Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOC) DEI VINI "DELLE VENEZIE" O IN LINGUA SLOVENA "BENEŠKIH OKOLIŠEV"

Decisione di approvazione o modifica	Pubblicazione
- Approvato con Reg. di esecuzione (UE) n. 2020/1064 della Commissione del 13/07/2020	G.U.U.E. L 232/45- 20/07/2020
- Modificato con DM 15/07/2021, (modifica ordinaria, ai sensi art.17 del Reg. UE n. 33/2019)	G.U.R.I. 180 – 29/07/2021; G.U.U.E. – C476 – 26/11/2021

Articolo 1
Denominazione e vini

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

- Pinot grigio o Pinot grigio rosato o ramato, anche nella versione frizzante;
- Pinot grigio o Pinot grigio rosato o ramato 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 sesti 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 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 dagli articoli 38 e 39 della L. n. 238/2016:
- 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 in 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 o Pinot grigio rosato o Pinot grigio ramato:

- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato o rosato o ramato;
- odore: fruttato, intenso, caratteristico del Pinot grigio, talvolta leggermente aromatico con note floreali;
- 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 o Pinot grigio frizzante rosato o Pinot grigio frizzante ramato:

- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato o rosato o ramato;
- spuma: fine ed evanescente
- odore: fruttato, intenso, caratteristico del Pinot grigio, talvolta leggermente aromatico con note floreali;
- sapore: fresco, con equilibrata componente acidica, 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 o Pinot grigio spumante rosato o Pinot grigio spumante ramato:

- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato o rosato o ramato;
- spuma fine e persistente
- odore: fruttato, intenso, caratteristico del Pinot grigio, talvolta leggermente aromatico con note floreali;
- sapore: fresco, con equilibrata componente acidica, 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, talvolta con note di freschezza correlate alla componente acidica;
- 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 similari, 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.

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

6. Per le tipologie rosato o ramato è consentito anche l'uso del termine "rosè

7. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con esclusione delle tipologie spumante non millesimato e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini DOC delle Venezie devono essere immessi al consumo in 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 fino a 6 litri secondo le disposizioni della vigente normativa dell'Unione europea e nazionale.

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 è consentito anche l'uso del tappo a vite, eventualmente con sovratappo a fungo, oppure a strappo in plastica.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame
Per tutte le categorie di vini regolamentati (vino, vino spumante, vino spumante di qualità e vino frizzante) l'areale della denominazione di origine controllata "delle Venezie" situato nella parte dell'Italia nord orientale interessa i territori amministrativi della provincia autonoma di Trento e delle regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto.
Da un punto di vista morfologico il territorio della DOC Delle Venezie è caratterizzato da un arco montuoso a nord che abbraccia e racchiude tutta l'area produttiva proteggendola dalle correnti fredde provenienti da nord e nord-est.
Il territorio è attraversato da numerosi corsi fluviali di notevole e costante portata dove originariamente si è sviluppata la viticoltura del nord-est. I principali fiumi sono: l'Adige, il Brenta, il Piave, il Cellina, il Meduna, il Tagliamento e l'Isonzo. Nei secoli i corsi hanno plasmato quasi in maniera omogenea i territori a partire dall'area pedemontana e collinare e quindi la pianura fino a sfociare nel mare Adriatico.

Dal punto di vista pedologico la parte prealpina e collinare, dove è ubicata la viticoltura, è costituita da formazioni calcaree o calcareo-dolomitiche, di epoca mesozoica, soggette spesso a fenomeni di carsismo, che caratterizzano fortemente il paesaggio e la tecnica di conduzione. L'alta e media pianura è costituita da depositi alluvionali prevalentemente ghiaioso sabbiosi, caratterizzati dal sistema di conoidi coalescenti formati dai ghiacciai che occupavano le valli percorse dai vari fiumi che hanno origine dal sistema montuoso. I suoli, originatisi dal materiale trasportato dai corsi d'acqua, sono prevalentemente a tessitura franco sabbiosa con pietrosità frequente e scheletro abbondante, hanno bassa capacità di conservare l'acqua e drenaggio rapido.

La bassa pianura a sud delle risorgive, caratterizzata dal lento e divagante andamento dei fiumi che ne hanno ridotto la forza di trasporto delle acque, è formata da sedimenti progressivamente più fini. I suoli sono principalmente caratterizzati da sedimenti limoso-argillosi profondi, spesso associati alla presenza di materiale organico, con ridotta presenza dei carbonati prevalentemente depositati in profondità (caranto).

