



*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
PQAI IV

Prot. n. 65134 – Pubblicata nella G.U.R.I. Serie Generale N. 208 del 06.09.2016

**Proposta di disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini
“delle Venezie”**

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1308/2013 e del Decreto Legislativo n. 61/2010:

ESAMINATA la documentata domanda presentata dall' Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro “Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti”, intesa ad ottenere la protezione della DOC dei vini “delle Venezie”, nel rispetto della procedura di cui all' articolo 4 del citato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6 e 7 del D.M. 7 novembre 2012 e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto, della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e della Provincia Autonoma di Trento;
- è stata tenuta in data 30 agosto 2016 la riunione di pubblico accertamento, presso i locali della Fiera di Verona, Viale del Lavoro, 8 - Verona, con la partecipazione di enti territoriali, organizzazioni di categoria vitivinicole, produttori ed operatori economici interessati;
- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP ed IGP, di cui all' articolo 16 del D.Lgs. n. 61/2010, espresso nella riunione del 2 settembre 2016, nell' ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta del disciplinare di produzione della DOC dei vini “delle Venezie”;

PROVEDE, ai sensi dell' art. 8, comma 1, del citato D.M. 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell' allegata proposta di disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini “delle Venezie” .

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 “Disciplina dell' imposta di bollo” e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Ufficio PQAI IV – Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma – entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della predetta proposta.

Roma, li 5 set. 2016

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Francesco Saverio Abate

ALLEGATO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "DELLE VENEZIE"

Art. 1

Denominazione e vini.

La denominazione di origine controllata "delle Venezie" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- Pinot grigio, anche nella versione frizzante,
- Pinot grigio spumante (categorie V.S. e V.S.Q.)
- bianco.

Articolo 2

Base ampelografica.

1. I vini a denominazione di origine controllata "delle Venezie" Pinot grigio, anche spumante e frizzante, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Pinot grigio minimo 85%;
- possono concorrere le uve dei vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Muller Thurgau, Garganega, Verduzzo (da Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano) e Tocai friulano da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%; tuttavia, in deroga per un periodo di dieci anni a partire dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione possono concorrere anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, ivi compreso il Sauvignon b., idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2. Il vino a denominazione di origine controllata "delle Venezie" bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Chardonnay, Pinot bianco, Muller Thurgau, Garganega, Verduzzo (da Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano) e Tocai friulano, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve.

1. La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione d'origine controllata "delle Venezie" comprende la Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto.

Articolo 4.

Norme per la viticoltura.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed

ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

2. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Nel caso della Pergola o Pergoletta Veronese è fatto obbligo della tradizionale potatura a secco e in verde che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila.

Sono esclusi gli impianti espansi come le pergole a tetto piano (tendoni) o quelli a raggi (Bellussi). Tuttavia i vigneti, se piantati prima della data di entrata in vigore del presente disciplinare, possono essere autorizzati alla produzione della denominazione per un periodo transitorio massimo di 15 anni, a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura con una carica massima di 50.000 mila gemme ad ettaro.

3. La Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici vitate allo schedario viticolo ai fini dell'idoneità alla rivendicazione delle uve con la presente denominazione. Le predette Amministrazioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 18 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "delle Venezie" devono essere riportati nel limite di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo; oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

6. La Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono, in attuazione di quanto stabilito dall'articolo 14, commi 10 e 11 del d.lgs, n.61/2010:

- stabilire un limite massimo uva rivendicabile per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «delle Venezie» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare;

- adottare altre disposizioni per migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini e dei mosti, comprese le uve di cui sono ottenuti, o per superare squilibri congiunturali.

La provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.

7. In caso di annata sfavorevole, anche in riferimento a singole zone geografiche, la Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto fissano rese inferiori a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3, secondo le disposizioni adottate dalle predette Amministrazioni.

8. In annate particolarmente favorevoli la Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono aumentare, anche per singola tipologia, fino ad

un massimo del 20%, la resa massima ad ettaro, da destinare a riserva vendemmiale, fermo restando il limite massimo di cui al punto 5 secondo capoverso, oltre il quale non è consentito ulteriore supero.

