

Cannonau

Denominazione di Origine Controllata

Il vino rosso che, forse più d'ogni altro, richiama immediatamente alla memoria la Sardegna, le sue antiche tradizioni e la sua accogliente ospitalità. Un vitigno diffuso in tutta l'isola, ma che trova il suo ambiente d'elezione nelle zone più interne.

Disciplinare di produzione

Art. 1

La denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" è riservata ai vini rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

I vini "Cannonau di Sardegna" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Cannonau. Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 10%, le uve provenienti da vitigni a bacca nera raccomandati o autorizzati nella regione sarda.

Art. 3

Le uve devono essere prodotte nell'ambito territoriale della regione Sardegna.

La sottodenominazione geografica tradizionale "Oliena" o "Nepente di Oliena" è riservata al "Cannonau di Sardegna" proveniente da uve prodotte e vinificate nell'intero territorio comunale di Oliena e in parte di quello di Orgosolo (Nuoro). Tale zona è così delimitata: partendo dall'estremo sud della zona e cioè dal punto di incrocio dei confini comunali di Oliena, Orgosolo e Dorgali presso le sorgenti dell'Ozzastru, la linea di delimitazione segue verso ovest il confine comunale di Oliena fino alla località Settile Osporrai dove incrocia, in prossimità della quota 953, un affluente di riu Tortu, discende lungo tale affluente prima e poi lungo il riu Tortu fino alla confluenza di questo con il R. Sorasi. Prosegue, verso sud, lungo il R. Sorasi e quindi, a quota 475, risale l'affluente di sinistra fino a raggiungere, a quota 474, la strada che costeggia il corso d'acqua. Da quota 474, in



DOC CANNONAU DI SARDEGNA

Vitigno:

cannonau min. 90% max. 10% di altri vitigni a bacca nera raccomandati o autorizzati nella Regione Sardegna

Zona di produzione:

Regione Sardegna

Sotto-denominazioni:

Oliena o Nepente di Oliena - Capo Ferrato - Jerzu

Rese:

max 110 q. Uva/ettaro - max. 70% in vino

Tipologia e grado alcolico:

Rosato (min.12,5°) - Rosso (min. 12,5°) - Riserva (min. 13°) - Liquoroso secco (min. 18°) - Liquoroso dolce (min. 16,0°) e con invecchiamento di almeno sei mesi in botte di rovere o castagno e min. due anni di cui almeno sei mesi in botte per la tipologia Riserva

direzione ovest, la linea di delimitazione segue la strada che costeggia il R. Sorasi fino ad incrociare quella fra Orgosolo e Oliena, prosegue per la medesima in direzione di Oliena e, superato il Km. 17, segue il fosso che si dirige verso la quota 629, raggiunge la linea altimetrica di 550 metri, la segue verso nord per circa 500 metri, quindi piega verso est, fino a ricongiungersi con la strada per Oliena in prossimità del ponte S. Archimissa; segue tale strada verso Oliena fino ad incrociare il confine comunale che segue in direzione nord-ovest fino al corso d'acqua Virdarosa; prosegue verso ovest, lungo il medesimo e raggiunge la località Rovine di Santa Maria, da dove prende il sentiero per la località rovine di San Paolo e passando per Furtana Mala, piega verso sud per 400 metri per ritornare poi verso ovest attraversando la località Teulaspru; raggiunge così la strada che porta al ponte Baddu e Carru e quindi in linea retta verso ovest incrocia al Km.13 la strada per Nuoro. Prosegue per detta strada verso nord e al Km. 7,550 circa incrocia il con-

fine comunale di Oliena, che segue prima verso nord, poi verso est e quindi verso sud fino a ritornare al punto di incrocio dei tre confini comunali di Oliena, Orgosolo e Dorgali. La sottodenominazione geografica tradizionale "Capo Ferrato" è riservata al "Cannonau di Sardegna" proveniente da uve prodotte e vinificate nei territori comunali di Castiadas, Muravera, San Vito, Villaputzu e Villasimius (Cagliari).

