

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Bonarda dell'Oltrepò Pavese (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	24 Vittorio Veneto 27043 Broni (PV) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0385 250261
<i>Fax:</i>	+39 0385 54339
<i>e-mail:</i>	ufficio.tecnico@vinoltrepo.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Bonarda dell'Oltrepò Pavese - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 3 08 2010

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Bonarda dell'Oltrepò Pavese (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Bonarda dell’Oltrepò Pavese”**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino intenso; - odore: profumo intenso e gradevole; - sapore: secco, abboccato, amabile talvolta vivace, leggermente tannico. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

“Bonarda dell’Oltrepò Pavese” frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol, di cui almeno 9,0% effettivo;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: profumo intenso e gradevole;
- sapore: secco o abboccato o amabile, leggermente tannico, fresco;
- spuma: vivace, evanescente.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Vivace

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

“Bonarda dell’Oltrepò Pavese”

Resa massima:

Rese uva/ettaro: 12,5 tonnellate/ha;

Rese vino/ettaro: 87,5 ettolitri/ha.

“Bonarda dell’Oltrepò Pavese” frizzante

Resa massima:

Rese uva/ettaro: 12,5 tonnellate/ha;

Resa vino/ettaro: 87,5 ettolitri/ha.

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini "Bonarda dell'Oltrepò Pavese" comprende la fascia vitivinicola collinare dell'"Oltrepò Pavese" per gli interi territori dei seguenti comuni in provincia di Pavia: Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Bosnasco, Calvignano, Canevino, Canneto Pavese, Castana, Cecima, Godiasco, Golferenzo, Lirio, Montalto Pavese, Montecalvo Versiggia, Montescano, Montù Beccaria, Mornico Losana, Oliva Gessi, Pietra de' Giorgi, Rocca de' Giorgi, Rocca Susella, Rovescala, Ruino, San Damiano al Colle, Santa Maria della Versa, Torrazza Coste, Volpara, Zenevredo e per parte dei territori di questi altri comuni: Broni, Casteggio, Cigognola, Codevilla, Corvino San Quirico, Fortunago, Montebello della Battaglia, Montesegale, Ponte Nizza, Redavalle, Retorbido, Rivanazzano, Santa Giuletta, Stradella, Torricella Verzate. Tale zona è così delimitata: parte dai km 136+150 della strada statale n. 10, la linea di delimitazione scende verso sud seguendo la strada provinciale Bressana-Salice Terme, sino al bivio di Rivanazzano. Qui si devia verso ovest lungo la strada che da Rivanazzano porta alla Cascina Spagnola, per piegare a quota 139 verso sud e raggiungere il confine provinciale e regionale Pavia-Alessandria, che segue fino a Serra del Monte. Da questo punto la linea di delimitazione raggiunge Casa Carlucci e prosegue in direzione sud, lungo il confine che divide i comuni di Ponte Nizza e Bagnaria fino al torrente Staffora, includendo San Ponso Semola. Di qui la linea di delimitazione segue la statale Voghera-Varzi-Penice fino all'abitato di Ponte Nizza, indi devia a est-nord-est seguendo la provinciale di fondo valle per Val di Nizza. Prosegue quindi in direzione nord lungo il confine comunale tra ponte Nizza, Val di Nizza e Montesegale sino al Rio Albaredo e con esso raggiunge il torrente Ardivestra, con il quale si identifica risalendo verso est a raggiungere la Cascina della Signora. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord seguendo la strada provinciale Godiasco-Borgoratto Mormorolo, a incontrare il confine dei comuni Fortunago e Ruino. Prosegue sul confine comunale meridionale di Ruino a raggiungere il confine provinciale tra Pavia-Piacenza.

La delimitazione orientale del comprensorio é costituita dal confine provinciale Pavia-Piacenza sino al suo incontro con la strada statale n. 10, per raggiungere la strada provinciale Bressana-Salice Terme che incrocia al km 136+150 del comprensorio, punto di partenza della delimitazione.

a. Zona NUTS

ITC48	Pavia
-------	-------

ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

CROATINA N.
BARBERA N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC Bonarda dell'Oltrepò Pavese****Informazioni sulla zona geografica:****1. Fattori naturali rilevanti per il legame**

Specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata: dal punto di vista geografico l'Oltrepò Pavese è un comprensorio appenninico e pre-appenninico situato nell'area meridionale della provincia di Pavia, al confine con il Piemonte e l'Emilia Romagna. La sua superficie complessiva è di quasi 100.000 ettari per lo più localizzati in zona di collina e di montagna.

I colli mediamente non superano i 300/400 metri d'altitudine, con un clima piuttosto asciutto d'inverno e ventilato in estate, con elevate escursioni termiche dovute alle correnti ascensionali delle zone montane. Queste caratteristiche peculiari hanno

fatto dell'Oltrepò una zona vocata per eccellenza alla produzione di uva e di vino. Le zone morfologiche che caratterizzano l'Oltrepò sono sostanzialmente due: I terreni della zona collinare bassa, costituiti da rocce sedimentarie marine, con una rilevante componente argillosa, e quelle più alte di origine gessosa, entrambi comunque perfetti per estrinsecare al meglio le caratteristiche tipologiche dei diversi vini bianchi, spumanti e dei vini rossi che vi si producono.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. La piattaforma ampelografica dell'Oltrepò presentava agli inizi del secolo un grande assortimento varietale. In seguito, soprattutto nel dopoguerra, vi è stata una drastica riduzione con la conservazione di un numero relativamente basso di vitigni perlopiù di tradizione secolare.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono Croatina, Barbera, Vespolina e Uva rara; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.200 ceppi per ettaro e le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le rese produttive contribuiscono a conferire ai vini particolare vigore e complessità.

Informazioni sul prodotto:

Peculiari caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con la DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione.

La DOC Bonarda dell'Oltrepò Pavese è riferita a due tipologie di vino (Bonarda e Bonarda frizzante). Dal punto di vista analitico ed organolettico ciascuna presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari (descritte all'Articolo 6), che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Entrambe presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate. Visivamente sono limpidi, di colore rubino carico con riflessi violacei, brillanti e di medio-buona consistenza; l'olfatto è fine, intenso, franco, penetrante e vinoso e si riscontrano aromi prevalenti tipici del vitigno Croatina: in particolare cadenze fruttate di marasca e mora; al gusto vi è equilibrio tra le sensazioni di asciutto e di rotondo; di corpo, leggermente tannici e di medio-lunga persistenza aromatica.

Legame causale:

Interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.

In sintesi, la Croatina è il vitigno simbolo dell'Oltrepò Pavese, poliedrico, versatile, può dare ottimi vini vivaci e grandi vini importanti. Le prime citazioni concrete del

vitigno Croatina risalgono alla seconda metà dell'800, quando vari ampelografi hanno provato a "mettere ordine" nei vigneti, in particolare tra Croatina, Uva rara, Bonarda Piemontese e altri vitigni. Se solo in quel periodo si va a concretizzare una scheda ampelografia della Croatina, la cui etimologia deriverebbe da “croatta” – “cravatta” e starebbe a indicare che il vino ottenuto da Croatina si beveva nei giorni di festa, quando appunto veniva indossata la cravatta. Il vitigno Croatina è a tutti gli effetti il vessillo della produzione vitivinicola dell'Oltrepò Pavese, diffuso in modo abbastanza omogeneo in tutto il territorio.

Ben presente da tempo in molte colline oltrepadane, il vino ottenuto dal vitigno Croatina viene chiamato Bonarda fin dall'800. Bisogna aspettare la fine degli anni 60 perché i produttori locali capiscano l'enorme potenzialità di questo vitigno, aiutati anche dalla ricerca e dalla sperimentazione che hanno individuato cloni di Croatina più consoni alle esigenze dei produttori.

Il vino Bonarda, dapprima tipologia della DOC Oltrepò Pavese, nata nel 1970, è stato elevato alla categoria di DOC autonoma, con disciplinare proprio, nel 2010 (DM 3 agosto 2010) per la sua importanza storica e commerciale.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.M. 02/11/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it, ne.dimedio@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

--

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

--