Ref. Ares(2013)3586759 - 28/11/2013

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Marca Trevigiana (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, Via Torino, 30172 Mestre-Venezia Italia
Telefono:	+39 041 279.5575/5525/5403
Fax:	+39 041.2795575
e-mail:	tutela.prodottiqualita@regione.veneto.it,agroalimentare@regione.veneto.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Marca Trevigiana - Track change.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 21.07.2009 - Marca Trevigiana
Base giuridica:	DM 30.11.2011 Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco
Base giuridica:	D.M. 19.11.2013 adeguamento osservazioni UE

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Marca Trevigiana (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:

Bianco, Bianco frizzante, anche con il nome del 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:
I vini bianchi sono caratterizzati da un colore da giallo paglierino scarico a intenso. All'olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all'intenso. Questi vini al sapore risultano amabili o asciutti e a seconda delle caratteristiche del vitigno e della maturità delle uve risultano talvolta armonici con una buona struttura accompagnata da una buona sapidità con un finale fresco e vivace.

Rosso, Rosso frizzante, Novello, anche con il nome del 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 9,50 % vol.
Caratteristiche organolettiche:
Le varie tipologie di vini rossi, presentano un colore che può variare dal rosso chiaro al rubino, al rosso granato. In relazione alle peculiarità del vitigno presentano all'olfatto e al sapore talvolta profumi anche intensi, che ricordano talvolta profumi di frutta più o meno matura, a volte con sentore di confettura, sono da amabili ad asciutti e intensi, presentando in relazione alla varietà anche una adeguata sapidità.

Rosato, Rosato frizzante, anche con il nome del 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:
Il colore rosato può essere più o meno intenso; presentano profumi fruttati, nell'insieme hanno un sapore tendenzialmente dall'amabile all'asciutto, risultano sapidi e con un buon equilibrio.

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:

Bianco, Rosso e Rosato, anche con specificazione del vitigno; Malvasia, Muller thurgau, Glera, Riesling italico, Verdiso, Verduzzo, Franconia, Incrocio Manzoni 2.15, Malbech, Marzemino, Merlot, Raboso, Refosco dal p.r., Tai.

Resa massima:
uva/ha: 25 t vino/ha: 200 hl

Syrah,

Resa massima:
uva/ha: 15 t vino/ha: 120 hl

Manzoni bianco, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Riesling renano, Sauvignon, Marzemina bianca, Cabernet franc, Carménerè, Petit verdot, Manzoni moscato, Prosecco lungo, Traminer aromatico, Pinot nero, Rebo.

Resa massima:
uva/ha: 19 t vino/ha: 152 hl

Manzoni rosa

Resa massima:
uva/ha: 12 t vino/ha: 96 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» comprende l'intero territorio della provincia di Treviso.

a. Zona NUTS

ITD34	Treviso

ITD3	Veneto
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.
SYRAH N.
CABERNET FRANC N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CARMENERE N.
Chardonnay
FRANCONIA N.
INCROCIO MANZONI 2.15 N.
MALVASIA ISTRIANA B.
MANZONI BIANCO B.
MARZEMINO N.
MERLOT N.
MOSCATO BIANCO B.
MULLER THURGAU B.
PETIT VERDOT N.
PINOT BIANCO B.
PINOT GRIGIO G.
PINOT NERO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Traminer Aromatico Rs

Malbech N
Manzoni Rosa Rs
Manzoni Moscato N
Marzemina Bianca B
Verduzzo Friulano B
Verduzzo Trevigiano B
Raboso Piave N
Verdiso B
Tocai Friulano B

c. Altre varietà

Glera b, Glera lunga b.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori naturali L'area di produzione dei vini IGT "Marca Trevigiana" si estende su tutta la provincia di Treviso. Il clima si presenta temperato mediterraneo, con estati calde e inverni miti. La Marca Trevigiana collega la catena delle Prealpi con la laguna di Venezia; nella parte più a nord presenta una fascia collinare che si allunga fra i colli di Asolo, del Montello, di Valdobbiadene e Conegliano, gli speroni del Grappa e delle Prealpi Bellunesi che è molto rinomata anche per la produzione di famosi vini DOC e DOCG; la parte centrale meridionale della zona a indicazione geografica è una fiorente pianura dove la viticoltura una delle attività agricole principali. Treviso, capoluogo di provincia, e conosciuta come città d'acque, sorge nella pianura veneta alla confluenza del Sile col Botteniga a trenta chilometri da Venezia. Il suo territorio è limitato dai fiumi Sile, Zero e Musone a ovest, dalla Livenza a est, è attraversato dal Piave, è distribuito e la sottostante e digradante pianura, ricca di risorgive e fertili campagne. *Fattori umani e storici* La denominazione di *Marca Trevigiana* pur non avendo un riconoscimento giuridico dal punto di vista amministrativo e politico, é conosciuta e molto utilizzata per indicare il territorio della provincia di Treviso. Il nome appare più volte nelle testimonianze a partire dal Medio Evo e soprattutto alla fine del XIV secolo - a indicare il dominio veneziano di terraferma. La città di Treviso dal 1339 fu quasi ininterrottamente sotto il dominio di Venezia fino alla caduta della Repubblica nel 1797. Passò poi all'Austria e fu liberata dalle truppe italiane nel 1866.

