Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Cagliari (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Regione Autonoma della Sardegna Assessorato Agricoltura e R.A. Servizio Produzioni.
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Regione
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	4 Via Pessagno 09126 Cagliari Italia
Telefono:	+39 070 606 6330
Fax:	+39 070 606 6250
e-mail:	agricoltura@regione.sardegna.it ,agricoltura@pec.regione.sardegna.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Cagliari - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 04.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Cagliari" Malvasia

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% - acidità totale minima: 4 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino tendente al dorato; - odore: intenso, delicato, caratteristico; - sapore: dal secco al dolce, morbido, caratteristico;

"Cagliari" Malvasia spumante

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % ; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Caratteristiche organolettiche:
- spuma: fine, persistente; - colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: caratteristico, delicato; - sapore: da brut a dolce, delicato, fruttato;

"Cagliari" Malvasia riserva

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:14,00 %, - acidità totale minima: 4 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo dorato più o meno carico; - odore: intenso, delicato, caratteristico; - sapore: dal secco al dolce, morbido, caratteristico;

"Cagliari" Monica

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % ; - acidità totale minima: 4 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino tenue, tendente all'aranciato con l'invecchiamento; - odore: etereo, intenso, delicato; - sapore: dal secco al dolce, gradevole, caratteristico;

"Cagliari" Monica Riserva

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % ; - acidità totale minima: 4 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino tenue, tendente all'aranciato; - odore: etereo, intenso, delicato; - sapore: dal secco al dolce, gradevole, morbido e vellutato;

"Cagliari" Moscato

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 %; - acidità totale minima: 4 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo dorato; - odore: intenso, caratteristico; - sapore: dolce, caratteristico;

"Cagliari" Vermentino

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdolini; - odore: caratteristico, delicato e gradevole; - sapore: dal secco al dolce, fresco, sapido, con leggero retrogusto amarognolo;

"Cagliari" Vermentino superiore

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% ; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 15 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdolini; - odore: caratteristico, delicato e gradevole; - sapore: dal secco al dolce, fresco, sapido;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore
Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Cagliari

Resa massima:		
	resa uva: t/ha	Resa vino hl/ha
"Cagliari" Malvasia	11	77
"Cagliari" Malvasia spumante	11	77
"Cagliari" Malvasia riserva	11	77
"Cagliari" Monica	11	77
"Cagliari" Monica riserva	11	77
"Cagliari" Moscato	11	77
"Cagliari" Vermentino	15	105
"Cagliari" Vermentino superiore	11	77

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate ad ottenere i vini a denominazione di origine controllata "Cagliari", comprende l'intero territorio amministrativo, nelle rispettive province, dei seguenti comuni:
Provincia di Cagliari:
Armungia, Assemini, Ballao, Barrali, Burcei, Cagliari, Capoterra, Castiadas, Decimomannu, Decimoputzu, Dolianova, Domus De Maria, Donorì, Elmas, Gesico, Goni, Guamaggiore, Guasila, Mandas, Maracalagonis, Monastir, Monserrato, Muravera, Nuraminis, Ortacesus, Pimentel, Pula, Quartu Sant'Elena,

