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 "NURAGUS DI CAGLIARI"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 28.11.1974	G.U. 66 - 10.03.1975
Modificato con	DPR 06.02.1979	G.U. 166 - 19.06.1979
Modificato con	DPR 11.05.1987	G.U. 245 - 20.10.1987
Modificato con	DM 30.03.2001	G.U. 102 - 04.05.2001
Modificato con	DM 04.11.2011	G.U. 270 - 19.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 26.11.2013	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 "Nuragus di Cagliari" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
"Nuragus di Cagliari"
"Nuragus di Cagliari" frizzante.

Articolo 2
Base ampelografica

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

Nuragus: minimo 85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca 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 sino ad un massimo del 15 %.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini DOC “Nuragus di Cagliari”, devono essere prodotti nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni nelle rispettive province:
Provincia di Cagliari:
Armungia, Assemini, Ballao, Barrali, Burcei, Cagliari, Capoterra, Castiadas, Decimomannu, Decimoputzu, Dolianova, Domus De Maria, Donori, Elmas, Escolca, Gergei, Gesico, Goni, Guamaggiore, Guasila, Isili, Mandas, Maracalagonis, Monastir, Monserrato, Muravera, Nuraminis, Orroli, Ortacesus, Nuragus, Nurallao, Nurri, Pimentel, Pula, Quartu Sant'Elena, Quartucciu, Samatzai, San Basilio, San Nicolò Gerrei, San Sperate, San Vito, Sant'Andrea Frius, Sarroch, Selargius, Selegas, Senorbì, Serdiana, Serri, 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, Genoni, 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 dei vini di cui all'art.1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da consentire l'ottenimento di uve e vini aventi le caratteristiche stabilite dal presente disciplinare.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.
I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.500 ceppi per ettaro.
Le rese massime di uva per ettaro di vigneto e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle rispettive uve destinate alla vinificazione dei vini di cui all'articolo 1, sono i seguenti:

“Nuragus di Cagliari”	16 t/ha	10 % vol
“Nuragus di Cagliari” frizzante	16 t/ha	9 % vol.

Eventuali eccedenze di produzione, nel limite massimo del 20%, non avranno diritto alla DOC .

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.
E' tuttavia consentito che le operazioni di elaborazione della tipologia frizzante siano effettuate all’interno della regione Sardegna.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, costanti e tradizionali della zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino DOC pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora detta resa superi questo limite, ma non l’80%, l’eccedenza non avrà diritto alla DOC.
Oltre la resa dell’80% decade il diritto a qualsiasi denominazione, sia essa DOC o IGT, per tutto il prodotto.

E’ consentita la correzione dei mosti e/o dei vini di cui all’articolo 1 nei limiti stabiliti dalle normative comunitarie e nazionali.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'articolo 1, all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Nuragus di Cagliari”
- colore: dal giallo paglierino tenue a giallo paglierino, con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: caratteristico, delicato e gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Nuragus di Cagliari”frizzante
- spuma :fine ed evanescente
- colore: paglierino tenue, talvolta con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: vinoso, gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “vecchio” e similari.

È consentito fare precedere alla denominazione di cui all'articolo 1, il nome geografico "Sardegna" così come previsto dal decreto ministeriale 30 marzo 2001.
E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
Con l'esclusione della tipologia frizzante è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

E' consentito secondo le normative vigenti il confezionamento in contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

"Nuragus di Cagliari" è il nome della DOP con cui sono designate le categorie "vino" e "vino frizzante" prodotte nella zona di produzione oggi ricadente in tutto o in parte nelle province di Cagliari, Medio Campidano, Carbonia-Iglesias e Oristano. La zona geografica di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni, nelle rispettive province, così come specificati all'articolo 3 del presente disciplinare.
Tale zona geografica è assai variegata dal punto di vista geologico, pedologico e degli ecosistemi correlati, ha origini molto antiche, risalenti all'era geologica paleozoica, epoca in cui si è formato il nucleo granitico metamorfico della zolla sardo corsa.
Nell'era geologica del terziario, la zolla sardo corsa si è distaccata da quella europea, ruotando nel mediterraneo sino alla posizione attuale. Durante questa migrazione nella zolla si sono create delle profonde fratture da cui sono fuoriesciti magmi vulcanici, ed il mare, penetrando a più riprese nelle depressioni dell'entroterra, ha accumulato sedimenti marini alternati ai magmi e a detriti provenienti dallo smantellamento dei rilievi preesistenti.
Questa evoluzione geologica ha portato alla formazione di substrati diversi, fra cui suoli granitici e porfidi nella zona sud orientale, regosuoli e vertisuoli su marne arenarie nella zona centro meridionale (Parteolla e Trexenta), suoli alluvionali quaternari sul Campidano di Cagliari e Oristano, terre brune su trachite e altre rocce effusive oltre a sedimenti sabbiosi e arenarie nella zona sud occidentale (Sulcis e Iglesiente).
Questi suoli di coltivazione della vite oggi incidono in maniera significativa sulle caratteristiche delle categorie "vino" e "vino frizzante" della DOP "Nuragus di Cagliari", conferendo ai vini, in particolare, le esclusive note di freschezza e sapidità.
La zona geografica di coltivazione si presenta piuttosto varia, oltre che per la natura dei substrati, anche per le altitudini di coltivazione della vite, che vanno dalla linea di costa alla collina interna.
I vini e i vini frizzanti della DOP "Nuragus di Cagliari" ottenuti sull'area geografica di coltivazione della denominazione riflettono questa complessità, e ne determinano l'alto valore qualitativo delle produzioni e il riconoscimento a livello internazionale.
Nella zona di produzione si riscontrano i seguenti tipi di clima:
- clima sub-tropicale: investe tutta la fascia meridionale dell'Isola, che parte da Funtanamare nel Sulcis, comprende il Campidano di Cagliari, le isole di S. Antioco e S. Pietro, 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.

