

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI IGT "PARTEOLLA"

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 "Parteolla", 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 "Parteolla" 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 "Parteolla" 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 "Parteolla", 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 dei 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 "Parteolla" 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 "Parteolla" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Dolianova, Donori, Monastir, Serdiana, Soleminis e Ussana in provincia di Cagliari.

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 "Parteolla", 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 "Parteolla", 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 "Parteolla", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Parteolla" 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

"Parteolla" 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

"Parteolla" 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

"Parteolla" 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

"Parteolla" 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

"Parteolla" 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

"Parteolla" 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 "Parteolla" 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

All'indicazione geografica tipica "Parteolla" 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.

E' 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 "Parteolla" 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

Il Parteolla è una regione geografica ubicata nel sud est della Sardegna, caratterizzata principalmente da basse colline e pianori ondulati modellati dall'erosione aperti verso la pianura del Campidano a ovest. Il substrato è formato da depositi sedimentari di origine marina e continentale oligomiocenici, sovrapposti ad un basamento granitico metamorfico paleozoico che costituisce l'ossatura profonda della zolla sardo corsa. Le rocce sedimentarie sono le più diffuse e si trovano in affioramento alternanze di arenarie grossolane, marne arenacee e siltitiche giallastre, intercalazioni di arenarie e calcareniti contenenti fossili stratificatesi dai 25 ai 15 milioni di anni fa (terziario). Su queste poggiano ghiaie alluvionali terrazzate a loro volta erose e smembrate, sabbie e nelle conche detriti immersi in matrice fine depositi negli ultimi 150.000 anni. Nelle depressioni (es: "staini saliu") si trovano limi ed argille di deposizione palustre e acque salmastre.

Fattori naturali rilevanti per il legame

Le vigne di quest'area sono coltivate principalmente su terreni che testimoniano le tipiche linee evolutive delle catene pedologiche in toposequenza evolutesi sui sedimenti marnosi e arenacei dei rilievi del Miocene (Terziario), nel sud della Sardegna.

Al culmine delle dorsali marnose si possono osservare entisuoli chiari, sottili e poco evoluti, sui fianchi dei versanti i suoli si fanno più profondi ed evoluti (inceptisuoli) con un maggior contenuto in frazione organica e in calcare disponibile, alla base dei versanti i suoli sono profondi, con contenuti elevati di argille rigonfianti, spesso con concrezioni di calcio e, quando è presente la frangia capillare o la falda per lunghi periodi, concrezioni di ferro e manganese e zone asfittiche. Su questi terreni è necessario fare una valutazione di potenzialità all'uso viticolo, ben correlata alle singole varietà viticole che possono rispondere in modo molto diverso ai caratteri del terreno. Sulle alluvioni antiche e recenti presenti nell'area, sono diffusi suoli spesso profondi, con accumuli di orizzonti argillici, ma con caratteri distintivi e quindi con potenzialità agricola molto diversa tra loro. Sui substrati granitici e metamorfici che affiorano nella parte orientale della zona si trovano entisuoli e inceptisuoli sottili e pietrosi spesso degradati.

Il clima del Parteolla é quello riferibile al Basso Campidano della Sardegna meridionale, classico clima mediterraneo, caratterizzato da inverni miti e mediamente piovosi ed estati calde ed asciutte.

La piovosità media annua é di 500 mm distribuita mediamente su 55 giorni, concentrati prevalentemente nel periodo autunno invernale e primaverile.

Le temperature durante l'inverno raramente scendono sotto lo zero (media annua delle minime 12°C), mentre d'estate si possono raggiungere, in alcuni casi, anche i 40 °C. Media annua delle massime 22 ° C.

Fattori umani rilevanti per il legame

Il Parteolla è una regione storica della Sardegna sud-orientale, il suo nome deriva dal latino, in quanto nel periodo romanico, la Curatoria (o Partes) di Dolia era detta anche "Parte Olla" (Fonte: "La vite e il vino della Sardegna" Mario Sanges -1999).

Il nome "Olla" invece deriverebbe da Iolao leggendario capo dei Tespiesi, provenienti dall'antica Grecia (Fonte: "Mal di Sardegna" Marcello Serra).