Quartucciu, Samatzai, San Basilio, San Nicolò Gerrei, San Sperate, San Vito, Sant'Andrea Frius, Sarroch, Selargius, Selegas, Senorbì, Serdiana, Sestu, Settimo San Pietro, Siliqua, Silius, Sinnai, Siurgus Donigala, Soleminis, Suelli, Teulada, Ussana, Uta, Vallermosa, Villa San Pietro, Villaputzu, Villasalto, Villasimius, Villasor, Villaspeciosa.
Provincia Carbonia Iglesias:
Buggerru, Calasetta, Carbonia, Carloforte, Domusnovas, Fluminimaggiore, Giba, Gonnesa, Iglesias, Masainas, Musei, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Portoscuso, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Sant'Antioco, Tratalias, Villamassargia, Villaperuccio.
Provincia Medio Campidano:
Arbus, Barumini, Collinas, Furtei, Genuri, Gesturi, Gonnosfanadiga, Guspini, Las Plassas, Lunamatrona, Pabillonis, Pauli Arbarei, Samassi, San Gavino Monreale, Sanluri, Sardara, Segariu, Serramanna, Serrenti, Setzu, Siddi, Tuili, Turri, Ussaramanna, Villacidro, Villamar, Villanovaforru, Villanovafranca.
Provincia di Oristano:
Abbasanta, Aidomaggiore, Albagiara, Ales, Allai, Arborea, Ardauli, Assolo, Asuni, Baradili, Baratili San Pietro, Baressa, Bauladu, Bidonì, Bonarcado Boroneddu, Busachi, Cabras, Fordongianus, Ghilarza, Gonnoscodina, Gonnosnò, Gonnostramatza, Marrubiu, Masullas, Milis, Mogorella, Mogoro, Morgongiori, Narbolia, Neoneli, Norbello, Nughedu Santa Vittoria, Nurachi, Nureci, Ollastra Simaxis, Oristano, Palmas Arborea, Pau, Paulilatino, Pompu, Riola Sardo, Ruinas, Samugheo, San Nicolò d'Arcidano, San Vero Milis, Santa Giusta, Santu Lussurgiu, Sedilo, Seneghe, Senis, Sennariolo, Siamaggiore, Siamanna, Siapiccia, Simala, Simaxis, Sini, Siris, Solarussa, Sorradile, Tadasuni, Terralba, Tramatza, Ulà Tirso, Uras, Usellus, Villa Sant'Antonio, Villa Verde, Villanova Truschedu, Villaurbana, Zeddiani, Zerfaliu.

a. Zona NUTS

ITG2C	Carbonia-Iglesias
ITG2B	Medio Campidano
ITG28	Oristano
ITG27	Cagliari
ITG2	Sardegna
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MOSCATO BIANCO B.
Monica N.
Vermentino B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Malvasia di Sardegna B

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Cagliari

Informazioni sulla zona geografica:
Legame con l'ambiente geografico **A) – Informazioni sulla zona geografica.** **Fattori naturali rilevanti per il legame.** Il vino a denominazione di origine controllata "Cagliari" si produce nella zona di produzione oggi ricadente in tutto o in parte nelle province di Cagliari, Medio Campidano, Carbonia-Iglesias e Oristano, così come specificato all'articolo tre del disciplinare di produzione. La zona di produzione della DOC "Cagliari" è assai complessa e variegata dal punto di vista geologico, pedologico e degli ecosistemi correlati. La zona ha origini antiche che risalgono al paleozoico, era geologica in cui si è formato il nucleo granitico metamorfico della zolla sardo corsa. Questo insieme di rocce affiora ora in gran parte dell'isola risagomato al mutare del tempo dalle forze tettoniche e dai processi morfologici in rilievi arrotondati, altopiani peneplanati, valli ampie o incassate e coste frastagliate o lineari. Il paesaggio può presentarsi molto vario da morbido ad aspro in funzione della natura dei substrati e della vegetazione presente e passando da cime elevate a linee di costa. Nel mesozoico su questo nucleo il mare ha deposto strati carbonatico dolomitici, poi emersi ed erosi a formare aspri paesaggi che caratterizzano la sommità dei