La sottodenominazione geografica tradizionale "Jerzu" è riservata al "Cannonau di Sardegna" proveniente da uve prodotte e vinificate nei territori comunali di Jerzu e di Cardedu.



Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Cannonau di Sardegna" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da escludere i terreni umidi, in particolare se interessati dalla falda freatica.

I sestri di impianto, le forme di allevamento, e i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura e è consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini "Cannonau di Sardegna" non deve essere superiore a q.li 110 di uva per ettaro di coltura specializzata.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta della vite.

Un vitigno conosciuto già dai tempi antichi

Non si conoscono con certezza le origini del cannonau, tuttavia, recentissimi studi ancora in corso che dimostrano l'esistenza in Sardegna di pratiche enologiche sin dall'età nuragica, potrebbero far ipotizzare la presenza del cannonau in terra sarda già al momento della dominazione spagnola, periodo cui storicamente si fa risalire la sua introduzione.

La Regione Sarda, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al ministero dell'Agricoltura e delle Foreste e al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Le uve devono assicurare ai vini "Cannonau di Sardegna" rosso e rosato un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,5%.

Le uve destinate alla produzione della tipologia "Cannonau di Sardegna" rosso "riserva" debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 13%.

Ai fini della vinificazione delle tipologie dei vini "Cannonau di Sardegna" rosso "riserva" e "Cannonau di Sardegna" liquoroso le relative uve dovranno essere oggetto di specifica denuncia annuale e sui relativi registri dovrà essere espressamente indicata la destinazione delle uve medesime.

Art. 5

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio dei vini "Cannonau di Sardegna" debbono avvenire nel territorio di cui all'articolo 3.

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio del "Cannonau di Sardegna" designato con una delle sottodenominazioni previste nel presente disciplinare "Oliena o Nepente di Oliena", "Capo Ferrato" e "Jerzu" debbono essere effettuate nell'ambito delle rispettive zone di produzione delle uve di cui al precedente articolo 3.

Nelle operazioni di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Cannonau di Sardegna

Il Cannonau occupa il trenta per cento della superficie vitata sarda, investendo una superficie complessiva di circa 7500 ettari, concentrati per oltre il 70% nella Provincia di Nuoro. Le rese di uva per ettaro non sono mai molto alte, raggiungendo mediamente gli ottanta quintali. Il vino si caratterizza per una finezza tipica e particolare di gusto e profumo variabile da zona a zona; si presenta con una buona struttura e con sensazioni gusto olfattive che ricordano, nelle diverse espressioni, fiori o frutti rossi, freschi, che virano verso note più mature di confettura e calde sfumature speziate nella tipologia riserva o liquoroso. La Denominazione di Origine Controllata lo qualifica come Cannonau di Sardegna.



E' vietato aumentare la gradazione alcolica complessiva del prodotto mediante concentrazione del mosto o del vino base o impiego di mosti o di vini che siano stati oggetto di concentrazione.

E' consentito un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoia.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% in prodotto finito. Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla Doc. I vini "Cannonau di Sardegna" non possono essere immessi al consumo prima del 1° aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino "Cannonau di Sardegna" rosso "riserva" essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, a partire dal primo dicembre dell'anno di raccolta, di cui almeno sei mesi in botti di rovere o di castagno.

Art. 6

Il vino "Cannonau di Sardegna" rosso all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%;
- contenuto massimo in zuccheri riduttori: 4 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 22 per mille.

Il vino "Cannonau di Sardegna" rosato all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosa brillante;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, sapido, caratteristico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%;
- contenuto massimo in zuccheri riduttori: 4 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 19 per mille.

E' facoltà del ministro dell'Agricoltura e delle Foreste di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

La menzione "riserva" è riservata alla tipologia di vino "Cannonau di Sardegna" rosso proveniente da uve aventi le caratteristiche di cui all'articolo 4 del presente disciplinare, che sia sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di cui all'articolo 5 e immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 13%.

