Ref. Ares(2013)3577457 - 27/11/2013

# Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

## I. NOME/I DA REGISTRARE

| |
|---|
| Delle Venezie (it) |

## II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

| | |
|---|---|
| *Nome e titolo del richiedente:* | Regione del Veneto |
| *Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):* | |
| *Nazionalità:* | Italia |
| *Indirizzo:* | 110, Torino<br>30172 Mestre Venezia<br>Italia |
| *Telefono:* | +39.041 2795546 /5525 /5403 |
| *Fax:* | +39.041 2795575 |
| *e-mail:* | agroalimentare@regione.veneto.it,tutela.prodottiqualita@regione.veneto.it |

## III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

| | |
|---|---|
| *Stato:* | Allegato |
| *Nome del documento:* | IGT delle Venezie track change.doc |

## IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|---|---|
| *Base giuridica:* | D.M. 21.07.2009 - Delle Venezie |
| *Base giuridica:* | DM 30.11.2011 Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco |
| *Base giuridica:* | DM 28 10 2013 |

# V. DOCUMENTO UNICO

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

## *1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI*

| |
|---|
| 1. Vino |
| 8. Vino frizzante |

## *2. DESCRIZIONE DEI VINI:*

**Rosso, Rosso frizzante, Novello, vini rossi anche con riferimento al nome di vitigno.**

| *Caratteristiche analitiche:* |
|---|
| I valori chimico-fisici minimi fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 17,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol, 11%vol per il novello |
| *Caratteristiche organolettiche:* |
| L'ampia gamma di vini rossi presentano un colore che può variare dal rosso chiaro, al rubino, rosso granato. All'olfatto risultano intensi e a seconda del vitigno, possono presentare profumi da delicati a intensi che richiamano vari sentori di frutta, più o meno matura. Al sapore possono essere da amabili ad asciutti e intensi e una eccellente sapidità. |

**Rosato, Rosato frizzante; vini rosati anche con riferimento al nome di vitigno**

| *Caratteristiche analitiche:* |
|---|
| I valori chimico-fisici minimi fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 14,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale |

| |
|---|
| minimo 9,00 % vol. |
| *Caratteristiche organolettiche:* |
| Essi si caratterizzano per un colore rosato più o meno intenso; presentano profumi fruttati; possono avere un sapore dal dolce al tendenzialmente asciutto, sapido e con un buon equilibrio. |

**Bianco, Bianco frizzante, vini bianchi anche con riferimento al nome di vitigno**

| |
|---|
| *Caratteristiche analitiche:* |
| I valori chimico-fisici minimi, fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 13,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol. |
| *Caratteristiche organolettiche:* |
| La gamma dei vini bianchi della IGT delle Venezie presenta colori che possono variare dal giallo chiaro paglierino, talvolta con riflessi verdognoli, a colori giallo ocra. All'olfatto presentano un profumo che può variare da delicato a intenso, generalmente che rispecchia i profumi del vitigno principale di composizione. Al sapore risultano da amabili ad asciutti, armonici, presentano una buona struttura accompagnata da una buona sapidità con un finale fresco e vivace. |

## *3. MENZIONI TRADIZIONALI*

### a. Punto a)

| |
|---|
| Indicazione geografica tipica (IGT) |

### b. Punto b)

| |
|---|
| Novello |

## *4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

### a. Pratiche enologiche

| | |
|---|---|
| *Tipo di pratica enologica:* | |
| *Descrizione della pratica:* | |
| | |

**b. Rese massime:**

**Per la provincia di Trento: Bianco, Rosso e Rosato**

| *Resa massima:* |
| --- |
| uva/ha 23 t.<br>vino/ha: 184 hl. |

**Per la provincia di Trento: con riferimento al nome del vitigno**

| *Resa massima:* |
| --- |
| uva/ha 19,5 t.<br>vino/ha: 156 hl. |

**Per le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto: Rimanenti tipologie anche con riferimento al nome di vitigno.**

| *Resa massima:* |
| --- |
| uva/ha 23 t.<br>vino/ha: 184 hl. |

**Per le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto: Chardonnay, Manzoni bianco, Moscato giallo, Moscato rosa, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling renano, Sauvignon, Traminer aromatico, Cabernet franc.**

| *Resa massima:* |
| --- |
| uva/ha 19 t<br>vino/ha: 152 hl. |

## *5. ZONA DELIMITATA*

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con l'indicazione geografica tipica "delle Venezie" comprende:
- per la provincia autonoma di Trento: l'intero territorio amministrativo della provincia;
- per la regione Veneto: l'intero territorio amministrativo delle province di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona e Vicenza;
- per la regione Friuli - Venezia Giulia: l'intero territorio amministrativo delle province di: Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste.

