

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

Malvasia di Bosa (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

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

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Malvasia di Bosa - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.03.2001
<i>Base giuridica:</i>	DM 24.06.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Malvasia di Bosa (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Malvasia di Bosa” amabile o dolce**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15%, di cui almeno 13 % svolto; - acidità totale minima: 4 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino o dorato più o meno intenso; - odore: aromatico, fruttato, intenso, caratteristico; - sapore: da amabile a dolce, armonico, vellutato, aromatico

“Malvasia di Bosa” riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,5%; - acidità totale minima: 4 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino o dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, complesso, fine, delicato, caratteristico;
- sapore: dal secco al dolce, morbido, vellutato, talvolta mandorlato

“Malvasia di Bosa” spumante

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%, di cui almeno 9,5% svolto;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- spuma: fine e persistente
- colore: giallo paglierino con spuma persistente;
- odore: aromatico, fruttato, caratteristico;
- sapore: da demisec a dolce, fruttato, gradevolmente aromatico;

“Malvasia di Bosa” - passito

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui almeno 14% svolti;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo dorato più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;
- sapore: da amabile a dolce;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

Malvasia di Bosa

<i>Resa massima:</i>		
	resa uva/ha (tonnellate)	resa vino/ha (ettolitri)
“Malvasia di Bosa” amabile o dolce	6	42
“Malvasia di Bosa” riserva	6	42
“Malvasia di Bosa” spumante	8	56
“Malvasia di Bosa” - passito	6	30

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata “Malvasia di Bosa” comprende in parte il territorio dei seguenti Comuni: Bosa, Suni, Tinnura, Flussio, Magomadas, Tresnuraghes, Modolo in Provincia di Oristano.

Tale zona è così delimitata:

Partendo da Bosa Marina (sulla costa occidentale sarda), la linea di delimitazione segue la S.S. 129 bis sino al bivio per Suni, indi, seguendo la strada di penetrazione agraria che conduce alla chiesa di S. Pietro in comune di Bosa, arriva a quota 23 in località C. Calamedda; da qui, continuando in linea retta verso ovest, incrocia il confine tra i comuni di Bosa e Suni, che segue verso sud fino a quota 102; prosegue quindi lungo il confine tra Modolo e Suni sino ad incrociare la S.S.129 bis (km 81,300).

Da questo punto, proseguendo lungo la statale di cui sopra, la linea di delimitazione giunge all’abitato di Suni e si immette sulla S.S. 292, che segue, in direzione di Oristano, fino in prossimità del km 35, nell’abitato di Flussio.

Da detto punto segue la strada che passa per le quote 319, 312, 283, 310, fino ad incrociare il confine comunale tra Flussio e Magomadas, in località campestre Serrainos, che segue, verso ovest, fino ad incontrare quello tra i comuni di Tresnuraghes e Flussio, che segue fino a Ponte Mannu.

Da qui, discendendo per il Rio Mannu, la linea di delimitazione arriva al mare presso Punta Foghe, e continuando lungo la costa occidentale sarda, verso nord, attraverso Porto Alabe e Punta Lumenera, giunge a Bosa Marina, punto di inizio della delimitazione.

a. Zona NUTS

ITG28	Oristano
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

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Malvasia di Sardegna B

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Malvasia di Bosa

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame.

L'area di produzione del vino "Malvasia di Bosa" risulta in una porzione di territorio della Sardegna Centro-occidentale compresa tra fra il Comune di Bosa a Nord e Punta di Foghe alle foci del Rio Mannu a sud, nell'ambito della zona storicamente denominata "Planargia."

In questo areale il vitigno Malvasia è il più coltivato, prevalentemente impiantato nelle colline calcaree, a quote comprese tra il livello del mare ed i 300 metri di altezza.

In Planargia la varietà Malvasia è generalmente coltivata in purezza ma, specie nei più vecchi vigneti, si ritrova insieme ad altre varietà locali tipiche del germoplasma della Sardegna, quali il Cannonau, il Vermentino, il Pascale, i Moscati, i Bovali, il Retagliadu, il Torbato e il Nasco.

I terreni in cui il vitigno trova ospitalità risalgono al Miocene, sono costituiti in parte da tufi pomicei lacustri e fluvio lacustri, e in parte da calcarei organogeni od arenacei talvolta marnosi. Sono ben soleggiati, principalmente collinari, a volte pianeggianti, o con dolce declivio e la loro quota altimetrica non supera mai i 300 m s.l.m. Il vitigno fornisce il miglior prodotto se coltivato su terreni sciolti, magri e soleggiati, poveri di azoto e sostanza organica e ricchi di potassio.

Questo è anche quanto emerso da un lavoro di monitoraggio dei suoli svolto dall'Ente Regionale di Sviluppo e Assistenza Tecnica (ex ERSAT, ora denominato Laore) nell'ambito della predisposizione della "carta nutrizionale" della Planargia.

In particolare il lavoro per effettuato, ha consentito di evidenziare come significativi i parametri di alta percentuale di calcare attivo con valori di pH prossimi a 8,5, ricche dotazioni di potassio e magnesio e scarsi livelli di sostanza organica.

