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 "NASCO DI CAGLIARI"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 21.06.1972	G.U. 220 - 24.08.1972
Modificato con	DPR 18.04.1979	G.U. 274 - 06.10.1979
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 "Nasco di Cagliari" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino "Nasco di Cagliari" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Nasco.
E' consentita, per favorire l'impollinazione, la presenza nei vigneti di non più del 5% di vitigni diversi 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, purché le uve da essi provenienti non siano utilizzate nella preparazione dei vini di cui al presente disciplinare e la superficie da essi coperta sia detratta agli effetti del computo della resa di cui al successivo articolo 4.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate ad ottenere i vini a denominazione di origine controllata "Nasco di Cagliari", comprende l'intero territorio amministrativo, nelle rispettive province, dei seguenti comuni:

Provincia di Cagliari:
Armungia, Assemini, Ballao, Barrali, Burcei, Cagliari, Capoterra, Castiadas, Decimomannu, Decimoputzu, Dolianova, Domus De Maria, Donorì, Elmas, Gesico, Goni, Guamaggiore, Guasila, Mandas, Maracalagonis, Monastir, Monserrato, Muravera, Nuraminis, Ortacesus, Pimentel, Pula, Quartu Sant'Elena, Quartucciu, Samatzai, San Basilio, San Nicolò Gerrei, San Sperate, San Vito, Sant'Andrea Frius, Sarroch, Selargius, Selegas, Senorbì, Serdiana, Sestu, Settimo San Pietro, Siliqua, Silius, Sinnai, Siurgus Donigala, Soleminis, Suelli, Teulada, Ussana, Uta, Vallermosa, Villa San Pietro, Villaputzu, Villasalto, Villasimius, Villasor, Villaspeciosa.
Provincia Carbonia Iglesias:
Buggerru, Calasetta, Carbonia, Carloforte, Domusnovas, Fluminimaggiore, Giba, Gonnesa, Iglesias, Masainas, Musei, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Portoscuso, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Sant'Antioco, Tratalias, Villamassargia, Villaperuccio.
Provincia Medio Campidano:
Arbus, Barumini, Collinas, Furtei, Genuri, Gesturi, Gonnosfanadiga, Guspini, Las Plassas, Lunamatrona, Pabillonis, Pauli Arbarei, Samassi, San Gavino Monreale, Sanluri, Sardara, Segariu, Serramanna, Serrenti, Setzu, Siddi, Tuili, Turri, Ussaramanna, Villacidro, Villamar, Villanovaforru, Villanovafranca.
Provincia di Oristano:
Abbasanta, Aidomaggiore, Albagiara, Ales, Allai, Arborea, Ardauli, Assolo, Asuni, Baradili, Baratili San Pietro, Baressa, Bauladu, Bidonì, Bonarcado Boroneddu, Busachi, Cabras, Fordongianus, Ghilarza, Gonnoscodina, Gonnosnò, Gonnostramatza, Marrubiu, Masullas, Milis, Mogorella, Mogoro, Morgongiori, Narbolia, Neoneli, Norbello, Nughedu Santa Vittoria, Nurachi, Nureci, Ollastra Simaxis, Oristano, Palmas Arborea, Pau, Paulilatino, Pompu, Riola Sardo, Ruinas, Samugheo, San Nicolò d'Arcidano, San Vero Milis, Santa Giusta, Santu Lussurgiu, Sedilo, Seneghe, Senis, Sennariolo, Siamaggiore, Siamanna, Siapiccia, Simala, Simaxis, Sini, Siris, Solarussa, Sorradile, Tadasuni, Terralba, Tramatza, Ulà Tirso, Uras, Usellus, Villa Sant'Antonio, Villa Verde, Villanova Truschedu, Villaurbana, Zeddiani, Zerfaliu.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Nasco di Cagliari" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi esclusi i terreni freschi, male esposti e quelli di debole spessore derivanti da rocce compatte, le dune attuali, i terreni salsi, quelli derivati da alluvioni recenti interessati dalla falda freatica ed infine i terreni situati oltre i 400 metri s.l.m.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e 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.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Nasco di Cagliari" non deve essere superiore a 10 tonnellate per ettaro di coltura specializzata.
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.
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 resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, nonché quelle di invecchiamento obbligatorio e di preparazione dei vini devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.
Nelle operazioni di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
E' 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.
Per la preparazione dei tipi liquorosi è consentita l'aggiunta di alcol di origine viticola al mosto o al vino di base.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico naturale minimo di 13,00% vol.
E' consentito un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie.
Il vino "Nasco di Cagliari" non può essere immesso al consumo prima del 1° luglio successivo all'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini "Nasco di Cagliari" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Nasco di Cagliari"
- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato;
- sapore: gradevole, caratteristico, dal secco al dolce;
- odore: fine, delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Nasco di Cagliari" liquoroso
- colore: dal giallo paglierino all’ambrato;
- odore: intenso, etereo, con sentore di frutta matura
- sapore: gradevole, dal secco al dolce
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol;
- acidità totale minima: 3 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Nasco di Cagliari" liquoroso riserva
- colore: dal giallo paglierino all’ambrato;
- odore: intenso, etereo, con sentore di frutta matura
- sapore: gradevole, dal secco al dolce
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol;
- acidità totale minima: 3 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

