Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «MERLARA»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 13.07.2000	G.U. 178 - 01.08.2000
Modificato con	DM 18.10.2007	G.U. 251 - 27.10.2007
Modificato con	DM 21.04.2009	G.U. 102 - 05.05.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Merlara» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Bianco (anche nella tipologia frizzante);
Tai (da uve Tocai Friulano);
Malvasia (da Malvasia Istriana);
Chardonnay (anche nella tipologia frizzante);
Pinot grigio;
Pinot bianco;
Riesling (da Riesling italico e/o Riesling);
Rosso (anche nella tipologia «Novello»);
Merlot;
Cabernet Sauvignon;
Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère);
Refosco dal peduncolo rosso (o semplicemente Refosco);
Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso veronese);
Marzemino frizzante.

Articolo 2

I vini di cui all'*art. 1* con riferimento al nome Tai (da Tocai Friulano), Malvasia, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot bianco, Riesling, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Refosco dal peduncolo

rosso, Raboso e Marzemino devono essere ottenuti dalle uve prodotte da vigneti, coltivati in ambito aziendale, con i corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
Possono concorrere alla formazione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, le uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, provenienti da vitigni ammessi alla coltivazione per le province di Padova e Verona.
Per la produzione del vino Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve dei vigneti, coltivati in ambito aziendale, con i vitigni Cabernet franc, Cabernet Sauvignon e Carmenère, per almeno l'85%.
Possono concorrere alla formazione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, le uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, provenienti da vitigni ammessi alla coltivazione per le province di Padova e Verona.
I vigneti delle varietà Raboso Piave, Raboso veronese, Cabernet franc e Carmenère devono essere iscritti in appositi elenchi distinti per ciascuna varietà.
Il vino a denominazione di origine controllata «Merlara» bianco (anche in versione frizzante) è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1, nella seguente composizione:

- Tocai friulano dal 50% al 70%,
- altre varietà a bacca bianca, congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

Il vino a denominazione di origine controllata «Merlara» rosso o (anche in versione novello) è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1, nella seguente composizione:

- Merlot dal 50% al 70%,
- altre varietà a bacca rossa, congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

Articolo 3

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Merlara» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Masi, Castelbaldo, Merlara, Urbana e Casale di Scodosia in provincia di Padova, Terrazzo, Bevilacqua e Boschi S. Anna in provincia di Verona ed in parte il territorio del comune di Montagnana in provincia di Padova.
Sono tuttavia escluse le zone vallive torbose o prettamente silicee, non vocate, che si trovano all'interno della zona di produzione.
La zona di produzione è così delimitata: partendo dalla località «Morosa» ai piedi dell'argine del fiume Adige prosegue in direzione Nord lungo il confine comunale di Terrazzo continuando lungo il confine del comune di Boschi S. Anna. Seguendo il suddetto confine incrocia la strada comunale «S. Giustina», continua lungo questa ultima in direzione Est verso Legnago. Arrivato alla strada provinciale «dei Boschi» prosegue in direzione Ovest, continua passando per il centro di Boschi San Marco e prosegue per la strada comunale «S. Marco» in direzione Boschi S. Anna. Giunto alla ferrovia Legnago-Monselice la segue in direzione Nord, per giungere al confine comunale, che è seguito in direzione Est. Da qui fino al confine comunale di Bevilacqua per poi giungere allo scolo «Sarega» che si congiunge con lo scolo «Fossetta», per andare in direzione Est lungo lo scolo «Barcagno» e lo scolo «Slonga», ricongiungendosi con il confine comunale, rappresentato dal fiume «Fratta». Prosegue il suo tragitto in direzione Sud, fino ad incrociare la strada statale n. 10 «Padana Inferiore» al Km 344,5 per poi proseguire lungo quest'ultima fino al km 352,8. Giunto in prossimità del confine del comune di Megliadino S. Fidenzio continua in direzione Sud, seguendo tale confine e prosegue nel comune di Casale di Scodosia, passando per la località Ca' Grande, fino allo scolo «Montagnana». Per proseguire lungo questo ultimo in direzione Ovest fino ad incrociare la strada vicinale «stradone Correr di Bailetto». Questa sarà affiancata in direzione Sud fino a giungere al borghetto di Altaura, per poi proseguire lungo la strada comunale «Altaura Vallerana», che porta la demarcazione della zona alla frazione di Vallerana. Continua in direzione Sud per la

