



*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
“VALLI DI PORTO PINO”**

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
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

L'indicazione geografica tipica "Valli di Porto Pino", accompagnata o meno delle 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 "Valli di Porto Pino" 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 "Valli di Porto Pino" 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 "Valli di Porto Pino", 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 "Valli di Porto Pino" 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 "Valli di Porto Pino" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Giba, Masainas, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Santadi, S. Anna Arresi, Tratalias, Villaperuccio in provincia di Carbonia-Iglesias, e del comune di Teulada 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 "Valli di Porto Pino", accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 18 per le tipologie rosso e rosato a tonnellate 19 per la tipologia bianco.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Valli di Porto Pino", 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 "Valli di Porto Pino", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Valli di Porto Pino" 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

"Valli di Porto Pino" 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

"Valli di Porto Pino" 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

"Valli di Porto Pino" 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

"Valli di Porto Pino" 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

"Valli di Porto Pino" 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

"Valli di Porto Pino" 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 "Valli di Porto Pino" 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 "Valli di Porto Pino" 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 "Valli di Porto Pino" 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

L'area di produzione della IGT Valli di Porto Pino si trova nella zona storica del Sulcis, nella porzione sud-occidentale della Sardegna. Si tratta di una zona fondata su un nucleo granitico metamorfico risalente al paleozoico, con lembi di rocce calcareo dolomitiche del mesozoico che nell'insieme formano i rilievi arrotondati dell'area. Successivamente si sono accumulate rocce sedimentarie e vulcaniche che l'erosione ha smembrato in bassi rilievi spesso tabulari che emergono dalle piane occidentali. Queste sono state create dall'intersezione frammentata e discontinua di detriti di falda, accumuli alluvionali e depositi misti (sabbie, limi, accumuli carbonatici, ecc) di genesi lagunare e costiera. La Riforma Agraria del '900 ha bonificato l'area paludosa e acquitrinosa oggi coltivata.

I suoli vitati sono molto vari rispecchiando la complessità dei litotipi che formano la piana e i versanti agricoli.

Si trovano entisuoli e inceptisuoli a vario grado di sviluppo e spessore, ma anche alfisuoli, con accumuli di argille in profondità, che possono essere anche molto evoluti come testimoniato dalla presenza di crostoni carbonatici illuviali in profondità.

Le condizioni climatiche della zona sono quelle riferibili alla Sardegna meridionale, clima mediterraneo, caratterizzato da inverni miti e mediamente piovosi ed estati calde ed asciutte.

La piovosità media annua è 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

La tradizione vitivinicola del territorio della IGT "Valli di Porto Pino" risale almeno al periodo fenicio-punico, nell'ottavo secolo A.C.. I Fenici, dal mare raggiungevano la Sardegna per scambiare

i loro prodotti con quelli delle popolazioni nuragiche offrendo vasi, tessuti, gioielli, profumi, in cambio soprattutto di metalli come rame, argento e piombo. Nell'isola di Sant'Antioco fondarono nell'anno 750 a.C., una colonia denominata "Sulki", che ben presto divenne una città. I Fenici, si espansero anche nella fortezza di Monte Sirai, vicino Carbonia, e Porto Pino, attuale frazione del comune di Sant'Anna Arresi, dove fondarono una città portuale.

Per i fenici, un popolo dedito al commercio e allo sfruttamento delle risorse locali, il tratto costiero di Porto Pino costituiva una grande risorsa economica produttiva per l'attività commerciale ma anche agricola in quanto conoscevano il valore produttivo dei cereali, olivo e della vite.

La colonia di Porto Pino, così come per tutti gli altri insediamenti fenici della Sardegna, definiti dagli studiosi aree chiuse erano veri e propri empori commerciali, ciò fa supporre che tra i fenici e i nuragici doveva esistere una stretta collaborazione, fra i prodotti più rappresentativi che i fenici dovevano offrire in baratto ai protosardi nuragici doveva esserci certamente il vino. I reperti di vinaccioli e di vasi potori ritrovati nei nuraghi, infatti, portano a pensare che sia l'uva che le bevande da essa derivate fossero conosciute dagli abitanti delle zone interne e facessero parte dei baratti con gli abitanti delle colonie fenicie. Da ciò se ne deduce che intorno alle loro colonie esisteva un'adeguata viticoltura.

La coltivazione della vite proseguì anche con i Cartaginesi per arrivare poi ai Romani che tra l'altro erano grandi estimatori del vino proveniente dalla Sardegna.

Dopo la caduta dell'impero romano, in epoca Bizantina e per tutto l'alto medioevo, la coltura della vite subì una profonda decadenza e sopravvisse grazie soprattutto all'opera degli ordini monastici chiamati dai sovrani dei regni giudicali per colonizzare le campagne.

Durante il periodo spagnolo, invece, ebbe luogo un importante arricchimento della coltivazione della vite, con l'inserimento di nuovi vitigni e l'introduzione di nuove conoscenze, tra i vitigni importanti introdotti in questa zona si ricorda il Carignano ad opera del popolo aragonese nel XIV-XV secolo (Fonte: Guida ai Vitigni d'Italia - Fabio Giavedoni, Maurizio Gily - 2005)

Le forme di allevamento praticate sono quelle che tendono a ridurre la vigoria della chioma sia per avere una migliore resistenza alla siccità sia perché i terreni sono poco fertili.

La forma di allevamento più diffusa è quella tradizionale ad alberello, sostenuto o meno da tutori e fili di ferro, con sesti di impianto variabili in base alla fertilità del suolo e alla vigoria delle piante, variano da m. 1,00-2,50 nell'interfila e 0,8-1,20 lungo la fila. La potatura più diffusa in questa forma di allevamento è sulla realizzazione di 2 o 4 speroni corti con un eventuale guyot nei vigneti più vigorosi. Altro sistema di allevamento presente è quello a contropalliera, specie nei terreni più fertili, con la potatura a guyot e più raramente a cordone speronato.

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 territorio "Valli di Porto Pino", 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.

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 "Valli di Porto Pino".

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 64 della legge n. 238/2016 che effettua 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.