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. Nei fondovalle gli intervalli di temperatura si abbassano di uno o due gradi mentre le piovosità tendono ad aumentare.
La piovosità media annua del territorio si aggira intorno ai 700-1300 millimetri e mediamente ben distribuita. I mesi più piovosi sono generalmente maggio, ottobre e novembre durante i quali possono raggiungere anche 150 millimetri mese. Nonostante l'elevata piovosità in taluni periodi vegeto produttivi, i suoli presentano una sufficiente capacità drenate. Generalmente, grazie al naturale apporto pluviometrico e alla complessiva buona dotazione di acqua disponibile, risultato di una efficiente struttura di distribuzione consortile, i suoli peraltro non presentano problemi di deficit idrico.

Altri elementi che caratterizzano il clima del territorio della DOC "delle Venezie" sono l'effetto combinato dell'azione mitigatrice dall'arco alpino e prealpino a Nord e dal mare Adriatico a sud che esercita un'importante azione sulla temperatura smorzandone gli estremi termici estivi e invernali. Ulteriore elemento è l'effetto prodotto dal transito delle masse d'aria condizionato dal mare Adriatico e dal sistema montuoso, che ne regolano il flusso e quindi le relative precipitazioni. In particolare i cambi di direzione dei venti nell'arco della giornata durante i mesi agosto-settembre producono gli sbalzi temici ottimali per il processo di maturazione delle uve.
Quindi le tre componenti: l'arco alpino-prealpino, il mare Adriatico e soprattutto il reticolo dei fiumi che attraversano tutto il territorio da nord a sud, rendono l'areale della indicazione un territorio ai fini agricolo omogeneo.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame
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 quali 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 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 agricole si estendevano dalle terre d'Istria al Trentino.

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.

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 Europa. La Repubblica ha, in quel tempo, regolamentato non solo l'attività marittima e commerciale ma anche la gestione forestale ed agraria. Risalendo i fiumi la nobiltà veneziana ha progressivamente preso possesso del territorio, sviluppando una gestione aziendale secondo gli schemi innovativi dell'epoca. Le proprietà veneziane erano riconoscibili per la presenza di importanti ville di impronta agraria che ancora caratterizzano il territorio della DOC delle Venezie.
Durante questa fase i vini non vengono riconosciuti solamente per il loro colore (bianchi o vermigli) ma anche con riferimento al nome del vitigno da cui sono prodotti (vernacce, ribolle, schiave…) e ai luoghi da dove provengono. Negli scritti di questo periodo si iniziano a trovare anche i termini "ramato" (prevalentemente nell'attuale territorio del Friuli Venezia Giulia) e "rosato" (prevalentemente nell'attuale territorio del Veneto e Trentino). Ad una maggiore richiesta di qualità dei vini, molti dei quali destinati ai mercati d'Oltralpe, corrisponde da parte dei viticoltori una maggiore attenzione alla gestione del vigneto ed al rispetto delle epoche di vendemmia come risulta dai bandi vendemmiali dell'epoca.