La denominazione "Cannonau di Sardegna" può anche essere utilizzata per i vini liquorosi ottenuti da uve rispondenti alle condizioni previste per la produzione della tipologia "riserva" usando nella preparazione soltanto l'aggiunta di alcol di origine viticola al mosto o al vino naturale di base.

La resa massima delle uve in vino è fissata nel limite del 70% tenuto conto dell'aggiunta di alcol. Il "Cannonau di Sardegna" liquoroso può essere preparato nei seguenti tipi "secco" e "dolce naturale" con le seguenti caratteristiche al

I programmi dell'Ersat per la viticoltura di Jerzu

Il Settore Pedologia dell'Ersat di Cagliari, in collaborazione con le sedi di Jerzu e di Cardedu, già da diversi anni svolge in quest'area un programma di zonazione vitinicola che ha consentito una profonda e dettagliata conoscenza del territorio, dei punti di forza e della vulnerabilità geologico-ambientale.

Un'altra iniziativa in programma riguarda la realizzazione di un piano sperimentale di interventi di ingegneria naturalistica da attuare su un campione di vigneti. L'area interessata insiste all'interno di un sottobacino idrografico montano del territorio di produzione del Cannonau DOC di Jerzu, tra le più colpite dai fenomeni di dissesto idrogeologico.

Valorizzazione e certificazione delle produzioni

La valorizzazione delle produzioni agroalimentari passa necessariamente attraverso il riconoscimento, la qualificazione e la comunicazione. Da diversi anni ormai qualificare significa soprattutto riferirsi a standards gestionali riconosciuti e condivisi a livello internazionale dai principali soggetti operanti nel mercato: pubbliche istituzioni, produttori, trasformatori e distributori.

Questi ultimi, in particolare, hanno dato uno stimolo decisivo all'adozione dei diversi modelli gestionali idonei a qualificare le produzioni, richiedendo, e talvolta imponendo, la loro applicazione all'azienda agroalimentare.



consumo, oltre a quelle stabilite a titolo generale per il "Cannonau di Sardegna" rosso:

Tipo secco:

- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 18%;
- zuccheri riduttori: non superiori a 10 g/l;
- acidità totale minima: 3,5 per mille.

Tipo dolce naturale:

- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 16%;
- zuccheri riduttori: minimo 50 g/l;
- acidità totale minima: 3,5 per mille.

Il "Cannonau di Sardegna" liquoroso non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia e deve aver superato almeno sei mesi di invecchiamento in botte.

Art. 7

Nella designazione e presentazione della denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" le sottodenominazioni geografiche "Oliena" o "Nepente di Oliena", "Capo Ferrato" e "Jerzu" sono riservati ai rispettivi

vini provenienti dalle uve prodotte nelle zone delimitate all'articolo 3 e vinificate nell'ambito delle relative zone di vinificazione specificate all'articolo 5 del presente disciplinare. In sede di designazione le sottodenominazioni geografiche "Oliena" o "Nepente di Oliena", "Capo Ferrato" e "Jerzu" devono figurare in etichetta alla stessa altezza della denominazione "Cannonau di Sardegna" oppure al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata" e pertanto non può essere intercalata tra quest'ultima dicitura e il nome "Cannonau di Sardegna".

In ogni caso tali menzioni geografiche devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione "Cannonau di Sardegna", della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

In sede di designazione le qualificazioni "riserva" e "liquoroso" devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura obbligatoria "denominazione di origine controllata" e riportate in caratteri di dimensioni non superiori ai 2/3 di quelli utilizzati per la denominazione "Cannonau di Sarde-



DOC - Denominazione di Origine Controllata

Il marchio DOC è un riconoscimento di qualità attribuito a vini prodotti in zone limitate, di solito di piccole - medie dimensioni, recanti il loro nome geografico.