L'utilizzo dei mosti e dei vini di cui al precedente comma è regolamentato secondo quanto previsto al successivo articolo 5, comma 5.

La provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.

9 Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata «delle Venezie» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Delle Venezie» spumante e frizzante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,0% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve.

Articolo 5

Norme per la vinificazione.

1. Le operazioni di vinificazione, elaborazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, dei vini di cui all'articolo 1 devono essere effettuate nel territorio amministrativo della Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto. Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della Provincia autonoma di Bolzano.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

3. È consentita nell'elaborazione della tipologia Pinot grigio l'aggiunta di mosti o vini della tipologia "Bianco", anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione "delle Venezie", nel limite massimo del 15%, a condizione che il vigneto dal quale provengono le uve Pinot grigio impiegate nella vinificazione sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza delle uve delle varietà complementari di cui all'art. 2, comma 1, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi complessivamente tale percentuale.

4. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine e non può essere designato con il riferimento al vitigno Pinot grigio. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

5. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uve eccedenti la resa di 18 tonn., di cui all'art. 4 comma 8, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al comma successivo.

La Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvedono entro la successiva seconda campagna vendemmiale a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti e vini di cui al comma precedente alla certificazione con la DOC "delle Venezie". In assenza di tali provvedimenti tutti i vini e mosti eccedenti la resa di cui sopra, oppure

la parte di essa non interessata dai provvedimenti precedenti, sono classificati come vino IGT bianco o vino generico.

6. Lo spumante “delle Venezie” Pinot grigio deve essere ottenuto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave.

Articolo 6 Caratteristiche al consumo.

1. I vini di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Pinot grigio:

- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato;
- odore: fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: fresco e armonico; da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Pinot grigio frizzante:

- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato;
- spuma: fine ed evanescente
- odore: fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: fresco e armonico, dal secco all'abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Pinot grigio - spumante:

- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato;
- spuma fine e persistente
- odore: fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: fresco e armonico, nelle versioni da dosaggio zero a dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

bianco:

- colore: da giallo verdolino al giallo dorato;
- odore: fruttato, intenso, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: secco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Articolo 7 Etichettatura designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “delle Venezie” è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini simili, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

4. E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3. E' tuttavia consentita la facoltà dell'uso della menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo.

5. Il nome del vitigno Pinot grigio può precedere il riferimento della denominazione di origine controllata "delle Venezie".

Articolo 8 Confezionamento

1. I vini DOC delle Venezie devono essere immessi al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 6 litri chiuse con tappo raso bocca ed a vite a vestizione lunga. E' consentito altresì l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 6 litri.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «delle Venezie» Pinot grigio spumante deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 18 litri.

Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia, con esclusione del tappo in plastica. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 e' consentito anche l'uso del tappo a vite, eventualmente con sovrattappo a fungo, oppure a strappo in plastica.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali

L'areale della denominazione di origine controllata "delle Venezie" situato nella parte dell'Italia nord orientale e interessa i territori amministrativi delle regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto e della provincia autonoma di Trento.

Il territorio presenta una grande diversità di "terroir" che ha permesso la produzione di vini però con peculiarità che nel tempo, dal riconoscimento della IGT delle Venezie, hanno caratterizzato questo territorio per la produzione del Pinot grigio.

Il territorio, e in particolare gli areali dove si coltiva la vite, comprende suoli che presentano diverse giaciture: dalle zone collinare in forte pendenza a quelle pianeggianti, è protetto a nord dalla catena delle Alpi e dalle Dolomiti, mentre a sud confina con il mare Adriatico e con il fiume Po.

I singoli "terroir" che compongono il territorio del triveneto, possono essere considerati come le unità elementari interessate alla vitivinicoltura. La descrizione di un territorio viticolo ampio come quello del Triveneto è possibili in relazione alle macro aree affini per il livello dei prodotti ottenuti e conseguentemente per i modelli produttivi che si sono sviluppati in ciascuna delle macro aree.