Dopo le innovazioni introdotte dalla Repubblica veneziana nel campo agrario, a partire dal XIX secolo, la viticoltura nell'area di produzione della DOC delle Venezie è stata oggetto di un nuovo sviluppo qualitativo grazie alle attività di formazione e divulgazione di nuove tecniche viticolo-enologiche opera delle antiche "cattedre e circoli agrari" e di quelle istituzioni che hanno poi dato vita ai centri di ricerca e formazione che tuttora sono il motore dell'innovazione del territorio. Tra questi ricordiamo la Scuola di San Miche all'Adige (istituzione nata come scuola per la formazione dei viticoltori e frutticoltori dell'area meridionale 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).
A partire dalla seconda metà del secolo scorso la ricerca e la formazione, frutto delle attività di Conegliano e San Michele all'Adige e delle strutture universitarie, hanno contribuito alla crescita e sviluppo del settore favorendo in particolare la nascita e sviluppo di importanti imprese vitivinicole, che sono tutt'oggi tra le principali realtà a livello nazionale. Allo sviluppo e successo del settore hanno contribuito i numerosi viticoltori operanti nell'area della Doc delle Venezie e che hanno introdotto processi e metodologie di gestione che ha coniugato la viticoltura tradizionale con sistemi innovativi, ponendo comunque massima attenzione agli aspetti di sostenibilità ambientale ed economica. Questo ha fatto sì che oggi questo comparto sia tra i modelli di riferimento per tutti gli operatori italiani. Inoltre, grazie all'innovazione di prodotto ed all'introduzione di efficienti sistemi di gestione enologica, il territorio è diventato il primo distretto spumantistico nazionale.
A partire dalla fine del XIX il secolo, a seguito dell'introduzione dei vitigni Chardonnay e Pinots, l'area è diventata il principale bacino nazionale per la loro coltivazione, destinandoli alla produzione sia di vini fermi che di vini frizzanti e vini spumanti.
In tale contesto l'innovazione tecnologica introdotta dai fondatori della Scuola enologica di Conegliano, tra i quali ricordiamo il Carpenè, ha consentito per i vini frizzanti e i vini spumati la messa a punto il metodo di elaborazione in autoclave.
Il Pinot grigio, in particolare, ha trovato nell'area "delle Venezie" le condizioni ideali, tenuto conto che in questo ambiente esprime al meglio le caratteristiche qualitative delle uve e le relative peculiarità enologiche.
Tra queste peculiarità è da ascrivere la maggiore dotazione colorante di talune versioni di Pinot grigio.
L'evoluzione delle tecniche di allevamento, di cantina e una conoscenza più avanzata dei singoli cloni

hanno permesso, alla fine del secolo scorso, di ottenere pinot grigi rosati e ramati di notevole attrattiva.
Fondamentale, per ottenere interessanti versioni di Pinot grigio rosato/ramato, è risultata la scelta operata da tempo dai viticoltori, di destinare a questo scopo i vigneti coltivati sui suoli più profondi e di utilizzare, al contempo, forme di allevamento che espongono maggiormente i grappoli al sole, quali pergola trentina, Sylvoz, Guyot e doppio capovolto allo scopo di favorire maggiori livelli di maturazione delle uve dato il miglior equilibrio vegeto/produttivo della pianta.
Tali scelte, combinate con un'attenta selezione di clonali territoriali con dotazioni peculiari di antociani selezionati a seconda delle necessità colorimentriche, hanno permesso di ottenere sfumature più o meno accentuate che vanno dal rosato più o meno tenue al ramato intenso.
Inoltre l'evoluzione tecnologica di cantina ha contribuito sostanzialmente, proprio per la naturale dotazione di sostanze coloranti presenti nell'acino di Pinot grigio, ad ottenere versioni di prodotti più interessanti tanto che, accanto a vini di un elegante colore paglierino luminoso, si trovano sempre più spesso versioni vinificate in ramato e rosato consigliati con formaggi, prosciutto, salumi, bolliti di carni bianche (Giampiero Rorato – Civiltà della vite e del vino nel trevigiano e nel veneziano – 1990).
L'affermazione del Pinot grigio in termine di colore ha visto il suo riconoscimento ufficiale nel Decreto Ministeriale del 1995, con il quale sono state approvate tutte le proposte di disciplinare dei vini a indicazione geografica tipica che si riferiscono al territorio della DOC delle Venezie (ad es: delle Venezie, Veneto, Friuli Venezia Giulia) e per le quali era ammesso e storicamente riconosciuto il termine rosato per i vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione, tra cui il Pinot Grigio.

Nell'ultimo ventennio dello scorso secolo per il Pinot grigio, anche a seguito della richiesta internazionale dei relativi vini, si è verificato un notevole sviluppo della sua coltivazione nell'areale delle Venezie, dove attualmente si registra circa l'85% del suo potenziale produttivo nazionale, tant'è che il "Pinot grigio" delle Venezie viene identificato come il vino Pinot Grigio di riferimento italiano.
Anche le altre varietà di vite: Chardonnay, Pinot bianco, Muller Thurgau, Garganega, Verduzzo (da Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano) e Tocai friulano, che sono alla base della produzione delle diverse tipologie bianche previste dalla DOC delle Venezie, già introdotte nei secoli XVII° e XVIII°, hanno trovato nell'area l'ambiente ideale di produzione.
Nella commercializzazione gli operatori hanno sinora presentato i vini in questione essenzialmente con l'indicazione geografica "delle Venezie". Tale termine geografico è stato utilizzato dai produttori vitivinicoli a partire dal 1977, in relazione a quanto stabilito dal 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.

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

Vini "delle Venezie" Pinot grigio, nelle categorie "vino", "vino spumante", "vino spumante di qualità" e "vino frizzante".

