



*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 IGT
"BARBAGIA"**

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
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
		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**

L'indicazione geografica tipica "Barbagia", accompagnata da una delle specificazioni previste dalla 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 "Barbagia" è riservata ai seguenti vini:

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

I vini a indicazione geografica tipica "Barbagia" 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 "Barbagia", 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 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, sino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica "Barbagia" col la specificazione di uno dei vitigni di cui al precedente comma, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzanti 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 ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Barbagia" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Fonni, Gavoi, Lodine, Mamoiada, Nuoro, Oliena, Ollolai, Olzai, Oniferi, Orani, Orgosolo, Orotelli, Ortine, Ottana, Sarule in provincia di Nuoro.

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 "Barbagia" 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 "Barbagia", 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

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

"Barbagia" 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

"Barbagia " 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

"Barbagia " 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

"Barbagia" 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

"Barbagia" 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

"Barbagia" 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

"Barbagia" 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 “Barbagia” 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 "Barbagia" 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 "Barbagia" 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 Barbagia è una delle zone più interne della Sardegna e si estende dal massiccio del Gennargentu alla Gallura. Il paesaggio montano e collinare è dominato dall'affioramento di graniti e metamorfiti formatesi durante il paleozoico che costituiscono l'ossatura profonda della zolla sardo corsa. Su queste poggiano aspre bancate calcareo dolomitiche risalenti al mesozoico che formano il Supramonte. Lungo le principali lineazioni tettoniche i fiumi hanno scavato ampie valli sui cui fianchi vengono storicamente coltivate le vigne. Nel plioleustocene basalti, depositi di versante e alluvioni terrazzate hanno colmato le vallate, reincise dai corsi d'acqua attuali. I suoli vitati sono spesso entisuoli e inceptisuoli evoluti nelle concavità dei versanti, talvolta terrazzati, mediamente profondi, sabbioso franchi, ricchi in scheletro, subacidi. Sulle alluvioni e sui depositi di versante si possono osservare suoli vitati più evoluti, con accumuli di argille, ma sempre ricchi in scheletro e piuttosto profondi (alfisuoli).

Il clima di questa sub-regione comprende le zone più fredde della Sardegna, con una temperatura media annua variabile dai 13 ai 15°C, medie del mese di gennaio anche inferiori ai 6°C. Dal punto di vista della pluviometria, questa è caratterizzata da una quasi assoluta mancanza di piogge durante l'estate, con precipitazioni per lo più concentrate nel periodo autunnale e vernino-primaverile che si attestano sugli 800 mm con zone più piovose, a ridosso del massiccio del Gennargentu, con 1000 mm annui e possibilità di copertura nevosa di 8-9 giornate annue. La ventosità è rilevante durante tutto l'arco dell'anno.

Fattori umani rilevanti per il legame

Le origini della coltivazione della vite e della vinificazione in Barbagia si arricchiscono di nuove conoscenze alla luce delle ultimissime importanti scoperte nei diversi ambiti della genetica, botanica, storia ed archeologia viticolo-enologica (Mario Sanges: Soprintendenza ai Beni Archeologici per le Province di Sassari e Nuoro e Gianni Lovicu- Agris Sardegna).

Infatti, recenti e fortunate campagne di scavi condotte in alcuni siti archeologici, tra cui quello di “Duos Nuraghes” (Borore, a circa 50 km ad ovest di Nuoro), hanno portato alla luce vinaccioli carbonizzati risalenti al 1.300 a.C. che testimoniano la presenza di una affermata cultura enoica in Sardegna anteriore all'ingresso dei Fenici (1.000 a.C), ai quali si faceva derivare l'introduzione delle prime viti domestiche nell'isola.

Inoltre sono stati ritrovati vari contenitori “da vino” che caratterizzano il repertorio vascolare estremamente ricco ed originale, con le tipiche “brocche askoidi” e piccoli “askos” in ferro, bronzo e ceramica di squisita fattura: ad esempio Sa sedda 'e sos carros (Oliena), ecc.

Un altro ritrovamento nel territorio di Oliena, in località “Sa idda ‘e su medde” (il paese del miele), è il piccolo bronzo raffigurante Aristeo, col corpo totalmente ricoperto di api al quale la storia mitologica si deve l’introduzione in Sardegna della coltivazione della vite, dell’ulivo e l’allevamento delle api.

Altri reperti risalenti al periodo romano, testimoniano la permanenza della viticoltura ed enologia nei secoli successivi.

Successivo a quello romano ci fu un periodo caratterizzato dalla nascita di monasteri circondati da coltivazioni e vigne. Nel corso del periodo giudiciale (900 – 1400) vennero emanate le prime norme a difesa delle colture agricole, come la “Carta de Logu” promulgata dalla giudicessa Eleonora d’Arborea, un codice legislativo emanato nel XIV secolo che rimase in vigore sino al periodo piemontese.

Vari toponimi, che interessano anche alcuni territori dell’IGP, si ritrovano molti sinonimi dialettali di evidente origine latina, come “su laccu” per la vasca di pigiatura e “pastinai sa bingia” nel senso di impiantare un nuovo vigneto.