Considerata le specificità degli ambienti che compongono gli areali dedicati alla coltivazione della vite e delle specializzazioni viticole Per tale motivo si è deciso di adottare una scala di analisi più ampia, raggruppando i territori vitivinicoli, protetti dalla Denominazione d'Origine delle Venezie, secondo un criterio di prossimità e affinità pedo-climatica. In questo modo, la macroarea da sempre identificata con i termini "Trevenezie", "Triveneto" o "delle Venezie", viene rappresenta in una

univoca unità di lettura. La macroarea delle Venezie non è dunque basata su un singolo elemento del terroir, ma su quelli più significativi, primi fra tutti la sua storia e la geologia con il materiale parentale da cui hanno preso origine i caratteri chimici e fisici del suolo. Nella macroarea si trovano così raggruppati sistemi di terre viticole caratterizzate da elementi comuni e da un comune timbro espressivo della produzione viticola.

L'ampia pianura che termina sul mare Adriatico e sul fiume PO è stata formata dalle alluvioni dei corsi d'acqua alpini e prealpini, comprende vasti conoidi e superfici terrazzate, nonché la porzione tuttora attiva (alvei) degli stessi corsi. Include le superfici dei fondovalle dei principali fiumi alpini (Adige, Brenta, Piave, Tagliamento e Isonzo), nonché di alcuni importanti affluenti. Territori che si sono formati per la deposizione sia di materiale calcareo e grossolano, sia di ghiaie e sabbie. Sono terreni che hanno un'origine piuttosto recente, presentano profondità da media a molto elevata e il drenaggio è generalmente buono e il contenuto in scheletro è in generale sempre presente.

Il sistema collinare si estende dal Garda fino al Collio, presenta anche dei rilievi isolati tra i quali i più importanti ai fini della produzione viticola che sono i colli Berici e i Colli Euganei. Significativa è la presenza di suoli marnosi oppure calcarei o conglomerati, come pure la presenza di fenomeni carsici.

Le pianure da quella padano-veneta a quella friulano e alto friulano si è formata grazie agli apporti solidi dei principali fiumi alpini quali il Po, l'Adige, il Brenta, il Piave, il Tagliamento e l'Isonzo. La caratteristica distintiva è la forte classazione dei sedimenti nelle prime parti mentre successivamente i suoli sono costituiti prevalentemente da ghiaie con matrice sabbiosa. Le superfici sono per la maggior parte di antica deposizione.

Il clima è caratterizzato da temperature medie annue da 10-12 a 13-14° C. I mesi più freddi sono dicembre e gennaio (temperature medie da 1 a 4° C) durante i quali le temperature possono scendere sotto lo zero (medie da -1 a -5°C) mentre quelli più caldi sono luglio e agosto con una temperatura media compresa tra 20 e 25° C. Nelle aree montane e nei fondovalle gli intervalli di temperatura si abbassano di uno o due gradi mentre le piovosità tendono ad aumentare. La piovosità media annua si aggira intorno ai 700-1300 millimetri, crescente da ovest verso est e approssimandosi ai rilievi prealpini – nell'area collinare trevigiana-alto friulano raggiunge anche i 1500-2000 millimetri. I mesi più piovosi sono generalmente maggio, ottobre e novembre durante i quali nelle aree prealpine e dell'alta friulana raggiungono anche 150 millimetri di pioggia. Nonostante l'elevata piovosità in vaste aree del comprensorio i suoli presentano una sufficiente capacità drenate. Generalmente grazie all'apporto pluviometrico e alla complessiva buona capacità d'acqua disponibile, i suoli in genere non presentano problemi di deficit idrico.

Fattori storici e umani

I primi insediamenti viticoli nel nord-est risalgono almeno ai tempi del dominio etrusco, fra il VII e il V sec. A.C. Si riscontrano importanti attività viticole nel periodo romano, come dimostra la fama di alcuni vini come i "retici" e l'"Acinatico", ricordati da Virgilio, Strabone Ulpiano Domizio, o importanti ritrovamenti in Trentino le cui testimonianze attraversano diverse epoche (preistorica, romana, medioevale, etc.). Allo stesso modo tracce viticole molto antiche sono riscontrabili in Friuli, il cui nome deriva da Forum Julii, la città di Cividale dove Giulio Cesare organizzò foro e mercato, dando così il nome a tutta la zona. Prendendo a testimonianza di Plinio, ai confini est, verso Trieste, veniva prodotto il Pucinum al quale veniva attribuita la longevità di Livia Augusta e che i Greci lodavano moltissimo.

