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 "SARDEGNA SEMIDANO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 28.08.1995	G.U. 248 - 23.10.1995
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 "Sardegna Semidano" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. La denominazione d'origine controllata "Sardegna Semidano" può essere accompagnata dalla sottozona "Mogoro" a condizione che il vino così designato provenga dalla rispettiva zona di produzione che risponde ai particolari requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Sardegna Semidano" è riservata al vino bianco, ottenuto dalle uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal vitigno Semidano.
Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve a bacca bianca provenienti da vitigni non aromatici 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 non superiori al 15% del totale. Il vino a denominazione d'origine controllata "Sardegna" Semidano può essere prodotto anche nelle tipologie spumante, superiore e passito.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento del vino atto ad essere designato con la denominazione d'origine controllata "Sardegna Semidano" comprende l'intero territorio della regione Sardegna.

La zona di produzione del vino a denominazione d'origine controllata “Sardegna Semidano” designato con la sottozona "Mogoro", comprende l'intero territorio dei comuni di Baressa, Gonnoscodina, Gonnostramatza, Masullas, Mogoro, Pompu, Simala, Siris e Uras in provincia di Oristano e Collinas, Sardara e Villanovaforru in provincia del Medio Campidano.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti, i terreni di buona esposizione, di altitudine non superiore ai 400 metri.
Sono esclusi i terreni umidi di fondo valle e quelli estremamente sabbiosi delle zone costiere. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da consentire di ottenere uve e vini aventi le caratteristiche prescritte.
È vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.
I nuovi impianti e i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.250 ceppi per ettaro e la produzione media per ceppo non deve superare i Kg. 4.
La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino “Sardegna Semidano” non deve essere superiore alle 13 tonnellate per ettaro. Tale resa, per la produzione del vino “Sardegna Semidano” designato con il nome della sottozona "Mogoro", o con le tipologie "superiore" e" passito" non può essere superiore a tonnellate 11.
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 massimo stabilito dal presente disciplinare di produzione.
Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione d'origine controllata “Sardegna Semidano” non deve essere inferiore al 10,5 %, mentre per quelle destinate alla produzione del vino “Sardegna Semidano” designato con la sotto zona "Mogoro" non deve essere inferiore a 11,0% e per quelle destinate alle tipologie "superiore" e "passito" non deve essere inferiore al 12,5%.
Le uve destinate alla spumantizzazione devono assicurare un titolo alcolometrico minimo naturale del 10%.
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione d'origine controllata “Sardegna Semidano” passito devono subire un appassimento naturale su pianta o su graticci.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, conservazione, invecchiamento ed affinamento in bottiglia devono essere effettuate all'interno delle zone delimitate dall'articolo 3.
Su specifica richiesta è consentito alle ditte interessate, per i vini a denominazione d'origine controllata “Sardegna Semidano” con il riferimento alla sotto zona "Mogoro", sentita la Regione Sardegna, di effettuare le operazioni di cui al comma 1 del presente articolo nell'ambito della zona di produzione del vino a denominazione d'origine controllata “Sardegna Semidano”, purché dimostrino la tradizionalità di tale pratica.
E' consentito che le operazioni di elaborazione della tipologia spumante siano effettuate anche fuori della zona delimitata dall'articolo 3.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla

denominazione d'origine. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutto il prodotto.
La resa massima dell'uva in vino destinata alla produzione della tipologia “Sardegna Semidano” Passito non deve essere superiore al 50% riferita all’uva fresca.
E' consentito l'arricchimento con mosti concentrati provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo della denominazione d'origine controllata “Sardegna Semidano” o con mosto concentrato rettificato, esclusa la tipologia passito.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini “Sardegna Semidano” di cui all'articolo 2, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Sardegna Semidano”:
- colore: giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato;
- odore: profumo delicato di fruttato, caratteristico;
- sapore: morbido, sapido, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- residuo zuccherino massimo: 4 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Sardegna Semidano” sottozona Mogoro:
- colore: giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato;
- odore: profumo delicato di fruttato, caratteristico;
- sapore: morbido, sapido, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- residuo zuccherino massimo: 4 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Sardegna Semidano” spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo:
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: sapido, fresco, secco o amabile o dolce, leggermente aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Sardegna Semidano” superiore:
- colore: giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato;
- odore profumo delicato di fruttato, caratteristico;
- sapore: morbido, sapido, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 %;
- residuo zuccherino massimo: 4 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Sardegna Semidano” passito:
- colore: giallo oro;

- odore: intenso, etereo, di frutta matura;
- sapore: dolce, pieno, mielato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:15% di cui effettivo minimo: 13%;
- zuccheri residui: minimo 35 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

