioni di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, locali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
Per le tipologie «Moscato di Sardegna» bianco, da uve stramature e passito, è vietato aumentare la gradazione alcolica complessiva del prodotto mediante concentrazione del mosto o del vino base, o impiego di mosti o di vini che siano stati oggetto di concentrazione.
Qualora il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve di una determinata partita destinata alla produzione del «Moscato di Sardegna» spumante sia superiore a 13% vol è vietato l'uso dello sciroppo zuccherino per la presa di spuma, dovendosi in tal caso procedere alla spumantizzazione utilizzando esclusivamente lo zucchero naturale della partita.
Per i vini di cui all' articolo 1, con l'esclusione della tipologia passito, la resa dell'uva in vino non dovrà essere superiore al 70% per cento. Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, ma può ricadere nella IGT «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.
La resa massima delle uve in vino per la tipologia passito non dovrà essere superiore al 50% con riferimento all'uva fresca.
Per la tipologia «passito» è consentito l'appassimento su stuoie, anche in locali idonei, fino al raggiungimento di un contenuto zuccherino di almeno 272 g/l .
E' altresì ammessa la parziale disidratazione con aria ventilata, con ventilazione forzata o in appositi locali termocondizionati.

Il vino «Moscato di Sardegna» non può essere immesso al consumo prima del 15 ottobre dell'annata di produzione delle uve per la tipologia spumante, del 1° marzo successivo all'annata di produzione delle uve per la tipologia bianco e del 1° luglio successivo all'annata di produzione delle uve per le tipologie «da uve stramature» e «passito».

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Moscato di Sardegna» all'atto dell'immissione al consumo, devono presentare le seguenti caratteristiche:

«Moscato di Sardegna» bianco:
- colore: giallo dorato;
- odore: intenso aroma caratteristico;
- sapore: dolce, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% di cui almeno 12% svolti;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Moscato di Sardegna» passito:
- colore: da giallo dorato ad ambrato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: dolce, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui almeno 12 svolti;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Moscato di Sardegna» da uve stramature:
- colore: giallo da dorato ad ambrato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: fine, dolce, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% di cui almeno 12 svolti;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Moscato di Sardegna» spumante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: aromatico, delicato, caratteristico;
- sapore: dolce, delicato, fruttato, caratteristico di Moscato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% di cui almeno 8 svolti;
- zuccheri riduttori: minimo 50 e massimo 95 g/l;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l

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» e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che fanno riferimento a nomi,

ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
Le sotto denominazioni geografiche tradizionali "Tempio Pausania" o "Tempio" e "Gallura" sono riservate al "Moscato di Sardegna" spumante spumantizzato in Gallura e proveniente da uve ammesse, prodotte e vinificate rispettivamente nel territorio amministrativo di Tempio Pausania e nel territorio geograficamente definito "Gallura", il quale comprende l'intero territorio dei comuni di Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Budoni, Calangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Palau, Sant'Antonio di Gallura, San Teodoro, Santa Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu in Provincia di Olbia-Tempio, e il comune di Viddalba in provincia di Sassari."
Per i vini a denominazione di origine controllata «Moscato di Sardegna», con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all' art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in bottiglie di vetro consone, ai caratteri di un vino di pregio e chiuse con tappo in sughero o altre chiusure consentite dalle norme vigenti, ad eccezione delle tipologie da «uve stramature» e «passito» per le quali sono consentite bottiglie di capacità non superiore a 0,750 litri.
L'utilizzo del tappo a vite è consentito esclusivamente per la chiusura delle bottiglie di capacità di 0,375 litri.
Per il confezionamento dei vini spumanti non è consentito l'utilizzo del tappo a fungo di plastica.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) – Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona di produzione della DOC "Moscato 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°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.

Il Moscato bianco è fra i vitigni più anticamente coltivati in Sardegna. È un vitigno conosciuto fin dai tempi dell'antica Roma, citato dal Columella con il nome di uva "Apiana" in quanto uva prediletta dalle api per la dolcezza dei suoi acini.

Il moscato ha seguito attraverso i secoli le alterne vicende della viticoltura sarda, dalle menzionate epoche remote fino ai nostri giorni. 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.

La Regia Società Agraria ed Economica di Cagliari, fondata nel 1804, iniziò a fare conoscere fuori dell'Isola i vini di lusso sardi, tra cui il Moscato, in occasione del 6° Congresso Scientifico Italiano svoltosi a Milano nel 1845. Nella seconda metà del secolo, si è cercato di disciplinare e razionalizzare il comparto vitivinicolo con l'istituzione della Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia di Cagliari, la quale diede un certo impulso al settore.

Il vitigno Moscato, 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 1979.

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.

La DOC Moscato di Sardegna è riferita a 4 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.

Tali caratteristiche, nelle diverse aree di produzione, possono essere riconducibili alla natura dei terreni, alla vinificazione che differisce nelle diverse zone di produzione ed anche al fatto che il Moscato di Sardegna, fin dall'inizio è stato prodotto sempre da uve provenienti da vigneti allevati col tradizionale sistema ad alberello.

Le condizioni pedoclimatiche influenzano decisamente le caratteristiche dell'uva e quindi del vino. Nei terreni su substrato calcareo si ottiene uva con elevati tenori zuccherini, ricca di aromi, prevalentemente destinata alla produzione del Moscato di Sardegna bianco, di uve stramature e passito. Uva con tenori in zucchero inferiori, ma con maggiore acidità, è destinata alla produzione della tipologia "Moscato di Sardegna" spumante, la cui produzione trova la sua massima espressione nei terreni granitici , tipici della sottodenominazione "Gallura" o "Tempio".

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

La complessa storia vitivinicola della Sardegna, conferma la stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Moscato di Sardegna."

La notorietà di questo vino è documentata da numerose citazioni storiche, che di fatto rappresentano la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia nel corso dei secoli tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le

quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.
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 "Moscato 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.