L'elemento unificante nella storia vitivinicola delle Venezie è stata la presenza della Repubblica di Venezia le cui attività si estendevano dalle terre d'Istria alla Vallagarina trentina. L'immagine del Leone infatti campeggia ancora sulle vecchie porte d'ingresso delle città "dominate dai commerci" dalla Serenissima o negli affreschi sui palazzi più importanti. Una cultura che ha pervaso la vita delle popolazioni delle Venezie attraverso una lingua che con grande senso di appartenenza li faceva sentire i protagonisti dell'arte, della cultura e della civiltà europea di allora.

I commercianti veneziani dalla metà del 1300 fino al 1700 circa, controllavano quasi tutto il mercato del vino di qualità dal Mediterraneo orientale fino alle ricche regioni del nord Atlantico.

Questa fase storica segna per il vino l'inizio di un periodo di grandi cambiamenti sia nella localizzazione di vigneti che nella tipologia dei vini che vengono prodotti. La rivoluzione dei noli a partire dal 1300 cancella la viticoltura dalle zone più periferiche, dalle valli interne e dalle quote più elevate dove l'uva fatica a maturare. Quei vini non erano adatti ai lunghi viaggi. La viticoltura si trasferisce allora dove è possibile produrre vini alcolici e vicina ai luoghi di imbarco e di commercializzazione. L'offerta merceologica cambia profondamente: i vini non vengono più riconosciuti solamente per il loro colore (bianchi o vermigli) o dal nome del vitigno da cui sono prodotti (vernacce, ribolle, schiave...) ma per i luoghi da dove provengono. Ad una maggiore richiesta di qualità dei vini, molti dei quali destinati ai mercati d'Oltralpe, corrisponde da parte dei viticoltori una maggiore attenzione nelle epoche di vendemmia che vengono differenziate a seconda dei vitigni e delle località, anche attraverso l'affissione di bandi vendemmiali, nella preparazione dei contenitori di legno, nello sviluppo tecnologico dei torchi e nella conservazione e trasporto del vino che divengono due aspetti cruciali per la qualità del vino stesso.

L'attuale viticoltura trova il suo impulso grazie alle attività di importanti centri di ricerca e formazione che tuttora sono il motore dell'innovazione del territorio: San Michele all'Adige (istituzione nata come scuola per la formazione dei viticoltori e frutticoltori delle aree meridionali del Tirolo – allora parte dell'Impero Austro Ungarico) e Conegliano che è tutt'oggi il centro di riferimento nazionale per la viticoltura. Non va dimenticata l'importanza della scuola di Parenzo oggi parte della Croazia, che ha formato fino alla fine del secondo conflitto mondiale gli operatori agricoli dell'area del litorale (attività iniziata quando l'Istria era ancora parte dell'allora Impero Austro Ungarico). Oggi nell'area opera una delle principali strutture universitarie per la formazione degli enologi: il consorzio universitario formato dagli atenei di Udine, Padova, Verona e Trento.

La ricerca e la formazione sono stati il volano che nel tempo in quest'area hanno favorito lo sviluppo di importanti imprese vinicole, tutt'oggi ancora tra le principali realtà a livello nazionale, e del secondo distretto spumantistico nazionale. A contribuire inoltre allo sviluppo del settore consentendo a tanti piccoli agricoltori di continuare nella coltivazione della vite adeguando progressivamente l'offerta varietale sono state le cantine sociali.

L'area si è identificata come il principale bacino nazionale per la coltivazione dei Pinot e dello Chardonnay, destinati soprattutto alla produzione di vini spumanti, ottenuti mediante il metodo della rifermentazione in bottiglia oppure in autoclave. Tra queste varietà nell'ultimo ventennio si è affermato il Pinot grigio, vitigno che ha trovato nelle aree viticole del nord-est le condizioni per affermarsi anche come vino tranquillo e alimentare un flusso di esportazione particolarmente importante che si identifica con il nome geografico delle Venezie.

L'indicazione geografica "delle Venezie", è stata sistematicamente utilizzata dai produttori vitivinicoli a partire dal 1977, a seguito del regolamento CEE 816/70 e delle normative nazionali di recepimento che hanno stabilito le modalità per la dichiarazione, designazione e presentazione dei vini definiti allora "vini da tavola con indicazione geografica".