strada comunale «Pioppe», imbocca la strada comunale «Valnova» che affianca lo scolo «Correr», e svolta alla prima via a destra, ovvero la strada comunale «Valnova di Correr» che porta nel comune di Merlara. Prosegue in direzione Sud fino alla località «Valle Occara», continua svoltando a sinistra, a raggiungere la strada comunale «Dolza» che costeggia lo scolo consorziale «Manteo». Prosegue a destra in direzione «Minotte» e giunto alla terza curva di quest'ultimo prosegue lungo un piccolo scolo che porta al fiume «Fratta». Giunto qui, lo oltrepassa seguendolo in direzione Ovest, per poi passare in direzione Sud, dopo 2,5 Km, lungo una strada sterrata che lo porta sulla strada comunale «della Gastaldia». Da qui prosegue in direzione Est, lungo quest'ultima, fino all'incrocio con la strada comunale «Borgo Storto». Giunto a questo incrocio segue una strada privata sterrata, in direzione opposta a quella della strada comunale «Borgo Storto» per poi seguire lo scolo consorziale «S. Feliso» ed il confine comunale di Masi in direzione Nord. Successivamente segue lo scolo «Frattesina», per poi continuare lungo lo scolo «S. Felice» e congiungersi al confine comunale di Masi. Da qui prosegue seguendo in direzione Sud per poi costeggiare il fiume «Adige», passando per i confini dei comuni di Castelbaldo e Terrazzo, fino alla località «Morosa» da dove è partito.

Articolo 4

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Merlara» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni delle denominazioni di origine di cui si tratta.
Sono da escludere i terreni umidi, con granulometria eccessivamente sottile e falda freatica alta, oppure all'opposto, troppo leggeri e con falda profonda.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Sono vietate le forme di allevamento espansa (tipo raggi e pergole) e la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2.500.
Per le varietà Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Riesling, Riesling italico, Refosco dal p.r., Raboso Piave e Raboso veronese, tali limiti si applicano solo per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare.

Vitigni	prod/max uva ton/ha	titolo alc vol. nat. minimo
Bianco (anche nella tipologia frizzante)	14,0	10,0
Tai	14,0	10,0
Malvasia	13,0	10,0
Rosso	14,0	10,5
Novello	14,0	11,0
Merlot	14,0	11,0
Cabernet Sauv.	13,0	10,5
Cabernet	13,0	10,5
Marzemino	14,0	10,5
Cabernet (*)	13,0	10,5
Chardonnay	14,00	10,0
Pinot grigio	13,0	10,0
Pinot bianco	13,0	10,0
Riesling	13,0	10,0
Refosco dal p.r.	14,0	10,0
Raboso	14,0	10,0

(*) (Cabernet franc - Cabernet Sauvignon - Carmenère)

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie «bianco» e «rosso», nelle diverse versioni, si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Merlara» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
La Regione Veneto con proprio provvedimento, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia può stabilire limiti massimi di produzione o di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Merlara» inferiori a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dall'ottavo comma del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola o vino ad indicazione geografica tipica, qualora ne abbiano le caratteristiche.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Merlara», devono essere effettuate all'interno dei comuni compresi totalmente o parzialmente nella zona di produzione delimitata al precedente art. 3.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali o costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
E' consentito destinare le uve di un vigneto alla produzione di diverse tipologie previste dall'art. 1, purché risultino rispettati tutti i requisiti posti dal presente disciplinare.
E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.
Le diverse tipologie consentite dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali, eccetto che per la tipologia «novello» che deve essere ottenuta con macerazione carbonica con almeno il 70% delle uve.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi tali limiti, ma non il 75% anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
I mosti ed i vini idonei alla produzione del vino a D.O.C. «Merlara» Bianco e «Merlara» Chardonnay, nel rispetto di quanto disposto dal presente disciplinare, possono essere utilizzati per produrre vini frizzanti, ottenuti secondo le metodologie di elaborazione previste dalle normative comunitarie e nazionali.
I vini ottenuti dalle varietà «Marzemino» possono essere utilizzati per produrre il vino a D.O.C. «Merlara» Marzemino frizzante, secondo le metodologie di elaborazione previste dalle normative comunitarie o nazionali.
La elaborazione dei vini frizzanti può avvenire solo all'interno della regione Veneto.

