

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A IGT "MARMILLA"

Approvato con	DM 12.10.1995	G.U. n. 259 del 6.11.1995
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. n. 184 del 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. n. 295 del 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione e vini

L'indicazione geografica tipica "Marmilla", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2 Base ampelografica

L'indicazione geografica tipica "Marmilla" è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica "Marmilla" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna (allegato 1) iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica "Marmilla", con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna con l'esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Girò, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino e Vernaccia è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, fino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica "Marmilla" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante nonché novello per i vini ottenuti da vitigni a bacca rossa.

Articolo 3 Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Marmilla" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Collinas, Furtei, Pabillonis, Samassi, Sanluri, Sardara, Serrenti, Villamar, Villanovaforru,

in provincia del Medio Campidano, e dei comuni di: Baressa, Gonnoscodina, Gonnostamatza, Masullas, Mogoro, Morgongiori, Pompu, Simala, Siris, in provincia di Oristano.

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.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica "Marmilla" accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 18 per le tipologie rosso e rosato e a tonnellate 19 per la tipologia bianco.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Marmilla", seguita o meno dal riferimento al vitigno devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,5% per i bianchi;

10% per i rosati;

10% per i rossi.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

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 all'80% per tutti i tipi di vino ad esclusione della tipologia rosato, per la quale detto limite non deve essere superiore al 75%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a indicazione geografica tipica "Marmilla", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Marmilla" bianco:

colore: dal bianco carta al giallo ambrato

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13 g/l

"Marmilla" rosso:

colore: da rosso rubino tenue a rosso granato

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17 g/l

"Marmilla" rosato:

colore: dal rosa pallido al rosa carico

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14 g/l

"Marmilla" novello:

colore: da rosso con riflessi violacei a rosso rubino

odore: caratteristico

sapore: dal secco all'abboccato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 16 g/l

"Marmilla" bianco frizzante:

colore: dal bianco carta al giallo

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce, frizzante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13 g/l

"Marmilla" rosso frizzante:

colore: dal rosso rubino tenue al rosso rubino

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce, frizzante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14 g/l

"Marmilla" rosato frizzante:

colore: dal rosa pallido al rosa carico

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce, frizzante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14 g/l

I vini a indicazione geografica tipica "Marmilla" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla indicazione geografica tipica "Marmilla" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica "Marmilla" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente

A) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della regione storica della Marmilla e lembi contigui della piana del Campidano. Questa si è formata sul bordo della fossa del campidano, a partire dall'oligomiocene in un bacino di accumulo di sedimenti detritici derivati dallo smantellamento dei rilievi preesistenti, di depositi marini spesso ricchi in fossili (marne, calcari e arenarie in varie combinazioni tra loro) e di vulcaniti di vario tipo (dai tufi ai basalti). È una zona caratterizzata dalla presenza di colline arrotondate o tabulari alla sommità, intervallate da ampie vallate, conche mal drenate e piane alluvionali. Il paesaggio collinare comprende elementi del paesaggio tipici come la Giara di Gesturi, la Giara di Siddi, la Giara di Serri, l'altopiano di Genoni ed il bacino del Rio Mannu d'Isili. In prossimità di Sardara affiorano lembi del basamento granitico metamorfico sardo. Verso il Campidano si estendono livelli diversi di terrazzi alluvionali antichi e recenti. La forza dei rilievi collinari (fino ai m 400-500 slm) aumenta passando da sud a nord e così anche l'acclività dei versanti. Su questi pendii e sui terrazzi alluvionali più antichi si trovano solitamente i vigneti. Vengono impiantati a vite entisuoli, inceptisuoli e alfisoli di solito profondi, talvolta con elevati contenuti di carbonati e a tratti con problemi di drenaggio in profondità, da gestire con apposite reti di deflusso delle acque. I caratteristici vertisuoli della Marmilla evoluti nelle concavità morfologiche vengono invece utilizzati prevalentemente per la coltivazione di cereali e foraggi per la loro scarsa attitudine alle coltivazioni arboree.

Il territorio è contraddistinto da clima Mediterraneo con inverni miti e relativamente piovosi ed estati secche e calde. Le precipitazioni medie annue vanno dai 500 ai 700 mm con una distribuzione stagionale delle piogge tipicamente mediterranea concentrandosi per circa il 80% nel periodo autunno-inverno.