Di norma il nome del vitigno segue quello della Doc e la disciplina di produzione è rigida.

Tali vini sono ammessi al consumo solo dopo accurate analisi chimiche e sensoriali.

Zonazione viticola del Cannonau DOC di Jerzu

La zonazione può essere considerata lo strumento per promuovere un'attività imprenditoriale basata sulla conoscenza, funzionale alla crescita economica sostenibile.

Gli addetti alla filiera vitivinicola, tramite opportuni indirizzi di gestione agronomica ecocompatibili, possono svolgere una reale funzione di presidio e tutela del territorio, nonché aumentare le proprie conoscenze tecniche acquisendo nuove capacità dall'utilizzo degli strumenti messi a punto con la zonazione.

Un triennio di indagini ha consentito l'individuazione di macrozone evidenziando, per ciascuna, l'influenza apportata dal suolo e dal clima. La caratterizzazione delle zone, effettuata attraverso rilievi fenologici ed agronomici, ha messo in luce aspetti importanti, come le relazioni esistenti fra l'accumulo delle sostanze coloranti e l'altimetria dei suoli e quelle che intercorrono fra i composti aromatici e l'escursione termica.

Attraverso la microvinificazione si è potuto inoltre mettere in relazione singole aree in funzione delle caratteristiche organolettiche del prodotto e dei parametri ambientali.

Grazie alla zonazione, la Cantina Antichi Poderi di Jerzu, partner del progetto, ha già realizzato la prima vendemmia con la raccolta differenziata delle uve e ha applicato protocolli di vinificazione distinti in relazione ai differenti obiettivi enologici che la diversa provenienza delle uve consente.



gna", della stessa evidenza e sulla medesima base colorimetrica.

In sede di designazione il riferimento al contenuto in zuccheri per la tipologia "liquoroso" deve essere effettuato utilizzando la locuzione "secco" o "dolce naturale".

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "superiore", "scelto", "selezionato" e similari. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "tenuta", "podere", "cascina" e altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni Cee e nazionali in materia.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Nella designazione e presentazione dei vini "Cannonau di Sardegna" deve essere riportata sulle bottiglie o altri recipienti l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8

I vini a denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna" ai fini dell'immissione al consumo debbono essere confezionati in recipienti di vetro di capacità non superiore a 1,5 litri.

I contenitori di capacità non superiore a 0,5 litri possono essere chiusi con tappatura a vite, mentre per le sole capacità superiori ammesse di 0,750 litri e 1,5 litri è prevista esclusivamente la chiusura con tappo di sughero.



Prodotti tipici della Sardegna

La Sardegna vanta una notevole cultura enogastronomica ed un vasto panorama di biodiversità agroalimentari. Un paniere straordinario di saperi e di gusti, una risorsa su cui investire perchè rappresenta identificazione culturale, sviluppo economico e sociale, conservazione e caratterizzazione ambientale, e si traduce in sintesi in alta aspettativa occupazionale e qualità della vita.



Art. 9

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Cannonau di Sardegna", vini che non rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA

Laore Sardegna - Agenzia per l'attuazione dei programmi
e per lo sviluppo rurale in agricoltura.
Via Caprera n. 8 - Cagliari

Ulteriori informazioni sui prodotti tipici
della Sardegna sono sul web

SardegnaAgricoltura

www.sardegnaAgricoltura.it

MAPPE DELLE SOTTODENOMINAZIONI (oltre all'intero territorio regionale)

Area di produzione del vino DOC
"Cannonau di Sardegna"
a sottodenominazione geografica
tradizionale "Capo Ferrato"



Area di produzione del vino DOC
"Cannonau di Sardegna"
a sottodenominazione geografica
tradizionale "Nepente di Oliena"



Area di produzione del vino DOC
"Cannonau di Sardegna"
a sottodenominazione geografica
tradizionale "Jerzu"