Articolo 6

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

«Merlara» Bianco:
Colore: giallo paglierino a volte tendente al verdognolo;

Odore: vinoso con caratteristico profumo intenso e delicato;
Sapore: asciutto, di medio corpo, ma armonico, leggermente amarognolo;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

«Merlara» Bianco Frizzante:
Colore: giallo paglierino, a volte verdognolo, brillante;
Odore: vinoso con caratteristico odore intenso e delicato;
Sapore: di medio corpo, aromatico, leggermente amarognolo.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Merlara» Tai:
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
Odore: intenso tipico;
Sapore: asciutto, pieno, morbido;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Merlara» Malvasia:
Colore: giallo paglierino;
Odore: intenso, tipico, leggermente aromatico;
Sapore: asciutto, pieno, morbido;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Merlara» Rosso:
Colore: rosso rubino;
Odore: vinoso, intenso e delicato;
Sapore: asciutto di medio corpo e armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Merlara» Novello:
Colore: rosso rubino con riflessi violacei;
Odore: fruttato, vinoso, tipico;
Sapore: asciutto, leggermente aromatico e acidulo, caratteristico, morbido;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Merlara» Merlot:
Colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato se invecchiato;
Odore: vinoso piuttosto intenso, gradevole, caratteristico;
Sapore: asciutto, talvolta morbido, armonico, caratteristico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Merlara» Cabernet Sauvignon:
Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
Odore: vinoso caratteristico, con odore più intenso se invecchiato;
Sapore: asciutto, pieno di corpo, austero e vellutato se invecchiato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Merlara» Cabernet:
Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
Odore: vinoso, caratteristico, con odore più intenso se invecchiato;
Sapore: asciutto, pieno di corpo, vellutato se invecchiato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Merlara» Marzemino Frizzante:
Colore: rosso rubino vivace, tendente al rosso violetto-ciclamino;
Odore: fruttato, tipico;
Sapore: medio corpo, aromatico, dolce;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Merlara» Chardonnay:
Colore: giallo paglierino;
Odore: intenso, tipico, leggermente aromatico;
Sapore: asciutto, pieno, morbido;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Merlara» Pinot grigio:
Colore: giallo paglierino con o senza riflessi ramati;
Odore: intenso, tipico, leggermente aromatico;
Sapore: asciutto, pieno, morbido;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Merlara» Pinot bianco:
Colore: giallo paglierino scarico;
Odore: delicato, caratteristico;
Sapore: asciutto, pieno, morbido, armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Merlara» Refosco:
Colore: rosso rubino intenso;

Odore: caratteristico;
Sapore: asciutto, rotondo, pieno, tendente all'amarognolo;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Merlara» Raboso:
Colore: rosso rubino carico, tendente al granato con l'invecchiamento;
Odore: tipico, marcato di violetta e marasca;
Sapore: secco, austero, sapido, leggermente acidulo;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
Acidità totale minima: 6,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Merlara» Riesling:
Colore: giallo paglierino, più o meno carico;
Odore: fine, delicato, leggermente aromatico;
Sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione dei vini a denominazione di origine controllata «Merlara» in recipienti di legno, il sapore degli stessi può rivelare lieve sentore di legno.
E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con decreto direttoriale i limiti indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore.

Articolo 7

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», e similari. E' tuttavia 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 il consumatore.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.
Le menzioni facoltative, esclusi i marchi ed i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura solo in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salvo le norme generali più restrittive.
Nella etichettatura dei vini «Merlara» non è obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve, salvo per il «Novello», dove va riportata.
La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo è consentita, per la denominazione di origine controllata «Merlara» , alle condizioni previste dalla legge, soltanto per le seguenti tipologie di vini indicati all'art. 1: «Tai», «Malvasia», Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Riesling, «Merlot», «Cabernet Sauvignon», «Cabernet», Refosco e Raboso.
Per i vini a denominazione di origine controllata «Merlara» immessi al consumo in contenitori fino a 5 litri, è obbligatorio l'utilizzo delle tradizionali bottiglie di vetro chiuse con tappo raso bocca. Tuttavia per le bottiglie da 0,375 fino a 1,5 litri è consentito anche l'uso del tappo a vite.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori storici e umani

La DOC Merlara prende il nome dal Comune che nell'ambito del comprensorio produttivo rappresenta e ha rappresentato nella storia un punto di riferimento per la coltivazione della vite e per la gestione delle produzioni e la commercializzazione dei vini. Nasce a Merlara infatti, negli anni '50, la cantina cooperativa che riesce a valorizzare al meglio le produzioni enologiche di tutta l'area e promuovere la nascita della denominazione. Un territorio da sempre caratterizzato dalla presenza della vite e dalla cultura della sua coltivazione. Nel territorio della Doc Merlara già dal X secolo si coltivavano vigne le cui uve raccolte e trasformate in vino nelle cantine delle corti ristoravano i numerosi viandanti che percorrevano le antiche strade di collegamento con importanti centri abitati. L'incremento durante la romanizzazione delle vie di comunicazione ha accentuato lo sviluppo dell'agricoltura e la diffusione della viticoltura.