I vini "Nasco di Cagliari" liquorosi, qualora siano sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni di cui uno in botti di rovere o di castagno, possono portare in etichetta la menzione "riserva". Il periodo di invecchiamento decorre dalla data di alcolizzazione del vino.
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'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "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.
I vini "Nasco di Cagliari" devono indicare in etichetta, ad eccezione della tipologia liquoroso, l'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 a DOC "Nasco di Cagliari", ottenuto dal vitigno di grande pregio e rara finezza denominato Nasco, si produce da epoche remote nella zona di produzione oggi ricadente in tutto o in parte nelle province di Cagliari, Medio Campidano, Carbonia-Iglesias e Oristano, così come specificato all'articolo tre del disciplinare di produzione. È un vino che tuttora compare tra la gamma dei più vecchi e rinomati vini dell'Isola.
La zona di produzione della DOC Nasco di Cagliari è assai complessa e variegata dal punto di vista geologico, pedologico e degli ecosistemi correlati. La zona ha origini antiche che risalgono al paleozoico, era geologica in cui si è formato il nucleo granitico metamorfico della zolla sardo corsa. Questo insieme di rocce affiora ora in gran parte dell'isola risagomato al mutare del tempo dalle forze tettoniche e dai processi morfologici in rilievi arrotondati, altopiani peneplanati, valli ampie o incassate e coste frastagliate o lineari. Il paesaggio può presentarsi molto vario da morbido ad aspro in funzione della natura dei substrati e della vegetazione presente e passando da cime elevate a linee di costa.
Nel mesozoico su questo nucleo il mare ha deposto strati carbonatico dolomitici, poi emersi ed erosi a formare aspri paesaggi che caratterizzano la sommità dei rilievi nella Sardegna centro orientale ma visibili anche nel Sulcis.
Nel terziario la zolla sardo corsa si distacca da quella europea e ruota nel mediterraneo sino alla posizione attuale. Durante questa migrazione nella zolla si creano fratture profonde da cui fuoriescono magmi vulcanici, il mare penetra a più riprese nelle depressioni dell'entroterra accumulando sedimenti marini alternati ai magmi e a detriti provenienti dallo smantellamento dei rilievi presistenti.
Nel pliopleistocene si mettono in posto le ultime colate basaltiche del vulcanismo sardo. Con questa genesi si formano i complessi stratigrafici vulcanico sedimentari che costituiscono buona parte della Sardegna occidentale e centro meridionale, fra cui le zone dell'Arburese, Marmilla, Trexenta, Parteolla e Sulcis.

Nel quaternario il mare si ritira e i processi erosivi accentuati dalla oscillazioni climatiche dei periodi glaciali e interglaciali, erodono i substrati e ridepongono detriti, modellando il paesaggio così come oggi lo vediamo, si plasmano così la grande pianura del Campidano, le piane minori ubiquitarie nell'isola, le zone lagunari e dunari costiere.
I suoli sardi ricadenti nell'area geografica di coltivazione del Nasco di Cagliari riflettono questa complessità e pertanto sono estremamente vari come genesi, caratteristiche, proprietà e distribuzione. Per grandi raggruppamenti si trovano entisuoli a profilo A-C sulle convessità o sugli altopiani dei rilievi, o laddove il suolo è ancora poco evoluto. Dove i substrati sono più teneri e le forme consentono un maggiore accumulo evolvono inceptisuoli a profilo A-Bw-C.; sulle vulcaniti sotto foresta si possono trovare andosuoli.
Sulle colline marnoso-arenacee oligomioceniche (terziario) sono caratteristiche le toposequenze di suoli in "catena", con la successione Entisuoli-Inceptisuoli-Vertisuoli, mentre sulle formazioni carbonatiche coeve a morfologia più movimentata è riscontrabile la successione Entisuoli litici-Inceptisuoli calcici-Inceptisuoli tipici. Nelle formazioni detritiche quaternarie: alluvioni, glacis, colluvi etc., pianeggianti o leggermente ondulate, i suoli hanno un grado di evoluzione maggiore e si trovano oltre ad inceptisuoli e vertisuoli, alfisuoli a profilo A-Bt-C anche molto evoluti con accumuli di argille, ferro, ossidi, carbonati, e orizzonti petrocalcici, fino a veri e propri ultisuoli sui depositi più antichi e stabili. Il regime di umidità del suolo è quasi sempre xerico. Lungo le coste e nelle aree depresse e idromorfe si trovano salorthid, psamments ed entisuoli acquici.
In relazione ai vari fattori climatici della zona di produzione si riscontrano i seguenti tipi di clima:
- clima sub-tropicale: investe tutta la fascia meridionale dell'Isola, che parte da Fontanamare nel Sulcis, comprende Cagliari ed il suo Campidano, le isole di S. Pietro e di S. Antioco, per giungere a Muravera nel Sarrabus. In tale zona, le precipitazioni annue sono inferiori a 700 mm., la temperatura media annua è superiore a 17°C, quella del mese più freddo non scende mai al di sotto di 10°C e vi sono almeno quattro mesi con temperatura media superiore a 20°C. Nelle zone con questo clima, la vite prospera e produce abbastanza bene sotto il profilo quantitativo.
- clima temperato caldo: domina il Campidano centrale e la Valle del Tirso. La temperatura media annua che vi si riscontra non scende al di sotto di 15°C, quella del mese più freddo è compresa fra 6,5° e 10°C; in almeno tre mesi la temperatura media non scende al di sotto di 20°C. Le piogge annue non superano gli 800 mm..

