

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

Nasco di Cagliari (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 09716 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 Nasco di Cagliari - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.03.2001
<i>Base giuridica:</i>	DM 18.04.1979
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Nasco di Cagliari (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 a), 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
3. Vino liquoroso

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****"Nasco di Cagliari"**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol; - acidità totale minima: 4 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato; - sapore: gradevole, caratteristico, dal secco al dolce; - odore: fine, delicato;

**"Nasco di Cagliari" liquoroso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol; - acidità totale minima: 3 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

- colore: dal giallo paglierino all'ambrato;
- odore: intenso, etereo, con sentore di frutta matura
- sapore: gradevole, dal secco al dolce

### "Nasco di Cagliari" liquoroso riserva

#### *Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol;
- acidità totale minima: 3 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

- colore: dal giallo paglierino all'ambrato;
- odore: intenso, etereo, con sentore di frutta matura
- sapore: gradevole, dal secco al dolce

## 3. MENZIONI TRADIZIONALI

### a. Punto a)

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

### b. Punto b)

Riserva

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### a. Pratiche enologiche

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

### b. Rese massime:

Nasco di Cagliari

*Resa massima:*

	resa uva/ha (tonnellate)	resa vino/ha (ettolitri)

Nasco di Cagliari	10	65
Nasco di Cagliari liquoroso	10	65
Nasco di Cagliari liquoroso riserva	10	65

## 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate ad ottenere i vini a denominazione di origine controllata "Nasco di 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, Gonnese, 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, Nabolia, 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, Tramatzza, 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

#### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Nasco B

#### c. Altre varietà

### 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

#### Nasco di Cagliari

*Informazioni sulla zona geografica:*

#### A) Informazioni sulla zona geografica.

##### Fattori naturali rilevanti per il legame.

Il vino a DOC "Nasco di Cagliari", ottenuto dal vitigno di grande pregio e rara finezza denominato Nasco, si produce da epoche remote nella zona di produzione oggi ricadente in tutto o in parte nelle province di Cagliari, Medio Campidano,

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. È un vino che tuttora compare tra la gamma dei più vecchi e rinomati vini dell'Isola.

La zona di produzione della DOC Nasco di 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 depositato strati carbonatici 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 persistenti.

Nel plioleistocene 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 dalle 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 del Nasco di 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..

#### **Fattori umani rilevanti per il legame.**

Il "Nasco" è fra i vitigni più anticamente coltivati in Sardegna. Il suo nome, che in origine era "Nascu", deriverebbe a sua volta dal latino "Muscus" avente il significato di "muschio" e dal quale la parola vernacola sarda "Nuscu" sarebbe una corruzione. Tale tesi sarebbe confermata dal leggero aroma che gli esperti sentono nell'uva un po' appassita ed anche dal profumo di fiori di prato appena sbocciati percepito dai degustatori del vino.

Secondo i più noti autori l'origine del vino sarebbe ignota; si dovrebbe pertanto concludere che esso costituisce un ecotipo, cioè una varietà originatasi in loco in tempi remoti. Come tale, senza dubbio il Nasco si ritiene abbia dovuto seguire attraverso i secoli le alterne vicende della viticoltura sarda almeno dal tempo dei Giudicati (sec. XV) fino ai nostri giorni. Ed il vitigno omonimo doveva essere di certo abbondantemente presente nei vigneti sardi all'epoca della massima espansione viticola, toccata alla fine dell'ottocento, se il Nasco era presente all'Esposizione Universale di Vienna del 1873 come valido rappresentante dei vini tipici della Sardegna e se nelle "Notes sur l'Industrie et le Commerce du vin en Italie" Roma 1889 della Société Generale des Viticulteurs Italiens a Rome, troviamo citato il "Nasco" tra i più rinomati vini speciali che dall'antichità hanno contribuito a rendere celebre la produzione vinicola di Sardegna.

#### *Informazioni sul prodotto:*

**B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente**

**o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.**

Il vino Nasco di Cagliari presenta dal punto di vista analitico caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Il vino può presentarsi con un elegantissimo e caldo colore di ambra e topazio, la consistenza spessa, i profumi straordinariamente intensi e avvolgenti di miele, frutta stramatura, datteri, fichi, arancia candita con finale di assolate essenze di macchia mediterranea e muschio. Al palato è denso, dolce e vellutato.

Il Nasco di Cagliari secondo lo studioso Sante Cettolini ha il diritto di essere il re dei vini liquorosi nei quali il profumo, insito nel vitigno, è legato alle reazioni chimiche che avvengono fra i componenti del vino.

Anche il Pettini, capocuoco di Vittorio Emanuele III, ebbe a dire: "Il Nasco è il vero, l'unico vino liquoroso per signore aristocratiche; il suo posto d'onore è nei ricevimenti di giorno e nei trattenimenti danzanti.

*Legame causale:***C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).**

Il vitigno Nasco è ancora allevato in prevalenza con il classico alberello latino, la sua coltivazione è oggi prevalentemente diffusa nei terreni calcarei ed assolati situati nell'entroterra del litorale cagliaritano e nel Basso Sulcis.

In relazione alla interazione causale tra gli elementi pedoclimatici naturali e la storicità e tradizionalità della coltivazione e della produzione enologica, il vino Nasco di Cagliari ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata già nel 1972.

La varietà di vite *Nasco* gode di particolare protezione ai sensi dell'articolo 118 ter, paragrafo 2 del Reg. CE n. 1234/2007, dell'articolo 19, paragrafo 3 del Regolamento 607/2009 e dell'articolo 6 del Decreto Ministeriale 23 dicembre 2009, in quanto esclusiva e distintiva per la DOC "Nasco di Cagliari".

La complessa storia vitivinicola dell'area geografica delimitata, conferma la stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Nasco di Cagliari"

La notorietà di questo vino è documentata da numerose citazioni storiche, che di fatto rappresentano la testimonianza di come l'intervento dell'uomo abbia nel corso dei secoli tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

La storia più recente è infatti caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione e dall'accresciuta professionalità degli operatori che hanno contribuito ad elevare il livello qualitativo e la notorietà del "Nasco di Cagliari".

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 DLgs 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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

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