Nel 1995, con il decreto del 21 novembre, è stato approvato il disciplinare di produzione successivamente modificato ed adeguato al fine di adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.

Informazioni sul prodotto:

Il "delle Venezie" si presenta nelle tipologie Pinot grigio e bianco, sia nella versione tranquilla sia nelle versioni spumante e frizzante nel caso del Pinot grigio.

Contribuisco alla produzione dei predetti vini alcune varietà espressione della storia del territorio come la Garganega, i Verduzzo e il Tocai friulano, oltre ad alcuni vitigni internazionali lo Chardonnay, il Pinot bianco e il Muller Thurgau, che hanno trovato nel nord-est degli ambienti ideali per la loro coltivazione.

L'unione di queste varietà, alcune di antica coltivazione nella zona, consente di ottenere vini risultato del legame inscindibile fra vite ed ambiente; si ottengono così vini con spiccate note tipiche delle varietà che li compongono.

Il Pinot Grigio, vitigno di qualità, che trova nei climi temperati l'ambiente dove meglio esprime le peculiarità della varietà, predilige terreni leggeri che sgrondano, ambienti ventilati e sbalzi termici tra giorno e notte che ne esaltano i profumi. Al naso emergono aromi di fiori bianchi e sentori di pera, mela verde e frutta tropicale, ha buona struttura e piacevole freschezza.

Il "delle Venezie" Pinot grigio è elaborato anche in versione spumante. Si caratterizza per un profumo leggermente aromatico, con sentori fruttati e floreali, di frutta bianca e fiori di campo. Al colore si presenta dal giallo paglierino chiaro a tonalità che in base alle modalità di fermentazione presentano talvolta riflessi dal ramato al rosato.

Al gusto è fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico, importante è l'equilibrio acidulo; viene prodotto nelle versioni da dosaggio zero a Dry.

Legame causale:

Il clima fresco e ventilato effetto della catena alpina, permette di concentrare e mantenere nelle uve un elevato contenuto di acidità che si riscontra e caratterizza i vini bianchi sia nella versione tranquilla sia negli spumanti e frizzanti.

La sufficiente disponibilità idrica risultato di una piovosità distribuita anche nei periodi estivi unitamente a terreni normalmente ben drenanti, garantisce un apporto limitato ma costante di acqua e permette una maturazione regolare dei grappoli; importante è la professionalità dei viticoltori nel assicurare una adeguata gestione del vigneto, della parete fogliare e soprattutto della difesa sanitaria considerata la sensibilità del grappolo del Pinot grigio.

Infine le marcate escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli, permettono di esaltare e mantenere il corredo aromatico dell'uva; tali profumi, uniti al quadro acidico, permettono di ottenere vini spumanti freschi e armonici.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 ROMA

Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080

info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

A. Varietà di vite idonee alla coltivazione nella provincia autonoma di Trento

Chardonnay B
Goldtraminer B
Manzoni bianco B
Kerner B
Moscato giallo B
Lagarino B
Müller Thurgau B
Nosiola B
Maor B
Pinot bianco B
Pinot grigio G
Paolina B
Riesling renano B
Riesling italico B
Sauvignon B
Sylvaner verde B
Trebiano toscano B
Veltliner B
Verdealbara B

B. Varietà di vite idonee alla coltivazione nella Regioni Friuli Venezia Giulia

Provincia di Gorizia

Malvasia Istriana B
Tocai Friulano B
Pinot bianco B
Pinot grigio G
Glera B
Ribolla gialla B
Riesling renano B
Riesling italico B
Sauvignon B
Verduzzo friulano B
Chardonnay B
Incrocio Manzoni 6.0.13 B
Moscato giallo B
Muller Thurgau B
Malvasia di Candia Aromatica B
Palava B
Viogner B
Sylvaner Verde B
Picolit B
Vitouska B