Fattori umani rilevanti per il legame.
Il "Nasco" è fra i vitigni più anticamente coltivati in Sardegna. Il suo nome, che in origine era "Nascu", deriverebbe a sua volta dal latino "Muscus" avente il significato di "muschio" e dal quale la parola vernacola sarda "Nuscu" sarebbe una corruzione. Tale tesi sarebbe confermata dal leggero aroma che gli esperti sentono nell'uva un po' appassita ed anche dal profumo di fiori di prato appena sbocciati percepito dai degustatori del vino.
Secondo i più noti autori l'origine del vino sarebbe ignota; si dovrebbe pertanto concludere che esso costituisce un ecotipo, cioè una varietà originatasi in loco in tempi remoti. Come tale, senza dubbio il Nasco si ritiene abbia dovuto seguire attraverso i secoli le alterne vicende della viticoltura sarda almeno dal tempo dei Giudicati (sec. XV) fino ai nostri giorni. Ed il vitigno omonimo doveva essere di certo abbondantemente presente nei vigneti sardi all'epoca della massima espansione viticola, toccata alla fine dell'ottocento, se il Nasco era presente all'Esposizione Universale di Vienna del 1873 come valido rappresentante dei vini tipici della Sardegna e se nelle "Notes sur l'Industrie et le Commerce du vin en Italie" Roma 1889 della Societé Generale des Viticulteurs Italiens a Rome, troviamo citato il "Nasco" tra i più rinomati vini speciali che dall'antichità hanno contribuito a rendere celebre la produzione vinicola di Sardegna.

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

Il vino Nasco di Cagliari presenta dal punto di vista analitico caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
Il vino può presentarsi con un elegantissimo e caldo colore di ambra e topazio, la consistenza spessa, i profumi straordinariamente intensi e avvolgenti di miele, frutta stramatura, datteri, fichi, arancia candita con finale di assolate essenze di macchia mediterranea e muschio. Al palato è denso, dolce e vellutato.
Il Nasco di Cagliari secondo lo studioso Sante Cettolini ha il diritto di essere il re dei vini liquorosi nei quali il profumo, insito nel vitigno, è legato alle reazioni chimiche che avvengono fra i componenti del vino.
Anche il Pettini, capocuoco di Vittorio Emanuele III, ebbe a dire: "Il Nasco è il vero, l'unico vino liquoroso per signore aristocratiche; il suo posto d'onore è nei ricevimenti di giorno e nei trattenimenti danzanti.

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

Il vitigno Nasco è ancora allevato in prevalenza con il classico alberello latino, la sua coltivazione è oggi prevalentemente diffusa nei terreni calcarei ed assolati situati nell'entroterra del litorale cagliaritano e nel Basso Sulcis.
In relazione alla interazione causale tra gli elementi pedoclimatici naturali e la storicità e tradizionalità della coltivazione e della produzione enologica, il vino Nasco di Cagliari ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata già nel 1972.
La varietà di vite *Nasco* 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 "Nasco di Cagliari".
La complessa storia vitivinicola dell'area geografica delimitata, conferma la stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Nasco di Cagliari"
La notorietà di questo vino è documentata da numerose citazioni storiche, che di fatto rappresentano la testimonianza di come l'intervento dell'uomo 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 "Nasco di Cagliari".

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.