Inoltre sono stati rinvenuti scritti del XIV secolo che sottolineano come la coltura della vite fosse sviluppata e si estendesse in tutti i terreni coltivati. Fin dal Cinquecento il territorio, tutto pianeggiante, molto fertile e al centro di importanti insediamenti abitativi, è stato quindi un vivace punto di riferimento viticolo ed enologico del Veneto. Nel periodo medievale tutte le località comprese nel territorio della Doc Merlara si trovano citate nei documenti a dimostrare una presenza umana e una produzione vitivinicola già evidente e costante, sia per l'autoconsumo che per una produzione più ampia. Successivamente l'epoca napoleonica e il dominio austriaco hanno contribuito a riconsiderare l'assetto agrario, mantenendo quasi invariata la struttura organizzativa e il sistema produttivo dal punto di vista vinicolo. Negli ultimi secoli in questo territorio la vite ha rappresentato una delle fonti di sostentamento e di reddito per le varie aziende sparse nella zona.

La DOC è stata approvata con Decreto del 13 luglio 2000 e il 26 Gennaio 2001 è stato costituito il Consorzio di Tutela, con l'incarico di svolgere le funzioni di vigilanza nei confronti dei propri associati. A seguito di importanti investimenti nel settore della vinificazione e dell'affinamento dei vini, effettuati nell'ultimo decennio dalle cantine interessate e, soprattutto, grazie a un indirizzo tecnico più qualificato nella gestione dei vigneti, si sono da tempo raggiunti notevoli livelli sia per la qualità delle uve che dei vini.

Va riconosciuta ai produttori di questo comprensorio di aver selezionato per questo clima e questi terreni, oltre a vitigni ormai tradizionalmente riconosciuti come patrimonio della viticoltura veneta come il Tocai, il Merlot ed il Cabernet, anche vitigni che non si ritrovano, con queste peculiarità, in nessun altro comprensorio di questa regione ma che ben caratterizzano le produzioni di questo territorio. Malvasia Istriana e Marzemino sono diventati grazie all'abilità dei viticoltori due eccezionali marcatori territoriali. Allo stesso tempo i viticoltori della zona hanno attuato una serie di scelte che hanno fatto nascere una nuova viticoltura la quale adotta sesti di impianto, forma di allevamento e sistemi di potatura in grado di assicurare produzioni ottimali anche in annate climaticamente difficili.

La scelta varietale nel contesto pedoclimatico, territoriale e normativo del comprensorio di Merlara, va oggi correlata anche all'ampia disponibilità di terreni a seminativo, con appezzamenti grandi e regolari, di buona fertilità, facilmente irrigabili, a prezzi di mercato contenuti e con la possibilità di scegliere i vitigni più vocati per quest'area. Inoltre, vanno considerati i grandi traguardi che la ricerca viticola ed enologica ha raggiunto in questi anni e con l'adozione di tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale, con una meccanizzazione spinta, in grado di sopperire alla rarefazione della manodopera specializzata permettendo la gestione dei vigneti con costi sostenibili.

Fattori naturali

La zona di produzione comprende un territorio molto ampio, abbastanza omogeneo e caratterizzato da vivacità culturale e imprenditoriale, vista anche la presenza di una frutticoltura e orticoltura di forte tradizione e ben organizzate. I vigneti riconosciuti per i vini Merlara devono trovarsi su terreni