Il "delle Venezie" Pinot grigio, nella categoria "vino", si presenta al gusto con una buona struttura e piacevole freschezza caratterizzata da una nota di acidità tipica della varietà, all'olfatto predominano le note di fruttato e l'intensità caratteristica della varietà; si percepiscono talvolta note aromatiche che variano dai fiori bianchi espressione del territorio ai sentori di frutta sia del territorio, come la pera, la mela verde ed altre, sia di frutta tropicale.
Al colore si presenta dal giallo paglierino chiaro a tonalità, risultato del processo di fermentazione, che possono presentare talvolta riflessi dal ramato al rosato.

Nella tipologia rosato/ramato, quale risultato dell'attività fermentativa, la colorazione diventa più marcata assumendo tonalità che va da dorata carica a rosata o ramata più intensa.
Il "delle Venezie" Pinot grigio nelle categorie "vino spumante", "vino spumante di qualità" e "vino frizzante", all'olfatto predominano le note di fruttato e l'intensità espressione della varietà; talvolta è presente un profumo leggermente aromatico. Al colore si presenta dal giallo paglierino chiaro a tonalità che in base alle modalità di fermentazione presentano talvolta riflessi dal ramato al rosato.
Nella tipologia rosato/ramato, in base dell'attività fermentativa, la colorazione diventa più marcata assumendo tonalità che va da dorata carica a rosata o ramata più intensa.
Al gusto è fruttato, intenso, caratteristico. Essenziale è l'equilibrio acidulo. Viene prodotto nelle versioni da dosaggio zero a Dry.
Le peculiarità dei vini "*delle Venezie" Pinot grigio* sopradescritti sono il risultato dell'azione delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione, che incidono sul potenziale enologico, marcando le note di "freschezza", dovute essenzialmente alla consistente componente acidica ed alla equilibrata componente aromatica delle uve e dunque dei vini che si ottengono nelle varie versioni ed elaborazioni, cioè spumante e frizzante.

Il vino "delle Venezie" bianco, categoria "vino"
Il *bianco delle Venezie* si presenta al colore da giallo verdolino al giallo dorato; l'odore varia dal fruttato, ai profumi intensi tipici della presenza delle varietà che compongono la partita, alla presenza talvolta di note leggermente aromatiche. Il sapore è secco e armonico.
Le caratteristiche organolettiche risentono della peculiarità di ciascuna varietà che contribuisce alla costituzione della partita, alcune sono espressione della storia del territorio (la Garganega, i Verduzzo e il Tocai friulano) altre internazionali hanno trovato nel nell'area "delle Venezie" un ambiente ideale per la loro coltivazione (lo Chardonnay, il Pinot bianco e il Muller Thurgau, in percentuale più significativa).
In ogni caso le peculiarità del *bianco "delle Venezie"* sono il risultato dell'azione delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione, che incidono sul potenziale enologico, marcando le note di "freschezza", dovute essenzialmente alla consistente componente acidica ed alla equilibrata componente aromatica delle uve e dunque del vino che si ottiene.

C) Interazione causale fra gli elementi della zona geografica (fattori naturali ed antropici) e la qualità e le caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico

Per tutte le categorie di vini "delle Venezie" ("vino", "vino spumante", "vino spumante di qualità" e "vino frizzante").

L'ambiente geografico della zona di produzione caratterizzato da un clima temperato, fresco e ventilato, terreni ben drenanti, con sufficiente disponibilità idrica, risultato di una piovosità distribuita anche nei periodi estivi, garantisce un apporto limitato ma costante di acqua e permette una maturazione regolare dei grappoli, permettendo di ottenere delle uve bianche con un elevato contenuto di acidità, che poi va a caratterizzare i vini bianchi, sia nella versione tranquilla sia negli spumanti e frizzanti tipici del territorio della DOC delle Venezie.
Contribuiscono alla caratterizzazione dei vini in questione le marcate escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli, permettono di esaltare e mantenere il corredo aromatico dell'uva; tali aromi, uniti al quadro acidico, permettono di ottenere vini freschi e armonici.
Infatti l'ambiente pedo-climatico proprio di questa area, ottimale per la varietà Pinot grigio e per le altre varietà bianche della DOC delle Venezie, consente ai vitigni di esprimere il loro migliore potenziale enologico, dove la freschezza è una caratteristica imprescindibile.
In particolare, nel periodo antecedente e durante le varie fasi della vendemmia l'area *delle Venezie* è influenzata da una buona piovosità e da frequenti correnti di aria fresche da nord o da est che, oltre a