| |
|---|
| province di: Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste. |

### a. Zona NUTS

| | |
|---|---|
| ITD44 | Trieste |
| ITD43 | Gorizia |
| ITD42 | Udine |
| ITD41 | Pordenone |
| ITD4 | Friuli-Venezia Giulia |
| ITD37 | Rovigo |
| ITD36 | Padova |
| ITD35 | Venezia |
| ITD34 | Treviso |
| ITD33 | Belluno |
| ITD32 | Vicenza |
| ITD31 | Verona |
| ITD3 | Veneto |
| ITD20 | Trento |
| ITD2 | Provincia Autonoma Trento |
| ITD | NORD-EST |
| 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

| |
|---|
| RABOSO VERONESE N. |
| REBO |
| REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. |
| RIESLING B. |
| RIESLING ITALICO B. |
| SAUVIGNON B. |

| |
|---|
| SCHIAVA GENTILE |
| SCHIAVA GRIGIA |
| SCHIAVA GROSSA |
| SEMILLON B. |
| Silvaner |
| SYRAH N. |
| TEROLDEGO |
| TERRANO N. |
| TRAMINER AROMATICO |
| TREBBIANO TOSCANO |
| Veltliner |
| VERDUZZO FRIULANO |
| ANCELLOTTA N. |
| CABERNET FRANC N. |
| CABERNET SAUVIGNON N. |
| Chardonnay |
| FRANCONIA N. |
| GAMAY N. |
| GARGANEGA B. |
| INCROCIO MANZONI 2.15 N. |
| Kerner |
| Lagrein |
| LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N. |
| MALVASIA BIANCA LUNGA B. |
| MALVASIA ISTRIANA B. |
| MANZONI BIANCO B. |
| MARZEMINO N. |
| MERLOT N. |
| MEUNIER N. |
| MOSCATO BIANCO B. |
| MOSCATO GIALLO |
| MOSCATO ROSA Rs. |
| MULLER THURGAU B. |
| NEGRARA N. |
| Nosiola |
| PETIT VERDOT N. |
| PICOLIT |
| PINOT BIANCO B. |

| |
|---|
| PINOT GRIGIO G. |
| PINOT NERO N. |
| LAMBRUSCO MAESTRI N. |

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

| |
|---|
| Gamay N |
| Pavana N |
| Malbech N |
| Tazzelenghe N |
| Durella B |
| Vespaiola B |
| Sennen N |
| Vitouska B |
| Malvasia Istriana B |
| Malvasia N |
| Casetta N |
| Piccola Nera N |
| Piculit-Neri N |
| Carmenere N |
| Verduzzo Trevigiano B |
| Raboso Piave N |
| Pignolo N |
| Verdiso B |
| Pinella B |
| Forgiarin N |
| Sciaglin B |
| Ribolla Gialla B |
| Schioppettino N |
| Refosco Nostrano N |
| Tocai Friulano B |
| Rossara |
| Gosen N |
| Ucelut B |
| Goldtraminer B |

c. Altre varietà

Glera B, Groppello di Revò, Cividin, Cjanoire, Lagarino, Maor, Paolina, Saint Laurent, Verdealbara.

# *7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA*

## Specificità della zona geografica

*Informazioni sulla zona geografica:*

*Fattori naturali*

L'area di produzione dei vini IGT "delle Venezie" si estende nell'area a nord-est della penisola Italiana nelle regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto e nella provincia autonoma di Trento. Tale territorio è protetto a nord dalla catena delle Alpi e dalle Dolomiti, mentre a sud confina con il mare Adriatico e con il fiume Po.

Il territorio presenta una grande diversità di "terroir" che ha permesso lo sviluppo di vini peculiari: il clima, pur presentando un'ampia gamma di situazioni climatiche, ha caratteristica uniformi in quanto gode della protezione, da parte della catena Alpina, dalle correnti fredde del nord.

Le estati si presentano da caldo temperato, nella maggior parte delle zone di pianura e in alcune località di montagna specialmente nei versanti al sole, a fresco temperato e fresco in quelle di collina o sui versanti alpini. In particolare le zone collinari, prealpine e alpine godono di elevate escursioni termiche fra il giorno la notte, specialmente durante l'estate e l'autunno prima della vendemmia.

