

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “ROMANGIA”

Approvato con	DM 12.10.1995	G.U. n. 259 del 6.11.1995
Modificato con	DM 24.06.2011	G.U. n. 161 del 13.07.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. n. 295 del 20.12.2011
		Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione e vini

L'indicazione geografica tipica "Romangia", 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 prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- bianchi, anche nelle tipologie frizzante, da uve stramature, passito;
- rossi, anche nelle tipologie frizzante, novello;
- rosati, anche nella tipologia frizzante.

Articolo 2 Base ampelografia

I vini ad indicazione geografica tipica "Romangia" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni, a bacca di colore corrispondente, 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.

I vini ad indicazione geografica tipica "Romangia" con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, ad esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Girò, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino, 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%, come sopra identificati.

Detti vini ad indicazione geografica tipica "Romangia", con la specificazione di vitigno a bacca bianca, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, da uve stramature e passito; se ottenuti da vitigno a bacca rossa possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e novello.

Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Romangia" è consentito, ad esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Girò, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino, Vernaccia, utilizzare il riferimento al nome di due vitigni, a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole far riferimento;
- l'apporto derivante dall'uva della varietà minoritaria deve essere comunque superiore al 15% del totale.

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 "Romangia" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Castelsardo, Osilo, Sennori, Sorso, Valledoria in provincia di Sassari

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 di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica "Romangia", accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, non deve essere superiore a tonnellate 19,2 per le tipologie bianchi, rossi e rosati, a tonnellate 16 per le tipologie passiti e da uve stramature.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Romangia", 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;

15% per i vini da uve stramature;

16% per i vini passiti (dopo l'appassimento).

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, la Regione può consentire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol ad esclusione dei vini passiti e da uve stramature.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui 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 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, al 75% per i vini rosati, al 65% per i vini da uve stramature e al 50% per i vini passiti, con riferimento al peso dell'uva fresca. L'indicazione geografica tipica "Romangia" 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 negli schedari viticoli per l'indicazione geografica tipica di cui trattasi a condizione che i vini abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

"Romangia " 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

"Romangia " 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: 16 g/l

"Romangia " 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

"Romangia" 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

"Romangia" 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

"Romangia" 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

"Romangia " 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

"Romangia" di uve stramature:
colore: dal giallo all'ambrato
odore: caratteristico
sapore: dal secco al dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,5 % vol di cui almeno 12 svolti
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14 g/l

"Romangia" passito:
colore: dal giallo all'ambrato
odore: caratteristico
sapore: dal secco al dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol di cui almeno 9 svolto
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14 g/l

I vini a indicazione geografica tipica "Romangia" 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 "Romangia", 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.

Articolo 8 Legame con l'ambiente

A) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Romangia è una regione storica della Sardegna che si trova nella parte settentrionale dell'Isola, è bagnata dal mare a nord, confinata dal Fiume Coghinas a est e dall'Anglona e dal Sassarese rispettivamente a sud e a ovest. Il paesaggio è formato da basse colline e altopiani degradanti con basse pendenze verso la pianura fittamente coltivata e le dune costiere. Lungo il litorale si protende verso il mare la rupe di Castelsardo interrompendo i campi dunari spesso rimboschiti. È una zona particolarmente esposta ai venti di maestrale

Il substrato locale è costituito da una potente successione stratigrafica di rocce di origine sedimentaria e vulcanica formatasi nell'Oligomiocene. Nella zona s'incontrano rocce estremamente diverse spesso ricche di fossili: Arenarie e sabbie, argille siltose, tufiti, conglomerati, tufi talora alterati, con intercalazioni di marne più o meno siltose, fossilifere per abbondanti malacofaune (pettinidi, echinidi, gasteropodi, pteropodi). Calcari grigi. Depositi di flusso piroclastico in facies ignimbratica, di vari tipi. Marne, marne arenacee bioturbate e calcari marnosi, Andesiti in cupole di ristagno e colate. Calcareniti, calcari bioclastici fossiliferi e calcari nodulari a gasteropodi, ostreidi ed echinidi. Un reticolo di ruscelli tra loro subparalleli scende dall'altopiano di Osilo verso il mare erodendo e rideponendo detriti, ghiaie e limi nelle conche e nelle piane alluvionali fino a incontrare le sabbie eoliche costiere.