favorire significative escursioni termiche giornaliere, assicurano riduzioni delle temperature massime anche in piena estate.
Tale situazione climatica è particolarmente favorevole per l'ottenimento delle uve destinate alle partite che saranno successivamente elaborate nelle versioni spumante e frizzante e segnatamente per le uve del Pinot grigio.
Infatti, detto vitigno è una cultivar poco vigorosa, che esprime la sua migliore potenzialità nella zona di produzione *delle Venezie,* dove le temperature estive non raggiungono valori molto elevati in maniera continuativa ed i terreni sono prevalentemente sciolti ma non poveri, con una sufficiente fertilità.
La qualità e le caratteristiche dei vini *delle Venezie* sono altresì intimamente connesse ai fattori umani descritti alla parte A).
E' infatti rilevantissimo l'apporto degli operatori del territorio, che con le loro capacità, frutto dell'evoluzione agronomica, scientifica e tecnologica, contribuiscono all'ottenimento di vini di spiccato livello qualitativo rappresentativi dell'espressione e tipicità dell'area.
Il contributo degli operatori è essenziale dalla gestione del vigneto e alla raccolta delle uve, dove viene posta particolare attenzione alle temperature delle uve in entrata in cantina. Nel caso dei vini che presentano un colore che va dal paglierino al ramato, oltre alla corretta qualità delle uve è determinate anche un corretto utilizzo della tecnologia di cantina.
L'esperto utilizzo, da parte degli operatori, delle attuali tecniche enologiche è imprescindibile per fissare quel bel colore ramato o rosato che garantisce maggiore cromaticità, ma soprattutto per esaltare il peculiare corredo aromatico/gustativo che contraddistingue queste tipologie di Pinot Grigio delle Venezie.
Al fine di conseguire gli obiettivi di qualità, gli operatori adeguano il processo di vinificazione delle uve in relazione alla varietà e quindi alle tecniche di affinamento dei relativi vini, in particolare praticando adeguate pressature delle uve e fermentazioni a temperatura controllata, contribuendo così al mantenimento delle peculiari caratteristiche organolettiche dei vini.
Al riguardo, è da precisare che il significativo sviluppo del settore vitivinicolo nel territorio è stato favorito da un contemporaneo processo di innovazione del settore tecnologico – manifatturiero, che produce macchine di precisione per la gestione del processo dalla vinificazione all'imbottigliamento.
Nel settore della produzione dei vini spumanti e frizzanti, l'innovazione tecnologica, attraverso la messa a punto di sempre più efficienti impianti di elaborazione in autoclave, ha consentito di esaltare le peculiarità organolettiche dei vini del territorio *delle Venezie*, in particolare la freschezza e le note floreali, che costituiscono l'espressione di un ambiente ideale alla produzione dei vini bianchi e segnatamente del Pinot grigio.

Le peculiarità del Pinot grigio delle Venezie, rispetto ad altri Pinot grigio di provenienza diversa, sono dunque l'espressione di caratteri di unicità e di distintività, che sono il frutto dell'interazione armonica tra l'attività dell'uomo ed il complesso dei fattori ambientali.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

TRIVENETA CERTIFICAZIONI Srl
Palazzo Altan
Via Antonio Altan 83/3
33078 San Vito al Tagliamento (PN)
Tel. 049 9941068
info@triveneta.wine

La Società Triveneta 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, par. 1, del Reg. CE 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 e 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.

ALLEGATO 1

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	Trebbiano 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	
Sciaglin B	Ucelut B	Cividin 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	Sciaglin B	Uceut B
Cividin 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 italico B	Sauvignon B
Tocai friulano B	Incrocio Bianco Fedit 51 CSG B	Marzemina bianca B
Trebbiano toscano B		

Provincia di Rovigo

Chardonnay B	Grapariol B	Riesling italic B
Tocai friulano B	Trebbiano 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
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	Trebbiano di soave B
Bianchetta trevigiana B	Malvasia bianca lunga B	Malvasia istriana B
Moscato bianco B	Nosiola B	Trebbiano 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
Trebbiano di Soave B	Vespaiola B	Incrocio Bianco. Fedit 51 CSG B
Marzemina bianca B	Moscato giallo B	Trebbiano toscano B