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

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.
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.
E' altresì consentita l'indicazione di nomi di fattorie e di vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino cosi qualificato è stato ottenuto, purché non abbiano significato laudativo.
Fatta eccezione per il vino spumante, sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione d'origine controllata "Sardegna Semidano" destinato al consumo deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione d'origine controllata "Sardegna Semidano" se confezionati in recipienti inferiori a 5 litri, devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro e con tappo di sughero. Tuttavia, per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a lt. 0,375, è ammesso il tappo a vite.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona di produzione della DOC "Sardegna Semidano", comprende l'intero territorio della Regione Sardegna, che è assai complesso e variegato dal punto di vista geologico, pedologico e degli ecosistemi correlati. L'isola 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 (Gallura. Nurra, Barbagie, Baronie, Ogliastra, Sarrabus Gerrei, Sulcis Iglesiente). Il paesaggio può presentarsi molto vario da morbido ad aspro in funzione della natura dei substrati e della vegetazione presente e passando dalle cime più elevate alle linee di costa. Nel mesozoico su questo nucleo il mare ha deposto strati carbonatico dolomitici, poi emersi ed erosi a formare aspri paesaggi come quello del Supramonte e dei Tacchi che caratterizzano la sommità dei rilievi nella Sardegna centro orientale ma visibili anche nella Nurra e 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 (Sassarese, Anglona, Logudoro, Marghine Planargia, Barigadu, Arburese, Marmilla, Trexenta e Parteolla, 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 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.

Fattori umani rilevanti per il legame.
Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Semidano di Sardegna".
Le prime ricerche su questo vitigno di cui non si conoscono le origini e la provenienza risalgono al 1780 (A.Manca, in *Agricoltura di Sardegna);* nel 1837 viene classificato dal Moris, in *Flora Sardoa.* Sarà il Cara a indicarlo con il nome di *Semidano* nel Vocabolarietto botanico sardo-italiano nel 1879.
Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio, fino ai nostri giorni.
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 "Sardegna Semidano", vengono utilizzate esclusivamente le uve coltivate nell'area geografica individuata dal disciplinare di produzione e provenienti per almeno l'85% dal vitigno Semidano.
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 Sardegna Semidano, ed attualmente differenziate per le differenti tipologie.

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
La DOC "Sardegna Semidano" è riferita ad una tipologia di vino bianco che dal punto di vista analitico ed organolettico presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente della zona di produzione.
In particolare le tipologie di vino bianco fermo presentano un colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato, un profumo delicato di fruttato, caratteristico, sapore morbido, sapido e fresco, tipici del vitigno di base.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Gli aspetti geo-pedologici dell'areale individuato dal presente disciplinare determinano un ambiente particolarmente vocato per la coltivazione del vitigno Semidano.
Il clima del territorio è quello tipico del mediterraneo; estati calde ed asciutte ed inverni freddi e piovosi. I valori medi della temperatura restano confinati tra i 15 ed i 17°C, con valori piuttosto elevati nei mesi di Luglio ed Agosto, con massimi anche oltre i 35°C e minimi mai troppo bassi nei mesi di Gennaio e Febbraio.
I totali annuali e stagionali delle precipitazioni presentano inoltre una notevole variabilità, con surplus idrico invernale e prolungati periodi di siccità estiva.
Le precipitazioni annuali medie si attestano intorno ai 600-650 mm, con minimi riscontrabili nei mesi di Luglio ed Agosto; la piovosità è invece massima nei mesi di Dicembre e Febbraio.
La distribuzione dei venti indica una prevalenza di quelli provenienti da Nord Ovest e da Ovest, sostanzialmente minori sono le frequenze delle altre direzioni; nel periodo estivo si rilevano venti caldi da Sud Est.
In prossimità delle zone costiere l'umidità relativa è mediamente elevata e con variazioni modeste nel corso dell'anno.
L'ambiente di coltivazione sopra descritto consente alle uve di maturare lentamente e completamente contribuendo in maniera significativa a conferire le particolari caratteristiche organolettiche al vino "Sardegna Semidano".
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 "Sardegna Semidano".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Nuoro
Via Papandrea, 8
08100 - Nuoro
Tel. 0784.242552
Fax 0784.242545
Mail: agricoltura-ambiente@nulegalmail.camcom.it
Web: www.nu.camcom.it

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Oristano
Via Carducci (palazzo SAIA)
09170 - Oristano
Tel. 0783.21431
Fax 0783.73764
e-mail: segreteria.generale@or.camcom.it
Web: www.or.camcom.it

Le C.C.I.A.A. di Nuoro e Oristano sono le Autorità pubbliche designate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettuano 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.