Sui rilievi più rocciosi e nei versanti più acclivi si trovano entisuoli sottili. Sulle rocce più tenere e in dolce declivio evolvono suoli più profondi, sub alcalini, spesso ricchi di carbonati, abbastanza drenati (incptisuoli). Nelle piane alluvionali si sono evoluti alfisoli profondi talora con problemi di drenaggio.

Il clima tipicamente mediterraneo è mite e condizionato dalla prossimità del mare.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La coltivazione della vite nel territorio, testimoniato anche dalla letteratura, ha origini antichissime. In molte zone sono stati ritrovati i resti di vasi e brocche da vino, provenienti dall'area Micenea (Grecia), databili al XIV secolo a.C. Ulteriori conferme arrivano da diversi studi archeologici, fra i quali quelli effettuati in località "Geridu", in Comune di Sorso, con reperti e ritrovamenti di vinaccioli carbonizzati, roncole per la potatura e per la vendemmia, boccali di ceramiche usati per bere il vino e vasi vinari.

Nella zona, nel XII e XIII secolo, è esistita una florida economia legata al vino: tante norme giuridiche, differenti da zona a zona, dimostrano quanto fosse importante la coltivazione della vite. Nel corso dei secoli la tradizione viticola si è tramandata e rafforzata; nella zona della "Pedraia", nel territorio comunale di Sorso, gli archeologi hanno trovato un impianto di vinificazione scavato nella roccia calcarea, che reca incisa su un pilastro la data del 1602. In provincia di Sassari, ad esempio, gli statuti del libero comune vietavano l'impianto di nuove vigne e l'importazione di vino. Era il segno di un'economia più che florida che non tollerava un aumento di produzione.

Un testo fondamentale dell'autonomia sarda, come la "Carta de Logu" ci dà una misura significativa del carattere quasi sacrale attribuito ai vigneti. Erano protetti da norme severissime, con pene pecuniarie gravose, ma anche corporali, che potevano arrivare sino al taglio della mano per chi sradicava il vigneto altrui.

La storia viticola del territorio della Romangia è ancora strettamente intrecciata con la cultura popolare, ricca di valori umani semplici, nella quale l'ospite gode sempre dell'accoglienza propria di una gente laboriosa, gelosa di un'identità storica, culturale e linguistica orgogliosamente preservata e tramandata, nota ed apprezzata anche oltre i confini della Sardegna.

La vite nella Romangia è considerata tuttora coltura principe del territorio, testimoniata dal riconoscimento della IGT "Romangia" avvenuto con D.M. 12 ottobre 1995, pubblicato nella G.U. n. 259 del 6 novembre 1995.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

I sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, 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, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione, attualmente adeguatamente differenziate per le varie tipologie.

- 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).
La particolare orografia collinare del territorio di produzione e la felice esposizione dei vigneti, 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.
Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni medio-basse, (500-800 mm/anno), con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto, da una buona temperatura media annuale, unita ad una temperatura relativamente elevata nei mesi estivi e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, con interessanti escursioni termiche fra il giorno e la notte, consente alle uve una maturazione ottimale, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche delle varie tipologie del vino "Romangia"
La complessa storia vitivinicola della zona, conferma la stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Romangia." La notorietà di questi vini è documentata da numerose citazioni in letteratura (Spano, Manca dell' Arca, Moris) e riportate anche negli annali dei quaderni della Facoltà di Agraria di Sassari.
Di fatto questa notorietà rappresenta la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

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).