Terra fertile dedita all'agricoltura, all'allevamento del bestiame e specializzata nella viticoltura, ha partecipato alla storia agricola ed economica in generale di Venezia, tanto da essere definita già a quel tempo “Marca Gioiosa” per il carattere godereccio ma specialmente ottimista e operoso, dei suoi abitanti che ancora oggi la caratterizza. Ancor oggi la zona è chiamata Marca, Marca Trevigiana o Marca Gioiosa.
L’indicazione geografica “Marca Trevigiana”, è stata utilizzata con continuità dai produttori vitivinicoli della zona 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 per adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.

Informazioni sul prodotto:

I vini rossi della indicazione geografica tipica“Marca Trevigiana” sono caratterizzati un colore rosso che può variare dal rosso chiaro al rubino, al rosso granato.
All’olfatto e al sapore presentano le peculiarità tipiche del vitigno con profumi che talvolta risultano anche intensi, sono da amabili ad asciutti e intensi, presentando in relazione alla varietà anche una adeguata sapidità.
I vini bianchi sono caratterizzati da un colore da giallo paglierino scarico a intenso. All’olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all’intenso. Questi vini al sapore risultano da amabili ad asciutti, armonici e a seconda delle caratteristiche del vitigno e della maturità delle uve presentano talvolta una buona struttura accompagnata da una buona sapidità con un finale fresco e vivace.
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:

Legame causa effetto fra ambiente e prodotto
Il legame dei vini Marca Trevigiana al suo territorio sono dovuti essenzialmente alla rinomanza del nome che, fin dal medioevo, indica il territorio trevigiano come area di confine della Repubblica di Venezia con i Paesi germanici a nord; era il territorio di produzione dei possedimenti viti-vinicoli della Repubblica e dei monasteri medioevali nonché luogo di partenza di tali prodotti attraverso l’antica “via Alemagna” - che inizia proprio ai piedi della zona collinare della Marca Trevigiana e arriva al confine con l’Austria- per portare il vino e altri prodotti della Repubblica veneziana verso l’Austria, l'Europa centrale e la Germania, detta a quel tempo “Alemagna”.

La storia e fama della Marca Trevigiana come terra vitivinicola é attestata oggi da numerosissimi documenti,
guide eno-gastronomiche e turistiche (es. guida Touring).
La nascita nella Marca Trevigiana di uno dei primi istituti di ricerca vitivinicola e scuole enologiche d'Europa,
ha permesso lo sviluppo di un savoir-fair e di una cultura vitivinicola diffusa sul territorio sia fra gli operatori, sia fra i consumatori trevigiani. Inoltre, grazie agli scambi di docenti e ricercatori durante l'Impero Austro ungarico, la rinomanza di questo territorio, dei suoi vini e della professionalità dei suoi operatori, si è diffusa da secoli nei Paesi di lingua austriaca, ungherese germanica e conseguentemente, in tutta Europa.
La fama dei vini Marca Trevigiana sono anche legati alla bellezza del paesaggio viticolo e ai fattori geografici
del territorio di produzione, culla della viticultura: la fascia collinare con l'esposizione a sud dei vigneti, l'ambiente ventilato e luminoso, protetto dai venti del nord, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, è adatto particolarmente ai vini bianchi, specialmente nella versione frizzante, dove risultano prevalenti i profumi fruttati e freschi, di buona sapidità che si sono imposti nei consumatori non solo italiani ma anche di lingua tedesca.
Il bianco frizzante Marca Trevigiana è infatti molto conosciuto e apprezzato dai consumatori tedeschi, primo mercato di consumo di questa tipologia, che frequentano per turismo i territori trevigiani e lo considerano un prodotto che identifica questo specifico territorio.
I terreni sciolti di origine detritico -fluviale delle zone di pianura sono particolarmente adatti a vitigni che danno vini bianchi, rosati e rossi talvolta di corpo, dai profumi anche intensi, sapori da amabili ad asciutti. Tali terreni favoriscono un equilibrio tra le componenti aromatiche e di intensità di colore in particolare nelle bucce delle uve a bacca rossa, che rendono questo territorio vocato alla produzione dei vini novelli. Infatti ancora oggi il trevigiano è una delle principali realtà a livello nazionale sia per volume sia per qualità per la produzione di vino novello e rosati frizzanti.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 - elenco varietà TV_ all A dgr 2257_03 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 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	SAQ9@mpaaf.gov.it,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