rilievi nella Sardegna centro orientale ma visibili anche nel Sulcis.
Nel terziario la zolla sardo corsa si distacca da quella europea e ruota nel mediterraneo sino alla posizione attuale. Durante questa migrazione nella zolla si creano fratture profonde da cui fuoriescono magmi vulcanici, il mare penetra a più riprese nelle depressioni dell'entroterra accumulando sedimenti marini alternati ai magmi e a detriti provenienti dallo smantellamento dei rilievi presistenti.
Nel pliopleistocene si mettono in posto le ultime colate basaltiche del vulcanismo sardo. Con questa genesi si formano i complessi stratigrafici vulcanico sedimentari che costituiscono buona parte della Sardegna occidentale e centro meridionale, fra cui le zone dell'Arburese, Marmilla, Trexenta, Parteolla e Sulcis.
Nel quaternario il mare si ritira e i processi erosivi accentuati dalla oscillazioni climatiche dei periodi glaciali e interglaciali, erodono i substrati e ridepongono detriti, modellando il paesaggio così come oggi lo vediamo, si plasmano così la grande pianura del Campidano, le piane minori ubiquitarie nell'isola, le zone lagunari e dunari costiere.
I suoli sardi ricadenti nell'area geografica di coltivazione della DOC "Cagliari" riflettono questa complessità e pertanto sono estremamente vari come genesi, caratteristiche, proprietà e distribuzione. Per grandi raggruppamenti si trovano entisuoli a profilo A-C sulle convessità o sugli altopiani dei rilievi, o laddove il suolo è ancora poco evoluto. Dove i substrati sono più teneri e le forme consentono un maggiore accumulo evolvono inceptisuoli a profilo A-Bw-C.; sulle vulcaniti sotto foresta si possono trovare andosuoli.
Sulle colline marnoso-arenacee oligomioceniche (terziario) sono caratteristiche le toposequenze di suoli in "catena", con la successione Entisuoli-Inceptisuoli-Vertisuoli, mentre sulle formazioni carbonatiche coeve a morfologia più movimentata è riscontrabile la successione Entisuoli litici-Inceptisuoli calcici-Inceptisuoli tipici. Nelle formazioni detritiche quaternarie: alluvioni, glacis, colluvi etc., pianeggianti o leggermente ondulate, i suoli hanno un grado di evoluzione maggiore e si trovano oltre ad inceptisuoli e vertisuoli, alfisuoli a profilo A-Bt-C anche molto evoluti con accumuli di argille, ferro, ossidi, carbonati, e orizzonti petrocalcici, fino a veri e propri ultisuoli sui depositi più antichi e stabili. Il regime di umidità del suolo è quasi sempre xerico. Lungo le coste e nelle aree depresse e idromorfe si trovano salorthid, psamments ed entisuoli acquici.
In relazione ai vari fattori climatici della zona di produzione si riscontrano i seguenti tipi di clima:
- clima sub-tropicale: investe tutta la fascia meridionale dell'Isola, che parte da Fontanamare nel Sulcis, comprende Cagliari ed il suo Campidano, le isole di S. Pietro e di S. Antioco, per giungere a Muravera nel Sarrabus. In tale zona, le precipitazioni annue sono inferiori a 700 mm., la temperatura media annua è superiore a 17°C, quella del mese più freddo non scende mai al di sotto di 10°C e vi sono almeno quattro mesi con temperatura media superiore a 20°C. Nelle zone con questo clima, la vite prospera e produce abbastanza bene sotto il profilo

quantitativo.
- clima temperato caldo: domina il Campidano centrale e la Valle del Tirso. La temperatura media annua che vi si riscontra non scende al di sotto di 15°C, quella del mese più freddo è compresa fra 6,5° e 10°C; in almeno tre mesi la temperatura media non scende al di sotto di 20°C. Le piogge annue non superano gli 800 mm..
La vegetazione della zona geografica di coltivazione della DOC Cagliari è costituita principalmente da macchia mediterranea (cisto, corbezzolo, lentisco, ginestra, mirto, ecc.), a tratti degradata, alternata a pascoli e colture agrarie.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Cagliari Malvasia.

La “Malvasia”, secondo il Mameli sarebbe stata importata in Sardegna dalla Grecia nel periodo della dominazione bizantina dell’Isola. La sua introduzione potrebbe quindi farsi risalire addirittura al V secolo, cioè appena dopo la caduta dell’Impero Romano.
Che il vitigno sia di origine greca verrebbe confermato dal fatto che in alcune località interne dell’Isola l’uva Malvasia viene tuttora chiamata dialettalmente “alvarega” o “arvarega”, parole queste aventi lo schietto significato di (uva) “bianca greca”.
All’epoca dell’Amministrazione piemontese della Sardegna il vitigno doveva essere senza dubbio notevolmente diffuso se Francesco Gemelli, professore di eloquenza latina all’Università di Sassari, cita la Malvasia prodotta a Cagliari tra i più prestanti vini della Sardegna, ascrivendola con priorità assoluta nella classe dei vini potenti, cioè particolarmente alcolici ed asciutti.
Ed il vitigno doveva essere di certo abbondantemente presente nei vigneti sardi all’epoca della massima espansione viticola in Sardegna, toccata alla fine dell’800, se le Malvasie sarde erano presenti all’Esposizione Universale di Vienna del 1873, come valide rappresentanti dei vini tipici dell’Isola.
Dopo i danni causati dalla fillossera, che falcidiò i vigneti sardi nel periodo posto a cavallo del sec. XIX e XX, vi fu la ripresa della viticoltura, che permise di rivedere il vitigno Malvasia sufficientemente rappresentato nei nuovi impianti eseguiti su piede americano.