Un capitolo a parte meritano gli studi di biologia molecolare che hanno permesso di stabilire i rapporti genetici di parentela tra la vite domestica (*Vitis vinifera* L. ssp. *sativa*) e la sua progenitrice vite selvatica (*Vitis vinifera* L. ssp. *sylvestris*), diffusa ancora oggi lungo i corsi d’acqua.

Tratti genetici condivisi (alleli microsatelliti) tra la vite selvatica ed alcune cultivar locali (il Muristellu molto diffuso nel Nuorese) suggeriscono un legame di parentela tra le due sottospecie e supportano l’ipotesi di un centro secondario di domesticazione in Sardegna.

L’uso della vite selvatica da parte dei Sardi ci viene confermato dalla Carta de Logu in cui vi sono disposizioni anche contro il commercio dell’uva selvatica. Venditore ed acquirente potevano avere seri problemi: pena pecuniaria e reclusione “a voluntadi nostra”, cioè del re.

Qualche secolo più tardi, il BACCI, nel 1596, scrive dell’abitudine dei sardi a produrre vino dalla vite selvatica.

Gli storici narrano che il “la Sardegna centrale potrebbe a taluno parere una regione, dove la vite fosse indigena; così essa è sparsa per tutto e con tanta prosperità vegeta porgendo in suo tempo questa spurra, ..., grappoli di acini variocolorati e deliziosi. Essa trovasi in tutte le parti arrampicata alle altre piante, e principalmente sulle amenissime sponde de’ rivi.”

Episodi di domesticazione di vite selvatica da parte di viticoltori sono stati individuati dal CRAS (il Centro Regionale Agrario Sperimentale della Regione Sardegna) ora confluito in AGRIS Sardegna (l’Agenzia per la ricerca in agricoltura della Sardegna), oltre che nello stesso Sulcis, anche in Barbagia e in Baronia.

La particolare qualità dei vini della Sardegna centro-orientale è conosciuta da tempo notevole. Quello che probabilmente non è conosciuto a tutti è che già dalla fine dell’800 queste particolarità erano state rilevate su basi scientifiche.

Il Cettolini, infatti, rileva sia l’elevata densità di impianto per ettaro (7000-7600 ceppi ettaro, che sono le densità ancora presenti nei vigneti più vecchi e capaci di produrre grandissima qualità) seguita da una ridotta carica di gemme, sia –per usare le sue parole – “un fatto importante che venne già altra volta segnalato per le uve del Nuorese si è quella della elevata proporzionalità acidimetria che accompagna le uve coltivate in posizioni alte”.

In un’altra opera, il Cettolini afferma che “la base della viticoltura nuorese è costituita quasi dalle stesse viti della provincia di Cagliari, ma come è naturale il glucosio in generale diminuisce e l’acidità aumenta”. Inoltre “i vini del Nuorese possono avere una notevole alcolicità unita ad un elevato grado acidimetrico il che costituisce la possibilità di avere vini che coll’invecchiamento diventano molto profumati.”

E a proposito delle uve provenienti da questi areali, lo stesso Cettolini evidenziava che “è il quantitativo di acidità dovuto a quel complesso di composti organici a base acida che la vite

elabora, e che passano dal mosto al vino, ravvivandone il colore, fissandone il sapore e presiedendo, formandone parte, allo sviluppo del profumo”.

La tecnica di coltivazione è quella tradizionale della Sardegna; i vigneti vengono perlopiù allevati ad alberello (si tratta di una delle zone della Regione in cui più si è conservata tale forma di allevamento) o impostati a contospalliera e potati a guyot o cordone speronato. Si cerca di mantenere l'equilibrio vegeto-produttivo della pianta contenendone lo sviluppo garantendo produzioni di particolare pregio qualitativo.

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

I vini IGP “Barbagia” presentano dal punto di vista analitico ed organolettico le proprietà descritte all'articolo 6 del presente disciplinare di produzione; sono il risultato della coltivazione della vite sui caratteristici terreni della zona di produzione e della tipizzazione derivante dall'arricchimento che le produzioni traggono dalle diverse essenze della macchia mediterranea che spontaneamente crescono nella zona geografica di coltivazione.

I vini a IGP “Barbagia” derivano spesso da suoli di disfacimento granitico poco dotati di elementi nutritivi, che riflettono lo stretto rapporto tra regime idrico del suolo e sviluppo armonioso dell'apparato radicale e quindi della vite. Inoltre, la protezione dei caratteri pedoambientali tipici della zona con adeguate tecniche di coltivazione esalta il rapporto suoli-vitigno, consentendo di incrementare i potenziali vocazionali dall'area e di ottenere vini che riflettono le peculiarità locali.

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

Il connubio ambiente-uomo sviluppatosi ormai in una storia lunga 3000 anni ha portato allo sviluppo delle produzioni che caratterizzano i territori della Barbagia. Queste si sono aggiornate nella modernità tecnologica mantenendo sempre uno sguardo su quella che è la storia e la tradizione viti-enologica.

La finezza e la qualità delle produzioni è salvaguardata dalla vocazionalità ambientale e pedologica del territorio, nonché dall'indubbia capacità umana di collocare e gestire le vigne nel miglior modo possibile per l'ottenimento delle produzioni 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 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 b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, 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 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.