Provincia di Pordenone

Malvasia Istriana B
Tocai Friulano B
Pinot bianco B
Pinot grigio G

Glera B
Ribolla gialla B
Riesling renano B
Riesling italico B
Sauvignon B
Verduzzo friulano B
Chardonnay B
Incrocio Manzoni 6.0.13 B
Moscato giallo B
Muller Thurgau B
Malvasia di Candia Aromatica B
Palava B
Viogner B
Picolit B
Verdiso B
Verduzzo trevigiano B

Provincia di Trieste

Malvasia Istriana B
Pinot bianco B
Pinot grigio G
Glera B
Sauvignon B
Chardonnay B
Moscato giallo B
Malvasia di Candia Aromatica B
Palava B
Viogner B
Garganega B
Malvasia lunga B
Semillon B
Vitouska B

Provincia di Udine

Malvasia Istriana B
Tocai Friulano B
Pinot bianco B
Pinot grigio G
Glera B
Ribolla gialla B
Riesling renano B
Riesling italico B
Sauvignon B
Verduzzo friulano B
Chardonnay B
Incrocio Manzoni 6.0.13 B
Moscato giallo B
Muller Thurgau B
Malvasia di Candia Aromatica B
Palava B
Viogner B
Sylvaner verde B

Picolit B

C. varietà di vite idonee alla coltivazione nella Regione Veneto

Provincia di Belluno

Bianchetta trevigiana B
Chardonnay B
Malvasia istriana B
Manzoni bianco B
Pinot bianco B
Pinot grigio G
Glera B
Glera lunga B
Riesling renano B
Sylvaner verde B
Tocai friulano B
Moscato bianco B
Muller Thurgau B
Kerner B

Provincia di Padova

Chardonnay B
Garganega B
Grapariol B
Malvasia istriana B
Manzoni bianco B
Moscato bianco B
Moscato giallo B
Pinella B
Pinot bianco B
Pinot grigio G
Glera B
Glera lunga B
Riesling renano B
Riesling italice B
Sauvignon B
Tocai friulano B
Incrocio Bianco Fedit 51 CSG B
Marzemina bianca B
Trebiano toscano B

Provincia di Rovigo

Chardonnay B
Grapariol B
Riesling italice B
Tocai friulano B
Trebiano toscano B
Malvasia bianca di Candia B
Manzoni bianco B
Moscato bianco B
Pinot bianco B
Pinot grigio G

Provincia di Treviso

Bianchetta trevigiana B
Boschera B
Chardonnay B
Glera B
Glera lunga B
Grapariol B
Malvasia istriana B
Manzoni bianco B
Muller thurgau B
Perera B
Pinot bianco B
Pinot grigio G
Riesling renano B
Riesling italico B
Sauvignon B
Tocai friulano B
Verdiso B
Verduzzo friulano B
Verduzzo trevigiano B
Incrocio Manzoni 2-3 B
Marzemina bianca B
Manzoni moscato (Incrocio Manzoni 13. 0. 25) B
Moscato bianco B

Provincia di Venezia

Chardonnay B
Glera B
Glera lunga B
Grapariol B
Malvasia istriana B
Manzoni bianco B
Pinot bianco B
Pinot grigio G
Riesling renano B
Riesling italico B
Sauvignon B
Tocai friulano B
Verduzzo friulano B
Dorona B
Marzemina bianca B
Moscato bianco B
Muller thurgau B
Verduzzo trevigiano B

Provincia di Verona

Chardonnay B
Cortese B
Durella B
Garganega B
Grapariol B
Manzoni bianco B

Moscato giallo B
Muller thurgau B
Pinot bianco B
Pinot grigio G
Riesling renano B
Riesling italico B
Sylvaner verde B
Tocai friulano B
Trebbiani di soave B
Bianchetta trevigiana B
Malvasia bianca lunga B
Malvasia istriana B
Moscato bianco B
Nosiola B
Trebbiani toscano B

Provincia di Vicenza

Chardonnay B
Durella B
Garganega B
Grapariol B
Malvasia istriana B
Manzoni bianco B
Pinot bianco B
Pinot grigio G
Glera B
Glera lunga B
Pedevenda B
Riesling renano B
Riesling italico B
Sauvignon B
Tocai friulano B
Trebbiani di Soave B
Vespaiola B
Incrocio Bianco. Fedit 51 CSG B
Marzemina bianca B
Moscato giallo B
Trebbiani toscano B