Cagliari Monica.

La bibliografia non è precisa sulla provenienza del vitigno Monica. Secondo alcuni sarebbe stato introdotto in tempi remoti dai Mori. Tale tesi sarebbe suffragata dal nome “Uva Mora” tuttora in uso in alcune località dell’interno dell’Isola. Altri invece lo ritengono di importato dagli Spagnoli nel periodo della loro dominazione in Sardegna.
Il Mameli (1933) invece ritiene che il Monica sia da considerarsi una cultivar originatasi in loco, avendo il vitigno caratteri propri che lo diversificano da altri somiglianti, altrove coltivati.
Il vitigno si diffuse notevolmente nell’Isola con il passaggio all’Amministrazione piemontese, a seguito della politica viticola attuata dal Marchese di Rivarolo (1736)

il quale rese obbligatoria la coltura del vigneto in alcune località persino con la minaccia della confisca delle terre.
E' comunque certo che sia il vitigno che il vino omonimo dovevano essere abbondantemente presenti in Sardegna, alla fine del secolo XVIII, se Francesco Gemelli, a conferma di tale tesi, nel suo "Rifiorimento della Sardegna", edito nell'anno 1776, cita il Monica come "un altro prestantissimo vino, detto Monaca dal nome dell'uva".
In Sardegna anche il Monica, agli inizi del secolo scorso, subì i danni causati dalla fillossera che colpì anche i vigneti sardi, i quali nel complesso avevano registrato alla fine dell'800 la loro massima espansione.

Cagliari Moscato.

Il Moscato bianco è un vitigno ben conosciuto fin dai tempi dell'antica Roma, in quanto citato da Columella con il nome di uva "Apiana", ed essendosi "ab antico" diffuso in particolare nell'Italia peninsulare e nelle isole mediterranee, è molto probabile abbia fatto la sua comparsa anche in Sardegna fin dai tempi della conquista romana dell'Isola.
Non vi è dubbio, quindi, che il Moscato abbia seguito attraverso i secoli le alterne vicende della viticoltura sarda, dalle menzionate epoche remote fino ai nostri giorni.
Anche questo vitigno si diffuse notevolmente all'epoca dell'Amministrazione piemontese e subì i danni causati dalla fillossera della vite. Come gli altri, si riprese successivamente con l'introduzione delle viti innestate su piede americano.

Cagliari Vermentino.

L'introduzione del Vermentino in Sardegna e quindi anche nel Cagliaritano non è stata ancora definita con certezza.
Gli autori che si sono occupati di tale vitigno, Sante Cettolini, Giangiorgio Casu, Piergiovanni Garoglio, Lorenzo Pazzaglia, Gian Battista Carletti, Roberto Capone, Raffaele Carlone, Michele Vitagliano, non sono tutti concordi sia sulle date storiche e tanto meno sulle zone di origine.
Ma ciò che sembra potersi accettare quale versione più attendibile è che il vitigno, coltivato "ab antico" in tutto l'arco costiero settentrionale del Meditteraneo, estendentesi dalla Catalogna fino alla Liguria ed alla Lunigiana, sia pervenuto in Sardegna ad incominciare dalla Gallura, attraverso la Corsica, nel periodo della denominazione pisana e genovese, che si sono insediate dal secolo XIII in poi parzialmente o totalmente nelle due Isole.
E' comunque accertato che il vitigno attraverso il tempo è andato diffondendosi anche oltre i confini della Gallura, interessando anche i Campidani di Cagliari e di Oristano, il territorio del Sulcis ed in prosieguo di tempo praticamente tutti i territori dell'Isola.
L'espansione del vitigno è avvenuta dapprima in forma sporadica e successivamente, avendo il vitigno incontrato pienamente il favore dei coltivatori, in forma sempre più massiccia.

Pertanto, molti viticoltori hanno realizzato vigneti a Vermentino su superfici notevoli per la produzione del vino “Cagliari Vermentino”, ottenendo sempre successi notevolissimi, dovuti ai pregi di questo vino che ha incontrato il favore dei consumatori.

Informazioni sul prodotto:

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

Cagliari Malvasia.