ritenuti idonei per la coltivazione. Sono pertanto esclusi i terreni umidi, con granulometria eccessivamente sottile e falda freatica alta, oppure all'opposto, troppo leggeri e con falda profonda.
Il territorio è pianeggiante, pur presentando una certa variabilità nelle quote e pendenze naturali.
Le numerose analisi del terreno effettuate negli ultimi decenni hanno rilevato l'esistenza di diverse tipologie di suoli, che vanno come struttura dal sabbioso all'argilloso. La caratteristica di quest'area, plasmata dal passaggio dei fiumi Adige e Fratta, che hanno modificato nel tempo la terra rendendola estremamente fertile e generosa, è infatti la presenza di suoli prevalentemente sabbiosi con percentuali variabili di limo. I terreni vocati a vigna sono profondi, con presenza importante di argilla. Data la grande disponibilità di territorio, sono però investiti a vigneto solo i terreni migliori, quelli meglio strutturati, più regolari, facilmente accessibili e che possono permettere l'irrigazione di soccorso. Il clima è temperato-mediterraneo, le estati sono calde e gli inverni miti. L'escursione termica annua è abbastanza elevata mentre la piovosità risulta piuttosto contenuta anche se ben distribuita nel corso dell'anno.

b) Specificità del prodotto

La tradizione enologica delle uve Doc Merlara non può prescindere dalla storicità viticola dell'area e dagli orientamenti del consumatore. I risultati sono vini complessi ma facilmente bevibili, con toni di colori stabili, profumi puliti e intensi.
Tra i vini bianchi di pronta beva meritano di essere menzionati il Merlara Tai, dal colore paglierino con riflessi verdognoli, un profumo intenso ed un sapore pieno e morbido, e il Pinot grigio presente anche nella versione "ramata". Merlara Pinot bianco, Merlara Chardonnay, Merlara Malvasia e Merlara Riesling possono prevedere una vinificazione pensata all'ottenimento di vini più intensi con un maggior affinamento "sur lie" in modo da conferire complessità aromatica e maggior volume e spessore al palato. Infatti la macerazione delle vinacce sul proprio mosto per un periodo di tempo che varia dalle 6 alle 12 ore permette di estrarre dalle bucce i precursori aromatici, sali minerali, mucillagini, sostanze proteiche e di origine polifenolica che vanno ad arricchire i mosti e si ritrovano nel vino finito.
Tra i vini rossi del Merlara, il vino più vivace è il Marzemino Frizzante, vino rosso leggero, aromatico, ottimo per tutte le occasioni. Le uve Marzemine, dotate in grande quantità di precursori aromatici, sono vendemmiate qualche giorno prima della piena maturazione in modo da mantenervi quell'acidità necessaria per preservare bouquet e vivacità una volta messo in bottiglia. Seguono i rossi di pronta beva: Merlot, dal colore rubino e dal sapore intenso e gradevole; Cabernet, caratterizzato da un rosso rubino intenso che tende al granato con l'invecchiamento e con un sapore asciutto e pieno di corpo; Refosco e Raboso tendenti all'amarognolo. Non solo rossi di pronta beva ma anche affinati "sur lie". Uve Merlot, Cabernet, Refosco e Raboso presentano un maggiore spessore qualitativo e possono essere allevate con il preciso scopo enologico di "creare" vini destinati alla maturazione nel tempo anche su legno, con una caduta del potere tannico e il potenziamento del volume al palato. Il Merlara Novello prevede una fase di previnificazione, la "macerazione carbonica che permette di ottenere un vino che conserva tutto l'aroma della bacca d'uva e una caratteristica morbidezza al palato.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Possiamo identificare nelle note floreali e fruttate dei vini bianchi giovani e nella loro peculiare sapidità, l'influsso dei terreni alluvionali con prevalente componente sabbiosa. I mosti alla vinificazione presentano un alto rapporto zuccheri/acidità. La componente malica rimane comunque sempre piuttosto sostenuta anche nelle annate più difficili. I vini sono quindi sempre vivaci e fragranti anche nelle varietà meno aromatiche.
Per quanto riguarda i vitigni a bacca rossa, proprio grazie all'interazione clima-suolo ed ai terreni prevalentemente argillosi, le uve giungono a maturazione solitamente con qualche giorno di anticipo rispetto ad altre aree similari. La struttura di questi vini non è mai eccessiva ma ciò non impedisce di apprezzare l'ottimale maturazione fenolica e quindi la vivacità del colore. Il Marzemino ed il Merlot in particolare sembrano privilegiare un profilo più austero, meglio se con limitato residuo zuccherino, delineando un vino rosso moderno ma di grande personalità.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Siquria Srl
Vicolo A. Mattielli, 11
37038 - Soave (VR) Italy
Tel. 045 4857514
Fax: 045 6190646
e-mail: info@siquria.it

La Società Siquria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.