Nel Parteolla la tradizione vitivinicola si tramanda sin dai tempi più remoti. La coltivazione della vite e le sue trasformazioni in vino sono testimoniate sin dal periodo nuragico. Infatti, contenitori "da vino" in forme tipiche della cultura sarda "brocche askoidi" che hanno caratterizzato il repertorio vascolare sardo fino alla prima Età del Ferro sono stati rinvenuti nel villaggio nuragico di Monte Olladiri" di Monastir.

Per quanto riguarda le attrezzature per la vinificazione in Età Nuragica, va citato, anche se allo stato attuale delle conoscenze non si hanno elementi certi, il ritrovamento del controverso torchio nel villaggio nuragico di Monte Zara di Monastir, detti "presso", realizzati in pietra e presumibilmente utilizzati per la pigiatura dell'uva (Fonte: "La vite e il vino della Sardegna" Mario Sanges - 1999).

In un periodo storico più recente, citano l'Angius e il Casalis nel "Il Dizionario: Sardegna paese per paese -1837-1855": "Il giudicato di Cagliari o Plumino nella sua integrità era più ragguardevole degli altri non solo per la sua maggior estensione, ma ancora per più numerosa popolazione, per ricchezza e per potenza (...). Questo regno era diviso in quindici curatorie, delle quali sei marittime, Campidano, Nora, Sulcis, Sàrrabus, Chirra, Ogliastra; e nove mediterranee, Decimo, Sigerro, Gippis, Nuràminis, Dolia, Trecenta, Seurgus, Galila, Barbagia (...) dove si ragiona delle antiche popolazioni, e della fertilità del suolo....".

E' in questo periodo storico dei giudicati che la viticoltura raggiunge un alto livello di coltivazione, come ribadisce sempre, il Dizionario di Angius-Casalis "Grandissima ne' più luoghi è la forza delle terre (...) Le vigne sono con molta cura coltivate in quello di Sicci e di S. Pantaleo, che danno alla capitale uve e mosto (...)". La potenzialità dell'area é ancora oggi ritenuta valida per le caratteristiche pedoclimatiche e per risorse umane impegnate che attribuiscono al "Parteolla", prestigio e sinonimo di una viticoltura di qualità.

La forma di allevamento più diffusa è a contropalliera, con sestri di impianto variabili in base alla fertilità del suolo e alla vigoria delle piante, variano da m. 1,90-2,50 nell'interfila e 0,9-1,20 lungo la fila; la potatura più diffusa in questa forma di allevamento é a guyot e più raramente a cordone speronato.

Sono ancora presenti nelle zone più tradizionali e nei vigneti più vecchi, forme di allevamento ad alberello sostenuto o meno da tutori e fili di ferro, la potatura prevalente é a sperone con 2-3 gemme, ma talvolta si alleva un corto capo a frutto. Queste forme di allevamento consentono di ottimizzare l'esposizione dei ceppi alla luce e all'aria permettendo una razionale conduzione dei vigneti e consentendo una migliore qualità delle uve.

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

L'orografia dolce del territorio di produzione con esposizioni variabili ma sempre ottimali per garantire la corretta maturazione delle uve, fa sì che il Parteolla sia da sempre una zona vocata alla coltivazione della vite.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari in tutte le tipologie descritte all'articolo 6.

La tipicizzazione é legata all'ambiente geografico del Parteolla, caratterizzato da vallate ampie e dolci colline, che permettono una migliore esposizione ed areazione dei vigneti, circondati da una ricopertura vegetale costituita prevalentemente da oliveti secolari e da macchia mediterranea che riempie di profumi l'aria marcando i prodotti enologici in modo unico e riconoscibile ai palati più sensibili.

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

Da millenni la vite è coltivata in questo territorio, come attestato da numerose fonti storiche, che certificano la forte interazione della coltivazione con i fattori ambientali ed umani locali che hanno permesso di ottenere vini con peculiari caratteristiche territoriali del "Parteolla"

I caratteri pedoambientali tipici della zona, con l'applicazione di adeguate tecniche di coltivazione, esaltano il rapporto suolo-vitigno, consentendo di incrementare i potenziali vocazionali dall'area e di ottenere vini che riflettano le peculiarità locali.

I viticoltori da sempre, sapientemente, scelgono gli appezzamenti migliori per la coltivazione della vite in funzione dell'esposizione e delle caratteristiche dei suoli.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 ROMA

Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080

info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua 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).