Il clima di questo territorio è caldo arido, con inverni miti e temperature estive che nei mesi di luglio ed agosto superano i 30° C.

Le caratteristiche ambientali e i fattori climatici prevalenti dell'area, quali le temperature miti ed il costante soleggiamento che si riscontra durante l'intero anno, la presenza di piccoli apporti di precipitazioni anche durante la stagione estiva, le escursioni termiche nella tarda estate, le brezze marine, le colline calcaree che riflettono la radiazione solare, consentono una maturazione regolare delle uve ed una esaltazione degli aromi.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Uno degli elementi più importanti e determinanti che hanno contribuito riconoscimento del vino "Malvasia di Bosa" è certamente il fattore umano legato al territorio di produzione.

La presenza dell'uomo in Planargia ha origini e testimonianze antichissime.

Numerose *domus de janas*, nuraghi e tombe dei giganti attestano un'intensa frequentazione del territorio già in età preistorica e protostorica. Ma furono i Fenici a scoprirne i vantaggi dovuti alla posizione geografica, alla presenza di un fiume navigabile e di un entroterra ricco di risorse naturali.

Esiste per questo vino una "letteratura" remota e recente, sia nella tradizione popolare e poetica in "limba" sia "cultura" di viaggiatori, esperti del settore e scrittori

di grande firma, come Luigi Veronelli e Mario Soldati, che al Malvasia di Bosa hanno dedicato pagine di alto pregio. Ovunque le testimonianze scritte e orali ne decantano la raffinatezza, la soavità e il valore simbolico, nel contesto di forte identità sociale e culturale della zona di produzione. Dalle genti che abitano la Planargia la Malvasia è sempre stata considerata un vino nobile ed elitario, un vino particolare da riservare per circostanze e persone speciali, perpetuando in questo modo un consolidato rituale sociale. La Malvasia è un vino “chi cheret chistionadu!”, esclamazione questa di gradimento e al tempo stesso complimento al cantiniere-produttore all’atto della degustazione. E’ il vino della mattina, non perché leggero o di poco conto, ma perché la domenica, dopo la messa, gli uomini fanno il giro delle cantine e si scambiano pareri e saperi sulle sue qualità. La Malvasia è il simbolo dell’amicizia e dell’ospitalità, e la si offre alle persone a cui si tiene particolarmente; è il vino della festa, e non solo per le caratteristiche organolettiche della classificazione ufficiale dei sommelier, ma anche perché privilegiata nelle ritualità festive, in cui più che altrove si esplicitano lo scambio simbolico e le relazioni di reciprocità. La Malvasia di Bosa in questo territorio è quindi soprattutto un bene sociale. Così potete stare certi che quando vi viene offerta, il gesto ha un significato che va oltre i consueti rapporti conviviali perché, come ebbe ad osservare già nel lontano 1895 Pompeo Trentin, “i proprietari difficilmente se ne privano” ma quando lo fanno vi stanno donando molto di più di un bicchiere di pregiata Malvasia di Bosa. Non si può comprendere l’eccellenza raggiunta da questo vino, senza fare riferimento a questo contesto culturale. 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, sia per un’efficace uso della meccanizzazione nelle operazioni colturali ed in particolare nella difesa fitosanitaria.

Le pratiche relative all’elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione, adeguatamente differenziate per le diverse tipologie: “Malvasia di Bosa Amabile o Dolce”, “Malvasia di Bosa Spumante”, “Malvasia di Bosa Passito” e “Malvasia di Bosa Riserva” quest’ultimo vino più strutturato che richiede un periodo di invecchiamento e affinamento di almeno due anni di cui un anno in botti di legno.

Informazioni sul prodotto:

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.

Legame causale:

La specificità della DOC Malvasia di Bosa è fondamentalmente dovuta alla particolare situazione orografica del territorio della Planargia, all’orientamento delle valli e alla vicinanza di queste al mare. Tutte condizioni che hanno particolari effetti

sulle caratteristiche qualitative e quantitative della produzione, diverse a seconda dell'esposizione, della giacitura dei vigneti e dell'intensità e frequenza delle piogge e dei venti dominanti, tra i quali il maestrale, il levante e, anche se più di rado, la tramontana.

La millenaria storia vitivinicola della regione è la prova fondamentale della stretta connessione ed interazione tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Malvasia di Bosa" ottenuto dal vitigno Malvasia che grazie a dei monaci benedettini è arrivato in Sardegna durante il periodo della dominazione bizantina, dalla città di Monembasia che si trova in Grecia, nella regione di Morea.

Si diffuse anche nelle attuali province di Oristano e Cagliari, ma quello prodotto nella zona di Bosa raggiunge qualità specifiche di finezza e pregio sia per le caratteristiche ottimali della zona di coltivazione, sia per l'intervento dell'uomo che ha tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, migliorate ed affinate nel corso del tempo anche grazie al progresso scientifico e tecnologico fino ad ottenere l'attuale rinomato vino.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 D.Lgs 61_2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DM 2.11.2010

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

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 Via XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	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**

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**