In alcune zone la piovosità si presenta abbondante ma, grazie alla pendenza dei terreni nelle zone collinari e montane, o alla elevata granulometria nei terreni di pianura, il ristagno dell'acqua e dell'umidità è molto raro.

Sia nelle zona di pianura che quelle di collina o montagna, si possono trovare terreni di origine vulcanica, sedimentaria e alluvionale, con suoli che possono variare da freschi e ghiaiosi ad argillosi, ricchi di minerali.

*Fattori umani e storici*

I vini dell'Indicazione geografica "delle Venezie" devono il loro nome a "*Tre Venezie" o Le Venezie*, nome con il quale è conosciuto ancor oggi questo territorio interregionale e che deriva dalla storia comune che lo lega prima alla Repubblica di Venezia e successivamente all'Impero Austro-Ungarico.

La zona era già conosciuta e famosa per la produzione di vino sin dall'epoca dell'Impero Romano, durante il quale il territorio interregionale era sede della *X Regio* di Augusto. Con la caduta dell'Impero romano, a partire dal VIII secolo d.c. con la nascita della Repubblica Serenissima, Venezia estese le sue influenze commerciali e politiche agli attuali territori del Veneto, del Friuli Venezia Giulia e del Trentino Alto Adige, nonché sulle coste e nelle isole orientali del mare Adriatico fino alla Grecia. Famosi erano i vini che dai territori delle Venezie, venivano commercializzati e scambiati in tutti i porti dell'Adriatico e non solo. In molte zone

furono gli stessi signori veneziani che, nelle proprie tenute di campagna e collina, svilupparono nuove tecniche agronomiche, sperimentazioni varietali ed enologiche, al fine di competere, con amici e rivali, per la qualità dei vini.
Dopo la caduta della Repubblica di Venezia, durante il periodo dell'Impero Astro-Ungarico, la dominazione asburgica segna un'altra tappa importante per il rifiorire della viticoltura della zona; fonti storiche attestano l'interesse per il miglioramento varietale, le tecniche colturali e di moltiplicazione. Frequente era lo scambio di materiali e informazioni tra i viticoltori delle aree delle Tre Venezie in particolare con i produttori Ungheresi. E' proprio in questo periodo che il nome "*Tre Venezie" o Le Venezie*, diventa più famoso per indicare la zona di produzione che comprendeva la *Venezia Tridentina*, la *Venezia Euganea* e la *Venetia Giulia*.
Ancor oggi il termine Tre Venezie è utilizzato per indicare questo il territorio interregionale e numerose sono le testimoniante sulla qualità ed i premi ottenuti dai vini delle Venezie.
Una recente pubblicazione sulle "terre del vino" delle Venezie, evidenzia le aree che la storia viticola e il successo dei vini, indicano come particolarmente vocate e capaci di caratterizzare la produzione nella macroregione delle Venezie che riposta come questo sia un terroir universalmente riconosciuto "per la storicità, per l'intelligente impegno di coltivatori che hanno saputo conservare le tante uve autoctone che esprimono i territori e per l'ampia offerta di vini così diversi ma caratterizzati dal denominatore comune della cordialità e della naturalezza".
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 l'attuale 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:*

L'offerta dei vini della IGT delle Venezie, nei vari colori e tipologie, rappresentano la specificità degli ambienti nei quali si producono le uve; l'ampia offerta dei vitigni autoctoni ed internazionali, mettono a disposizione dei consumatori una gamma completa in grado di soddisfare i molteplici gusti ed esigenze di consumo.
I vini della presente IGT presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare i vini risultano nelle diverse tipologie equilibrati con riferimento al quadro chimico-fisico, mentre al sapore e all'odore si riscontrano le caratteristiche prevalenti tipiche dei vitigni.

*Legame causale:*

Il legame dei vini della Indicazione Geografica Protetta "Delle Venezie" con il

territorio è dato dalla rinomanza del nome *Delle Venezie* con il quale, da secoli, é famosa la zona di produzione e che ha reso famosi i vini che provengono da tale area.

## *8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI*

## *9. DOCUMENTAZIONE*

### a. Altri documenti:

| *Descrizione:* |
| --- |
| Allegato 1 - elenco varietà delleVenezie 12_12_11 |
| *Descrizione:* |
| Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010 |
| *Descrizione:* |
| Allegato 3 - DM Controlli vini IGP |

# VI. ALTRE INFORMAZIONI

## *1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO*

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

## *2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA*

| |
|---|
| |

## *3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO*

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

## *4. LINGUA DELLA DOMANDA:*

| |
|---|
| italiano |

## *5. LINK A E-BACCHUS*

| |
|---|
| |