Il vino Cagliari Malvasia presenta dal punto di vista analitico ed organolettico le seguenti caratteristiche nelle seguenti tipologie:

•“Cagliari Malvasia”, dal colore giallo paglierino tendente al dorato; odore intenso, delicato, dal sapore che va dal secco al dolce, morbido e caratteristico.

•“Cagliari Malvasia spumante”, dalla spuma fine, persistente, dal colore giallo paglierino più o meno intenso, dall’odore caratteristico, delicato e dal sapore di brut a dolce, delicato, fruttato.

•“Cagliari Malvasia riserva”, dal colore giallo dorato più o meno carico, odore intenso, delicato, caratteristico e dal sapore dal secco al dolce, morbido, caratteristico.

Questo vino viene in genere bevuto come dessert a fine pasto dopo la frutta; molto spesso viene usato anche per pasteggiare nei pranzi a base di pesce e vi è chi lo degusta come aperitivo.

Cagliari Monica.

Il vino Cagliari Monica presenta dal punto di vista analitico ed organolettico le seguenti caratteristiche nelle sue singole tipologie:

•“Cagliari Monica” dal colore rosso rubino tenue, tendente all’arancione con l’invecchiamento, odore etereo, intenso, delicato, sapore che va dal secco al dolce, gradevole, caratteristico.

•“Cagliari Monica Riserva”, dal colore rosso rubino tenue, tendente all’aranciato, odore etereo, intenso, delicato e dal sapore dal secco al dolce, gradevole, morbido e vellutato.

Questo vino veniva in genere bevuto come dessert a fine pasto dopo il dolce in due versioni (naturale o liquoroso) e con ciò si concorda con le descrizioni ed i giudizi che al riguardo hanno formulato molti noti autori come B. Bruni, P. G. Garoglio, F. L. Vodret, S. Cettolini. Tutti confermano che il vino Monica, in quelle tipologie, appartiene alla categoria dei vini dolci alcolici.

Negli anni ’50 del secolo scorso molte Cantine Sociali ed Enopoli industriali hanno iniziato la produzione di vino Monica da arrosto e di un vino Monica da pasto. La prima tipologia è serbevolissima e con l’invecchiamento acquista profumo intenso, morbidezza e generosità, colore rubino chiaro, con diverse gradazioni alcoliche. La seconda tipologia è stata molto apprezzata sul mercato locale ed è stato oggetto di esportazioni oltre i confini nazionali.

Cagliari Moscato.

Il vino “Cagliari Moscato” è un vino dal colore giallo dorato, dall’odore intenso, e dal sapore dolce e caratteristico. Questo vino viene in genere bevuto come dessert a fine pasto dopo il dolce o la frutta.

Cagliari Vermentino.

Il vino “Cagliari Vermentino” è un ottimo vino bianco da tavola, non molto alcolico, brillante, liscio e morbido. Può essere preparato nelle seguenti tipologie:

•“Cagliari Vermentino”, dal colore giallo paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdolini, odore caratteristico, delicato e gradevole, sapore dal secco al dolce, fresco, sapido, con leggero retrogusto amarognolo.

•“Cagliari Vermentino superiore”, dal colore paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdolini, dall’odore caratteristico, delicato e gradevole e dal sapore dal secco al dolce, fresco, sapido.

Questo vino viene servito di preferenza su pietanze ed antipasti a base di pesce.

Legame causale:

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

Cagliari Malvasia.

Il vino ottenuto dal vitigno Malvasia si produce da epoche remote nelle province di Cagliari, del Medio Campidano, di Carbonia Iglesias e di Oristano e tuttora compare quale vino da dessert tra la gamma dei più vecchi e rinomati vini di Sardegna.

Le zone agrarie più importanti interessate alla coltivazione di questo vitigno, sono la media collina della Trexenta, la zona della Pianura del Tirso o Campidano di Oristano, la zona del Campidano di Cagliari e la zona del Basso Sulcis.