- 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.
Nella zona di produzione si riscontra quindi un clima adatto alla coltivazione della vite, dove la pianta cresce e produce in modo eccellente sotto il profilo qualitativo.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Il vitigno "Nuragus", da cui si ottengono le categorie "vino" e "vino frizzante" della DOP "Nuragus di Cagliari", è coltivato da epoche remote; tanto antiche che risulta difficile perfino stabilire con esattezza l'origine del vitigno, nonché quella del nome che l'accompagna.
Il termine "Nuragus" associato al vino compare nel '700 in riferimento ad uno dei vini maggiormente prodotti nel periodo, il "Muscadeddu de Nuragus". Lo studioso Moris, lo inserisce tra le uve a bacca giallo –rosata e lo definisce "Vitis abundans vern. Nuragus frequentissime culta". Cettolini lo descrive accuratamente nel 1893-95, sottolineando l'incerta origine e i numerosi sinonimi tra cui "axina de margiani" e "axina del popurus". Il Cara (1909) cita invece come suo sinonimo "abbondosa" e ne ipotizza un'origine fenicia. (fonte: Vitigni della Sardegna, a cura di Gianni Nieddu, progetto CONVISAR - pag. 123).
Il vitigno "Nuragus", e quindi il vino che da esso si ottiene, ha seguito attraverso i secoli le alterne vicende della viticoltura sarda, dalle epoche remote fino ai nostri giorni. Si diffuse nell'Isola durante il periodo storico del "Regno di Sardegna", a seguito della politica viticola attuata dal viceré, 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, durante il periodo "Giudicale", e rimasta in vigore fino al 1827.
La ristrutturazione dei vigneti sardi su piede americano, a seguito delle infestazioni fillosériche che si diffusero in Europa a cavallo dei secoli XIX e XX, non solo riconsegnò al Nuragus l'importanza del passato, ma lo fece risultare come il vitigno largamente più rappresentato nella viticoltura del Centro-Sud della Sardegna.
Il convegno vitivinicolo regionale svoltosi a Cagliari nel 1933 fornì, grazie alla relazione di Sante Cettolini, un preciso quadro sulla viticoltura nell'Isola, e precisò che a caratterizzare la produzione vinicola del sud Sardegna erano soprattutto i bianchi, e fra i bianchi asciutti, il vino Nuragus era quello che si era maggiormente imposto fra i consumatori e gli esperti degustatori (fonte: Storia della vite e del vino in Sardegna a cura di Maria Luisa Di Felice e Antonello Mattone, editore Laterza, pag. 310).
Il significativo miglioramento qualitativo del vino Nuragus è stato poi dimostrato dal riconoscimento ottenuto all'esposizione nazionale di Siena del 1935 (fonte: Storia della vite e del vino in Sardegna a cura di Maria Luisa Di Felice e Antonello Mattone, editore Laterza, pag. 311).

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

Le categorie "vino" e "vino frizzante" della DOP "Nuragus di Cagliari" presentano peculiari caratteristiche analitiche ed organolettiche che sono riconducibili essenzialmente all'ambiente geografico di coltivazione. In particolare, il colore giallo paglierino, talvolta con leggeri riflessi verdognoli, è riconducibile alla ottimale esposizione dei grappoli alla abbondante luce solare presente durante tutto il periodo di coltivazione e in particolare durante il periodo di maturazione delle uve. La buona luminosità associata alle favorevoli escursioni termiche fra il giorno e la notte, alle equilibrate precipitazioni primaverili e alla buona ventilazione, permettono una ottimale maturazione dei grappoli e determinano le migliori condizioni per la produzione di tutte le categorie dei vini della DOP "Nuragus di Cagliari".
I principali fattori che condizionano positivamente l'espressione gustativa dei vini della DOP "Nuragus di Cagliari" sono l'influenza del mare Mediterraneo e la presenza dei venti che spirano costantemente da esso su tutta la zona di produzione.

La qualità e le caratteristiche del prodotto sono inoltre condizionate dalle forme tradizionali di allevamento, caratterizzate da un ridotto carico di gemme e da una limitata vigoria dei ceppi.

L'ambiente geografico si riflette quindi sul gusto delle categorie "vino" e "vino frizzante" della DOP "Nuragus di Cagliari", facendolo risultare asciutto o leggermente amabile, e secondo le diverse tipologie, leggermente acidulo, sapido, armonico, gradevole.

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

La complessa storia vitivinicola dell'areale di coltivazione del vitigno "Nuragus", che da epoche remote continua la sua evoluzione fino ad oggi, conferma la stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche che oggi contraddistinguono le categorie della DOP "Nuragus di Cagliari".
La notorietà di questa denominazione è così importante per la vitivinicoltura italiana, che già dal 1974 venne riconosciuto il disciplinare di produzione con decreto del Presidente della Repubblica.
La varietà di vite "Nuragus" gode, inoltre, 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 DOP "Nuragus di Cagliari".
L'interazione esistente tra i fattori ambientali, naturali, ed umani, iniziata in epoca antica, per poi evolversi nel corso della storia nei saperi delle genti di Sardegna che, operanti nell'ambiente geografico specificato, hanno tramandato di generazione in generazione, via via elaborandole ed affinandole, le tradizionali pratiche di coltivazione della vite e di vinificazione delle uve. Tali tecniche sono state oggetto di continuo miglioramento, anche grazie alle nuove conoscenze in campo scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini DOP "Nuragus di Cagliari" e "Nuragus di Cagliari frizzante", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del presente disciplinare di produzione.
L'area di coltivazione del vitigno Nuragus è ancora oggi principalmente diffusa nel territorio di produzione della DOP, a dimostrazione del profondo legame del vitigno con i viticoltori che hanno saputo trovare le zone vocate e le tecniche di coltivazione adatte.
La zona geografica di coltivazione così variegata dal punto di vista orografico per la diversa natura dei substrati e per le altitudini di coltivazione, insieme al clima e alle tecniche di coltivazione, di trasformazione e affinamento, conferiscono alle categorie dei vini Nuragus e Nuragus frizzante le tipiche e riconosciute caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche.
L'interazione causale fra fattori ambientali e umani, porta all'ottenimento dei vini DOP "Nuragus di Cagliari" nelle due categorie già descritte, che generalmente sono di colore giallo paglierino, con profumi delicati e gradevoli, e sapori che possono andare dal secco all'amabile proprio in funzione della reciprocità dei diversi fattori in causa.
In particolare, l'ottenimento dei vini amabili rispetto ai secchi è dovuto, oltre che alla tecnica di vinificazione, anche all'epoca di vendemmia, nonché alla forma di allevamento della vite, e al basso numero di gemme per ceppo.
Il periodo di massima espansione del vitigno Nuragus è collocabile a cavallo degli anni 1970 e 1980, con una produzione vicina a 1.000.000 di Hl. Nel 1982 il Nuragus copriva il 45.6% della superficie vitata della provincia di Cagliari, mentre il secondo vitigno a bacca bianca copriva appena l'1,1% della superficie (fonte ISTAT 1982, 3° censimento generale dell'agricoltura). Ancora nel 1992 il Vitigno Nuragus rappresentava il 41.3% della superficie vitata della Provincia di Cagliari (fonte ISTAT 1992, 4° censimento generale dell'Agricoltura). Questi dati forniscono un chiaro segnale della vocazione dell'area geografica per la coltivazione di questa varietà.
Il vitigno "Nuragus" è oggi coltivato su 2.060,41 ettari totali (fonte AGEA, dati aggiornati a novembre 2013) ed è stato rivendicato a DOP "Nuragus di Cagliari" nel 2009 su 394 ettari (fonte Valoritalia 2009).
Nella seconda metà del secolo scorso, il pregio e la qualità dei vini ottenuti dal vitigno Nuragus alimentò un fiorente flusso commerciale verso i mercati europei, in particolare verso quello francese

e tedesco, che negli anni 70 ed 80 raggiunse la sua maggiore ampiezza, determinando la notorietà delle caratteristiche qualitative del vino "Nuragus di Cagliari" anche in campo internazionale.

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.