Le temperature durante l'inverno raramente scendono sotto lo zero (media annua delle minime 10°C), mentre d'estate si possono superare i 40 °C, la media annua delle massime 24 °C.

Fattori umani rilevanti per il legame con il territorio

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che contribuiscono ad ottenere il vino “IGT Marmilla”.

La regione della Marmilla è stata abitata fino dai tempi più antichi come testimoniano i numerosi monumenti di età nuragica presenti nella zona. Del periodo cartaginese resta la fortezza di Santu Antine a Genoni, mentre in età romana rivestirono una certa importanza i centri di Biora (attuale Serri) e Valentia (attuale Nuragus).

Varie sono le testimonianze della coltivazione della vite da vino in questi importanti sito archeologici. La vite in Sardegna è sempre stata una coltura ad alta diffusione, nonostante fino a pochi anni fa, sull’origine della cultura della vite si avessero notizie differenti.

Le numerose tipologie dei vitigni sardi coltivati in zona testimoniano le diverse culture che si sono susseguite nel tempo in questo territorio. C’è chi sostiene che si sia sviluppata autonomamente, o che sia stata introdotta dai Fenici, dai Cartaginesi e anche nel periodo romano era ben conosciuta. Numerose ricerche sembrano confermare che già durante il periodo nuragico i sardi coltivassero la vite e conoscessero il vino. Nel corso dei secoli vennero importati vitigni come il Cannonau, che sembra essere uno dei vini più antichi del Mediterraneo e la Vernaccia che deriva dal termine latino “vite vernacula” ossia “originaria del luogo”, di cui esistono riscontri della sua esistenza già nella città di Tharros, il centro punico-romano di cui oggi possiamo ammirare i resti nella penisola del Sinis. Nel periodo giudicale la regione appartenne al Regno di Arborea (curatorie di Marmilla e di Part’e Alenza) e al Giudicato di Cagliari (curatorie di Siurgus).

Nel periodo giudicale la coltura della vite in Sardegna conobbe un nuovo sviluppo, soprattutto nella zona di Oristano, grazie all’opera della giudicessa autrice di una raccolta di leggi (Carta de Logu), la famosa Eleonora d’Arborea, che prevedeva tra le tante leggi il divieto di tenere gli stessi mal coltivati. Negli anni successivi la viticoltura continuò a prosperare.

Nel territorio è attiva la cantina sociale “Il Nuraghe” che produce vini pregiati come il Semidano di Mogoro fondata nel lontano 1956 ad opera di un piccolo gruppo di viticoltori, animato dal profondo rispetto per una produzione artigianale di qualità, la Cantina il Nuraghe sorge a Mogoro, importante centro della Marmilla, di grandi tradizioni agricole e viticole.

La Cantina affonda le proprie radici in una terra fertile, particolarmente vocata alla coltivazione della vite, in cui crescono alcuni tra i vitigni locali più pregiati, quali Monica, Nuragus, Malvasia, Moscato, Vermentino e Cannonau: 450 ettari di vigne allevate per il 50% con il tradizionale sistema ad alberello.

Le forme di allevamento, i sesti d’impianto e i sistemi di potatura adottati sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l’esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. L’alberello è il sistema più antico, ideato per il contenimento della vegetazione, al fine di adattare la produttività delle viti alle difficili condizioni pedo-climatiche della Marmilla caratterizzate dal clima caldo-arido, tipico delle regioni meridionali. I sistemi a Spalliera, in particolare Guyot e Cordone speronato basso, garantiscono il mantenimento del profilo qualitativo delle uve e nel contempo si prestano alla meccanizzazione delle operazioni colturali come la gestione della chioma e la vendemmia.

Tutti i sistemi di allevamento si contraddistinguono per potature corte con limitata carica di gemme per ceppo e per sesti d’impianto stretti che consentono elevate densità di ceppi per ettaro.

Le pratiche colturali vengono realizzate coniugando tecniche produttive compatibili con la tutela dell’ambiente che incoraggiano una diminuzione dell’uso dei prodotti chimici di sintesi a tutela della salute degli operatori addetti al settore e dei consumatori. In pratica si opera con l’applicazione dei criteri della gestione guidata e integrata, intervenendo cioè solo in caso di accertata necessità previa verifica in campo, e sulla base tempestivi avvisi ai viticoltori riportati nei notiziari fitosanitari.

le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate nella zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli, ma strutturati.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a est sud est, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

Articolo 9

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@nu.legalmail.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 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettuano la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).