Il vitigno “Malvasia”, pur non interessando grandi superfici, è presente in gran parte del territorio, Ciò dimostra che il pregio e la qualità dei prodotti è la risultanza della vocazione ambientale e pedologica del territorio, ma anche della capacità dell’uomo che, favorita da una corretta politica viticola, comportò il radicarsi del vitigno Malvasia in alcune zone dell’Isola, conseguendo risultati ottimali in fatto di produzioni di qualità, che ebbero il merito di far conoscere anche fuori dell’Isola i vini di lusso sardi, Moscato, Monica, Nasco, Cannonau, Vernaccia e Malvasia, come avvenne in occasione della partecipazione al prestigioso 6° Congresso Scientifico Italiano svoltosi a Milano nel 1845 che spianò la strada all’esportazione di detti vini nei territori della monarchia austriaca, allora il miglior mercato di assorbimento esistente.

Cagliari Monica.

I suoli ove si risconta più diffusamente il vitigno Monica sono quelli derivati da alluvioni antiche, formazioni sedimentarie mioceniche, colluvii trachitici, dune fossili e raramente da alluvioni recenti.

A detta di Sante Cettolini il vitigno “Monica” è ubiquitario perché dà frutto abbondante e si adatta a tutti i terreni ed a tutti i climi.

Va comunque qui precisato che per la produzione della versione dolce le forme di allevamento praticate vanno dall'alberello, spesso anche modificato, ai Guyot.
Per la produzione della Monica nella versione secca il vitigno invece viene allevato in forme più espanse.

Cagliari Moscato.

Il vino ottenuto dal vitigno Moscato si produce da epoche remote nell'ambito geografico di produzione della DOC "Cagliari"e, come vino bianco, si è sempre inserito e tuttora compare tra la gamma dei più vecchi e rinomati vini.
Il vitigno "Moscato" pur presente in gran parte del territorio, attualmente non interessa grandi superfici.
La diffusione della viticoltura della Sardegna fu favorita sin dal 1736 dal Marchese di Rivarolo, viceré di Carlo Emanuele III, tuttavia fu solo con la creazione della Regia Società Agraria ed Economica di Cagliari durante il regno di Carlo Felice che si iniziò a far conoscere fuori dell'Isola i vini di lusso sardi, tra cui il Moscato, anche in occasione del 6° Congresso Scientifico Italiano svoltosi a Milano nel 1845.
Ciò dimostra che il pregio e la qualità dei prodotti è la risultanza della vocazione ambientale e pedologica del territorio, ma anche della capacità dell'uomo, con risultati ottimali in fatto di produzione di qualità, tanto da meritare il riconoscimento sopra menzionato.
Il risultato, poi, di tale partecipazione fu che venne concessa alla Sardegna la possibilità di esportare tutti i suoi vini di lusso, tra cui il Moscato, nei territori della monarchia austriaca, a quel tempo il miglior mercato di assorbimento esistente.

Cagliari Vermentino.

Il vitigno Vermentino è particolarmente diffuso nell'ambito geografico di riferimento, apprezzato per le sue eccellenti qualità, si adatta a numerosi tipi di suolo, che unitamente alle particolari condizioni climatiche e alle tecniche di vinificazione praticate, influiscono significativamente sui caratteri chimici ed organolettici riscontrabili nel vino.
Dal XI al XIII secolo, in particolare nel periodo della presenza in Sardegna di Genova e Pisa, la coltivazione della vite ebbe nuovo impulso come è ampiamente documentato dai condaghi, dalle ordinanze e dagli statuti.
In tutto il territorio isolano la viticoltura continuò ad espandersi anche per gli aumentati scambi commerciali tra l'Isola e gli stati italiani, tanto che in Sardegna si ritenne opportuno istituire nel 1329 su ogni barile di vino di qualità pregiata esportato un diritto di esportazione di un denaro se rosso e di due denari se bianco.
Gli elementi storici e genetici confermano ancora una volta la valenza ambientale che questi luoghi hanno per la viticoltura di qualità. L'ambiente, associato ad un clima mite e favorevole insieme ad una buona tecnica agronomica ed enologica hanno permesso ai vini DOC "Cagliari" di rinnovarsi senza perdere la loro identità e originalità.

L'interazione tra l'ambiente e l'uomo ha portato alla specializzazione della coltura della vite nell'ambito geografico di riferimento della DOC, che nelle sue diversità ambientali e tradizionalità locali, ha consentito di ottenere produzioni di qualità. Questa interazione è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e della vinificazione che ai giorni nostri sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli eccellenti vini prodotti attualmente con la DOC "Cagliari

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 D.Lgs 61_2010
Descrizione:
Allegato 2 DM 2.11.2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 Via XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.fedeli@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS