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 A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE"

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvata come tipologia della DOC "Oltrepò Pavese" con D.P.R. 06.08.1970	G.U. n. 273 - 27.10.1970
Approvato DOC con D.M. 03.08.2010	G.U. 193 – 19.08.2010
Modificato con D.M. 03.11.2010	G.U. 269 – 17.11.2010
Modificato con D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 7.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Bonarda dell'Oltrepò Pavese" è riservata ai vini, anche nella tipologia "frizzante", che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Croatina: dall'85% al 100%;
- Barbera, Ughetta (Vespolina), Uva rara: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

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 Ponzo 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.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1) Condizioni naturali dell'ambiente
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Bonarda dell'Oltrepò Pavese" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche tradizionali caratteristiche di qualità.
I vigneti devono essere posti su terreni di natura calcarea o calcareo-argillosa e su pendici collinari ben soleggiate escludendo comunque i fondovalle e i terreni di pianura.
4.2) Densità di impianto
Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.200.
4.3) Sesti d'impianto e forme d'allevamento
I sesti d'impianto, le forme di allevamento (controspalliera) e i sistemi di potatura devono essere quelli di tipo tradizionale e, comunque, i vigneti devono essere governati in modo da non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino. Per i vigneti esistenti alla data di pubblicazione del presente disciplinare sono consentite le forme di allevamento già usate nella zona, con esclusione delle forme di allevamento espanse.
4.4) Irrigazione
É consentita l'irrigazione di soccorso.
4.5) Rese ad ettaro e gradazione minima naturale
Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bonarda dell'Oltrepò Pavese" ed i titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Tipologia	Produzione massima (t/ha)	Titolo alc. vol. nat. min. (% vol)
1. Bonarda	12,50	10,50
2. Bonarda frizzante	12,50	10,50

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa uva ad ettaro dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, ferma restando la resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite del 20% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata "Bonarda dell'Oltrepò Pavese" per tutta la partita.
La Regione Lombardia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1) Zona di vinificazione
Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art. 3. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione é consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Pavia, nonché nelle frazioni di Vicobarone e Casa Bella nel comune di Ziano Piacentino in provincia di Piacenza.
Sono altresì ammesse per l'intero territorio delle Regioni Lombardia e Piemonte le operazioni atte all'elaborazione delle tipologie di vini frizzanti previste dal presente disciplinare.
5.2) Resa massima uva/vino
Le rese massime dell'uva in vino devono essere le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino
1. Bonarda	70%
2. Bonarda frizzante	70%

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, ma non oltre il 5%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.
5.3) Modalità di vinificazione e di elaborazione
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro rispettive caratteristiche.
In particolare é ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla denominazione "Bonarda dell'Oltrepò Pavese".
Nel caso della vinificazione disgiunta, il coacervo dei vini, facenti parte della medesima partita, deve avvenire nella cantina del vinificatore entro il periodo di completo affinamento e comunque prima della richiesta della certificazione della relativa partita prevista dalla vigente normativa o prima della eventuale commercializzazione, all' interno della zona contemplata dall'art. 5.1, come vino atto a "Bonarda dell'Oltrepò Pavese".

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Bonarda dell'Oltrepò Pavese" devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

1) "Bonarda dell'Oltrepò Pavese":
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: profumo intenso e gradevole;
- sapore: secco, abboccato, amabile talvolta vivace, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

2) “Bonarda dell’Oltrepò Pavese” frizzante:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: profumo intenso e gradevole;
- sapore: secco o abboccato o amabile, leggermente tannico, fresco;
- spuma: vivace, evanescente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, di cui almeno 9,00% vol effettivo;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

In relazione all’eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
E’ facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare per i vini di cui sopra i limiti indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1) Qualificazioni
Alla Denominazione di Origine Controllata “Bonarda dell’Oltrepò Pavese”, anche nella tipologia frizzante, è vietata l’aggiunta di qualsiasi menzione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato, vecchio, riserva e similari.
E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
7.2) Etichettatura
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti “Bonarda dell’Oltrepò Pavese” deve essere riportata l’indicazione dell’annata di vendemmia da cui il vino deriva. Tale indicazione è facoltativa per la tipologia frizzante.
7.3) Caratteri e posizioni in etichetta
La denominazione “Bonarda dell’Oltrepò Pavese” deve essere indicata nella designazione del prodotto in maniera consecutiva, anche su più righe, seguita immediatamente al di sotto dalla menzione specifica tradizionale “denominazione di origine controllata”.
Le menzioni facoltative, escluse i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell’etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salvo le norme generali più restrittive.
E’ altresì consentito l’uso della menzione tradizionale “vivace” per i vini che si presentano effervescenti a causa dell’anidride carbonica in essi contenuta, risultato di un processo di fermentazione esclusivo e naturale, secondo quanto previsto dalla vigente normativa comunitaria.
7.4) Marchio collettivo
La Denominazione di Origine Controllata “Bonarda Oltrepò Pavese” è contraddistinta obbligatoriamente dal marchio collettivo espresso nella forma grafica e letterale allegata al presente disciplinare, in abbinamento inscindibile con la denominazione. L’utilizzo del marchio collettivo è curato direttamente dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese che deve distribuirlo anche ai non associati, alle medesime condizioni di utilizzo riservate ai propri associati.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Bonarda dell’Oltrepò Pavese” di cui all’art. 1 devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 1,5.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area di produzione del vino "Bonarda dell'Oltrepò Pavese", si colloca all'interno del bacino padano, delimitato dalle catene alpina ed appenninica e con una apertura principale verso est; in particolare la fascia collinare pavese si inserisce nella fascia appenninica che dal Piemonte si spinge verso l'Emilia. L'area è caratterizzata da solchi vallivi con direzione prevalente da sud verso nord.

Analisi pedopaesaggistica
L'Oltrepò Pavese, in larga misura, presenta un'orografia preappenninica. Il paesaggio è quello preappenninico con fenomeni di dissesto franoso e grandi aree di erosione in cui affiorano formazioni costituite da marne, calcari arenacei, galestri e gessi.

I terreni collinari, nei quali si trova la maggior parte della superficie coltivata a vite dell'Oltrepò Pavese, appartengono al Cenozoico e si presentano in fasce assai svariate. Quelli del Pliocene si limitano a pochi conglomerati che affiorano tra le marne sabbiose nei dintorni di Montebello della Battaglia, Torrazza Coste, Casteggio e in alcune zone più orientali (Montù Beccaria). Le formazioni mioceniche sono più complesse ed importanti, presentano cinque piani diversi per un'estensione di oltre 16.000 ettari compresi nelle colline e nelle prime montagne. Il piano più recente è dato dal Messiniano, caratterizzato da marne gialle chiare, con lenti calcaree in una continuità molto precisa. Appartengono a questa formazione i terreni di Montù Beccaria, Rovescala, Montescano, Castana, Canneto Pavese, Pietra de' Giorgi, Cigognola, Redavalle, Santa Giuletta, Torricella Verzate e in piccola parte i territori dei comuni di Corvino S. Quirico, Casteggio, Torrazza Coste, Codevilla e Godiasco. Le zone intorno a Montalto Pavese, Calvignano, Rocca Susella e Godiasco fanno parte del Langhiano, costituito da uno strato massiccio di marne, depositatesi in un mare assai profondo. I terreni si presentano in prevalenza sotto forma di marne bianco-azzurrognole, talvolta giallastre, in strati di spessore vario, alternate talora con strati arenacei o calcarei. Il passaggio all'Oligocene avviene per gradazioni insensibili attraverso un complesso di strati arenacei, scistosi, ma prevalentemente marnosi formanti l'Aquitaniano, che ha notevoli estensioni nei dintorni di Rocca Susella, Borgo Priolo e Calvignano. L'Oligocene, che forma un periodo di transizione fra Eocene e Miocene, non ha limiti ben definiti: si estende per circa 13.000 ettari su un vasto territorio di collina e si rinviene specialmente a Rocca de' Giorgi, a Montecalvo Versiggia, a Ruino e a Varzi. Le formazioni eoceniche dell'Oltrepò si limitano ad una prima vasta area di terreni costituiti da argille scagliose, da galestri, con affioramenti ofiolitici, misti a gabbri e da uno strato sovrastante di calcare marnoso. Gli scisti galestrini e le argille scagliose si estendono su circa 19.000 ettari coprendo estese superfici dell'alta collina. Il piano più recente dell'Eocene, formato in prevalenza dal calcare marnoso, comprende 16.000 ettari ricchissimi di calcare e i terreni del triangolo di media e bassa collina con vertici a Mornico Losana, San Damiano al Colle e Casa Calatroni.

Geologicamente i terreni dell'Oltrepò presentano una grande varietà, mentre dal punto di vista agronomico le differenze sono meno sensibili. Le zone viticole con caratteristiche litologiche omogenee sono:
• Depositi alluvionali terrazzati: si sviluppano principalmente lungo la fascia pedecollinare dal confine con il Piemonte fino a Verzate e da Broni al confine con la provincia di Piacenza, inserendosi lungo l'alveo dei principali corsi d'acqua. Questi depositi formano i primi dolci rilievi costituendo il raccordo tra la pianura e l'area collinare. Si tratta di depositi elastici incoerenti a granulometria eterogenea, generalmente ricoperti da una coltre di alterazione di varia potenza e colore.

• Alternanze eterogenee di conglomerati, arenarie, siltiti e argille: unità che raggruppa tutte quelle formazioni caratterizzate da una estrema variabilità litologica di cui è difficile la suddivisione in litofacies. È costituita da arenaria, brecce, calcari, calcari cariati, marne, conglomerati gessiferi, conglomerati e argille, che generalmente costituiscono corpi lentiformi variamente interstratificati. Affiora estesamente nella parte collinare della zona occidentale tra i confini est e ovest del comune di Retorbido e prosegue ad est comprendendo quasi interamente la superficie dei comuni di Corvino San Quirico, Torricella Verzate e parte di quelli di Santa Giuletta e Mornico Losana. Un altro affioramento si ritrova nella zona di Pietra de' Giorgi che continua tra i comuni di Montescano e Montù Beccaria e tra Montù Beccaria, Broni e Stradella.
• Alternanze a dominante arenacea: litofacies caratterizzata da alternanze più o meno regolari di arenarie variamente cementate, sabbie, marne-siltose e argille, generalmente di colore grigio. Solitamente hanno maggiore diffusione le fitte sequenze di straterelli arenacei, marno-siltosi e argillosi, ma localmente si può avere predominanza della parte psamamitica o di quella pelitica. Nel primo caso gli strati arenacei assumono spessori intorno a 80-100 cm; nel secondo si hanno spessori di pochi centimetri. La morfologia dei rilievi, costituita da questa unità, è assai varia con pareti verticali e pendii a modesta acclività ove si possono accumulare spessori anche notevoli di coltre eluvio-colluviale. Frequenti in questa unità sono i fenomeni di scoscendimento al contatto con formazioni argillose. Questa tipologia è presente lungo le valli di quasi tutti i torrenti oltre padani, in particolare modo in quelli della zona centro-occidentale, dove riveste una certa importanza viticola.
• Alternanze a dominante marnoso-calcareo-argilloso: costituita da alternanze ritmiche di calcari-marnosi di spessore variabile tra i 30 e i 250 cm e argille in strati da 5 a 70 cm. Dal punto di vista morfologico forma rilievi con pendenze modeste. La facile degradabilità dei litotipi più fini favorisce la formazione di un'estesa coltre eluvio-colluviale che su pendii meno accentuati può assumere anche spessori notevoli. Sono frequenti fenomeni di scoscendimento e smottamento lungo i versanti più in pendio. Affiora estesamente occupando l'area compresa tra Rovescala, Oliva Gessi fino alle sorgenti del torrente Versa al confine con la provincia di Piacenza. Un'altra striscia importante e intensamente vitata, come la precedente, va da Montalto Pavese a Canevino attraversando trasversalmente la Valle Scuropasso.
• Gessi: unità costituita da corpi lentiformi di gessi cristallini a grana da media a grossa, che affiora su estensioni areali molto limitate anche se intensamente coltivata a vite. Si riscontrano queste zone nei pressi di Garlassola, Mondondone, Corvino S. Quirico, Montepezzata e Cà Bianca.

La radiazione solare

La radiazione solare che giunge su un terreno in piano è funzione della latitudine, mentre nelle zone collinari bisogna considerare anche gli effetti della pendenza, dell'esposizione e dell'orizzonte orografico tipico di ciascun vigneto.
L'Oltrepò è caratterizzato da un'estrema disomogeneità della distribuzione della radiazione sul territorio collinare, disomogeneità che rappresenta una chiave di lettura importante per individuare le diverse vocazionalità del territorio per la coltura della vite. Mediamente l'area orientale si presenta caratterizzata da una maggiore omogeneità di valore di radiazione solare, compresa tra 2.250 e 3.000 MJ/m2 all'anno, mentre l'aria occidentale si contraddistingue per avere un andamento collinare est-ovest con i versanti rivolti verso sud molto assolati, che raggiungono spesso, valori di radiazione solare superiori a 2.750 MJ/m2 all'anno.

La temperatura dell'aria

Nella fascia compresa fra la base delle colline ed i 600 m di quota la temperatura media annua presenta valori di circa 11/12°C e la temperatura media del mese più freddo (gennaio) è di circa 1/2°C. L'isoterma di 0°C che corre a circa 800 m di quota può essere considerata il limite fra la fascia di collina e quella più propriamente montana. La media delle minime è per lo più inferiore a 0°C con la particolarità che i valori delle località a quota inferiore a 400 m sono inferiori a quelli delle località poste fra 400 e 600 m come conseguenza di un tipico effetto di inversione termica.

Le temperature medie del mese più caldo (luglio o agosto) sono relativamente omogenee (22/24°C), così come le minime, che si verificano nei mesi di gennaio o febbraio e sono comprese fra i –8 e i –13°C. Sono invece poco omogenee le massime mensili: a quote inferiori ai 500 m (circa 28/30°C) sono sensibilmente diverse da quelle fra 500 e 600 m (25/27°C).

Le precipitazioni

La distribuzione media delle precipitazioni nel corso dell'anno è caratterizzata da un massimo ed un minimo rispettivamente nei mesi di novembre (143 mm) e di luglio (47 mm). In media il mese più piovoso nella stagione primaverile risulta essere maggio (121 mm).
La distribuzione spaziale delle precipitazioni mostra un gradiente altitudinale, con piogge che aumentano al crescere della quota e con una diminuzione progressiva da est verso ovest che indica l'approssimarsi dei minimi precipitativi ai confini con l'alessandrino (556 mm/anno).

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini a Denominazione di Origine "Bonarda dell'Oltrepò Pavese".
Considerato, sin dai tempi di Strabone, una zona di produzione di vini di qualità, l'Oltrepò Pavese è quel lembo di terra collinoso a sud della Lombardia noto per essere il punto d'incontro di quattro regioni: Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna. Tale peculiare caratteristica rende l'Oltrepò Pavese ricco di culture, lingue, tradizioni e cucine differenti, ma ben integrate tra loro.
Questa terra è anche, anzi soprattutto, antica dimora della vite. Un'importante testimonianza arriva dal reperto di un tralcio di vite, risalente ai tempi preistorici, trovato nei pressi di Casteggio, un tempo detta Clastidium. Strabone, nel I secolo a.C., attribuì all'Oltrepò Pavese l'invenzione della botte. Nei suoi testi fu descritta di dimensioni più grandi delle case. Nei secoli successivi s'incontrano poi altre testimonianze. Andrea Bacci, per esempio, nel XVI secolo, descrisse i vini di tale zone con il termine "eccellentissimi".
L'Oltrepò Pavese vitivinicolo attuale trova le sue radici nel secolo scorso, come conseguenza dei danni portati dalla fillossera, e nel rinnovamento globale del mondo vinicolo italiano di quel periodo. E' sufficiente ricordare che nel 1884 l'Oltrepò Pavese vantava ben 225 vitigni autoctoni. Oggi sono circa una dozzina quelli di maggior diffusione, di cui il più diffuso è sicuramente la croatina con i suoi 3.900 ha sui 13.300 totali.

Nel corso dei decenni la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio, tanto che nel 1970 il vino Oltrepò Pavese, e con esso la tipologia "Bonarda", è stato riconosciuto come DOC con DPR del 6 agosto.

L'incidenza dei fattori umani nel corso della storia è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del presente disciplinare di produzione:

- la base ampelografica dei vigneti: il vitigno idoneo alla produzione dei vini in questione è quello tradizionalmente coltivato nell'area geografica considerata, la Croatina;
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti: sono quelli tradizionali e permettono la migliore e più razionale disposizione delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata e bene esposta superficie fogliare e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal presente disciplinare;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli, vivaci e frizzanti.

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

La DOC "Bonarda dell'Oltrepò Pavese" è riferita a due tipologie di vino rosso: fermo e 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 e risulta leggermente tannico e di medio-lunga persistenza aromatica.

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

Grazie alle indagini condotte sul territorio dell'Oltrepò Pavese iniziate con lo studio di zonazione realizzato a partire dal 1999 con il contributo dell'Amministrazione provinciale di Pavia, coordinato dall'Università di Milano e con la collaborazione dell'Università di Piacenza e dell'ERSAF e conclusesi con esperienze di monitoraggio del territorio condotte dall'Università di Milano e dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, è stato possibile ottenere una mappa delle unità territoriali che rappresenta la sintesi delle informazioni scientifiche raccolte.

L'intero areale oltrepadano si presta alla coltivazione dell'uva Croatina per la produzione del vini "Bonarda dell'Oltrepò Pavese". Nonostante questo esistono delle differenti vocazionalità territoriali. Le varie delimitazioni sono state create analizzando i parametri climatici, pedologici e morfologici.
Esistono per esempio zone particolarmente vocate per la coltivazione della Croatina, come i territori compresi fra i comuni di Rovescala, San Damiano al Colle, Montù Beccaria e Pietra de' Giorgi, fino a Montalto Pavese e Borgo Priolo, le quali risultano essere molto assolate e calde con versanti orientati prevalentemente verso sud/ovest. Le altitudini sono in media comprese tra i 150 e i 350 m, con ottime esposizioni anche ad altitudini superiori (350 – 450 m). Le temperature risultano sostenute nelle ore centrali della giornata e specialmente nelle aree più elevate si riscontrano forti abbassamenti durante le ore serali e notturne spesso accompagnati dalla presenza di brezze serali. L'esposizione dei versanti è principalmente verso sud/ovest (80%) con pendenze medie del 20%. Sono aree con ottime potenzialità per la produzione di uve per una vinificazione in rosso
Altre aree adatte ad un obiettivo enologico in rosso partendo da uve Croatina, si estendono nella prima fascia collinare tra Torrazza Coste e Zenevredo e sono costituite da valli che si aprono a ventaglio sulla Pianura Padana, caratterizzate da ripidi versanti e fitti crinali con substrati rocciosi relativamente soffici, che risultano in buona parte lavorabili. Si contraddistinguono per avere tessiture più sciolte, suoli meno fertili, meno profondi e con una maggior capacità di allontanamento delle acque in eccesso. Le fasce vocate sono quelle più calde a ridosso della pianura e poste ad altitudini comprese tra 100 e 300 m. I versanti sono prevalentemente esposti verso sud/ovest, con pendenze anche sostenute e regimi idrici inferiori.

Queste aree conferiscono ai vini "Bonarda dell'Oltrepò Pavese" colore e complessità. Le temperature permettono di ottenere vini rossi di buona struttura, equilibrati, il cui profilo è esaltato dalle note fruttate di ciliegia e frutti rossi e in cui non manca uno spiccato sentore di viola e speziato. Al gusto il vino si presenta con discreta struttura, abbastanza acido e astringente.

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, è pur vero che il passaparola generazionale locale identifica questo vitigno come simbolo viticolo dell'Oltrepò Pavese. 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 viene chiamato Bonarda fin dall'800. Alla fine del XIX secolo, dopo l'avvento della filossera, molti produttori preferiscono puntare nei reimpianti post-filosserici, sul vitigno Barbera, più costante e produttivo rispetto alla Croatina. Bisogna aspettare la fine degli anni 60 del 1900 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 1961 segna l'anno della svolta con la nascita dell'attuale Consorzio, ancor prima della legge istituzionale delle Denominazioni di Origine Controllata, con il fine di promuovere e far crescere l'immagine dei vini tipici prodotti in questa terra. Il Consorzio, con il passare degli anni, assume un ruolo sempre più fondamentale legato alla tutela e alla promozione del vino e in particolare del vino "Bonarda". In particolare agisce in difesa del nome stesso Bonarda: attorno alla Croatina infatti nascono molti equivoci con altre zone di produzione. Solo in Oltrepò Pavese la Croatina può dar origine al vino Bonarda mentre in tutte le altre zone DOC per ottenere Bonarda occorre coltivare il vitigno Bonarda piemontese che nulla c'entra con la Croatina e con il vino "Bonarda dell'Oltrepò Pavese".

Di seguito si riporta una descrizione della vitivinicoltura dall'800 ai primi del '900, ricavata dal testo di Fabrizio Bernini "Che cos'è la vita se non spumeggia il vino – storia della vitivinicoltura in Oltrepò Pavese" edito nel 2001 da Ponzio Olona servizi grafici.

Capitolo XVI - Uomini, colture, vigneto e vino oltrepadano nell'ottocento e la prima classificazione ufficiale della varietà Croatina.
Con i primi decenni dell'800 l'Oltrepò vitivinicolo fu oggetto delle prime attenzioni da parte di scienziati, studiosi e ampelografi di chiara fama che avviarono la prima catalogazione delle principali qualità produttive esistenti, stimolando nel contempo l'impianto di nuove barbatelle meglio adattabili alle singole tipologie di terreno.
Il conte Gallesio, nel primo stampato del 1817 della sua monumentale opera sul vino, accenna a vitigni coltivati con successo in Oltrepò e particolarmente si sofferma sull'Ughetta di "Caneto" o Vespolina (attualmente varietà ancora coltivate e autorizzate).
Pochi anni dopo il Gallesio, nel 1825, il mantovano professor Giuseppe Acerbi, docente di botanica a Milano, pubblicava un saggio "Delle viti Italiane". L' Acerbi visitò i vigneti dei poderi che possedeva a Pietra de' Giorgi il nobile Giacomo Pecoraia e il conte Carlo Giorgi di Vistarino, classificando ben 29 varietà, suddividendole in bianche e colorate. L'elenco comprende: S. Maria, Sgombera bianca, Malvasia, Mostrino, Brandolesa, Trebbiano, Cagnera, Grè, Uva grossa, Toppia, Gattombra, Barbisino, Pignolo, Ughetta di Caneto, Ciau, Uva d'oro, Sgombera o Croà, Nibiolo, (varietà tradizionali coltivate ancora ai nostri giorni) Bersegano, Monferrina, Pizzadella, Bonarda, Ugone, Coda di vacca.
Compare quindi per la prima volta il Bonarda, che però, come affermava già Giuseppe di Rovasenda nel 1873 nel suo "Saggio di una Ampelografia universale", la seconda qualità di Bonarda (delle due coltivate anche in Piemonte) si identificava in realtà con il vitigno della Croatina nera dell'Oltrepò Pavese che si ripartiva in due versioni, l'una a grandi grappoli, l'altra più piccoli.
Dalmasso, Cacciatore e Corte, quasi un secolo dopo, non poterono che confermare le asserzioni di Rovasenda, osservando che: "le recenti indagini condotte da due di noi direttamente sui colli d'Oltrepò Pavese per la descrizione dei vitigni di quell'importante regione, hanno rilevato che là

realmente si coltivano due vitigni rispettivamente sotto i nomi di Bonarda grossa e Bonarda piccola. Ma essi sono risultati due semplici sottovarietà della tipica Croatina dell'Oltrepò Pavese (chiamata ivi anche Bonarda di Rovescala)".
Da una relazione trasmessa nel 1877 dal sindaco don Carlo Gallini al sottoprefetto di Voghera, risulta che l'estensione di terreno coltivato a vite era di ben 1.900 ettari solo nel Vogherese, e i vitigni maggiormente coltivati risultavano il Barbera, la Mortadella, il Lambrusco, la Croatina, "tanto per finezza quanto per l'abbondanza della loro produzione". La media del prodotto in un quinquennio considerato era di 36 quintali d'uva per ettaro con una resa di 20 ettolitri di vino.
E ancora nel 1896 nelle "Notizie e studi sui vini e sulle uve d'Italia" il Ministero dell'Agricoltura cita: "Sulla riva destra del Po, nei circondari di Voghera e Bobbio la vite si trova quasi ovunque, specie sulle colline ove è favorita dal clima, dal terreno argilloso feracissimo e dalla intelligenza dei viticoltori che hanno fatto sensibili progressi. Sulle amenissime colline di Casteggio, Broni, S. Giuletta, Stradella, Montalto, Codevilla, Varzi e Zerba trovansi i vitigni migliori: Croatina, Dolcetto, Lambrusca, Bonarda, Barbera, Grignolino, Ughetta, Neretto. Fra le uve bianche Malvasia, Trebbiano, Cortese e Moscato".

Il vino "Bonarda", dapprima tipologia della DOC "Oltrepò Pavese", nata nel 1970, ha mantenuto nel corso degli anni un ruolo fondamentale dal punto di vista storico ed economico per il territorio, tanto che nel 2010 è stato riconosciuto come Denominazione di Origine autonoma con DM del 3 agosto.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA
+3906-45437975
info@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. 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 a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, 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.