Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Bagnoli Friularo (it)
Friularo di Bagnoli (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio per la tutela vini D.O.C. Bagnoli
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	63, Piazza Marconi 35023 Bagnoli di Sopra (Padova) Italia
Telefono:	+39.049 5380008
Fax:	+39.049 5380021
e-mail:	info@consorziovinidocbagnoli.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	Bagnoli Friularo DOCG - Disciplinare consolidato DM 8_11_2011.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 08.11.2011
Base giuridica:	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Bagnoli Friularo" o "Friularo di Bagnoli", anche nelle seguenti versioni: riserva, vendemmia tardiva; classico riserva, classico vendemmia tardiva, passito e classico passito.

Caratteristiche analitiche:
I parametri minimi delle diverse tipologie, sono: titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 % vol, acidità totale minima 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo 24,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
Il Friularo è un vino rosso con un elevato tenore in polifenoli che conferisce ai vini giovani un colore rosso rubino brillante che, evolvendo, assume un colore dalle tonalità più profonde, cupe e granate. Al sapore presenta acidità spiccata e forte tannicità, due peculiarità indispensabili del Friularo; grazie ad esse, il vino presenta una singolare resistenza all'invecchiamento in legno ed in bottiglia. Il vino giovane presenta un aroma di frutta rossa, tra cui spiccano marasca, prugna e ciliegia; con il procedere dell'evoluzione, si evidenziano profumi di frutta sotto spirito, sensazioni floreali tra cui la rosa e forti speziature di tabacco, cannella, cacao e vaniglia.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Riserva
Passito
Classico
Vendemmia Tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

“Bagnoli Friularo" o "Friularo di Bagnoli”

Resa massima:
uva/ha: 12 t vino/ha: 84 hl

“Bagnoli Friularo" o "Friularo di Bagnoli classico

Resa massima:
uva/ha: 11 t vino/ha: 77 hl

“Bagnoli Friularo" Passito o "Friularo di Bagnoli" Passito

Resa massima:
uva/ha: 12 t vino/ha: 54 t

“Bagnoli Friularo" Classico Passito o "Friularo di Bagnoli Classico Passito

Resa massima:
uva/ha: 11 t vino/ha: 49,5 hl

5. ZONA DELIMITATA

L’area di produzione comprende l’intero territorio dei comuni di Agna, Arre, Bagnoli di Sopra, Battaglia Terme, Bovolenta, Candiana, Due Carrare, Cartura, Conselve, Monselice, Pernumia, S. Pietro Viminario, Terrassa e Tribano, tutti in provincia di Padova.
La zona di produzione designabile con la specificazione classico interessa l’intero territorio di Bagnoli di Sopra.
La delimitazione precisa dei confini delle suddette aree della denominazione, è definita nel disciplinare di produzione.

a. Zona NUTS

ITD36	Padova
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

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Raboso Piave N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali

La zona di produzione della denominazione presenta un'elevata complessità geologica e pedogenetica.

Nella zona settentrionale e più precisamente nei comuni di Battaglia Terme e Monselice, i suoli hanno avuto origine dalla disgregazione delle rocce vulcaniche: presentano un buono scheletro, sono ben drenati e ricchi di minerali e microelementi. Le zone pianeggianti degli altri comuni sono caratterizzate da una differente tessitura e dalla ricchezza minerale originata dai sedimenti dei fiumi Adige, Bacchiglione e Brenta, presentando una percentuale maggiore di limo e di sostanza organica rispetto a terreni non alluvionali; definibili come sub-acidi, il loro tenore in potassio ben si sposa con la grande acidità espressa dal vitigno Friularo.

La vicinanza dei colli euganei garantisce, per il semplice effetto del differenziale termico, una ventilazione serale e mattutina che permette in estate di mitigare la sommatoria termica nelle ore più calde e in primavera di salvaguardare dalle brinate.

La ventilazione che caratterizza l'intero areale è fondamentalmente riassumibile nei venti provenienti da nord-est e, vista la relativa vicinanza al mare, dalla presenza di brezze marine e bora che arrivano periodicamente nell'intera area di produzione durante tutta la fase vegetativa; questi eventi atmosferici hanno il positivo effetto di impedire, specialmente d'estate, il ristagno dell'umidità.

Il clima è temperato, caratterizzato da condizioni termiche mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte; soventemente, durante il periodo della maturazione, vi sono escursioni termiche importanti che provocano incrementi delle sostanze fenoliche e colore nella bacca.

La piovosità media annuale oscilla tra i 700 e i 900 mm con due punte massime, in primavera e autunno; tali precipitazioni, susseguendosi in maniera cadenzata, permettono alla vite di vegetare senza incontrare stress di natura idrica e carenze minerali.

La grande mineralità dei suoli che caratterizza tutta l'area di produzione determina peculiari note sapide con sensazioni quasi solfuree e un ricco patrimonio organolettico.

Fattori storici e umani

Non è chiaro a quando risalga esattamente l'introduzione del Friularo in questo

areale; la dubbia origine etimologica del termine non permette di identificare con certezza l'epoca della suo avvento. Alcuni studiosi infatti riscontrano nel termine "Friularo" (dialettale *"Frigoearo"*) la radice latina *"Frigus"*: "freddo" seguita dalla desinenza *"Aro"*: "colui che fa". Questa denominazione sarebbe legata alla raccolta tardiva che viene praticata da sempre in questa zona. Ad avvalorare tale tesi è la presenza contemporanea nel vicentino di una varietà detta "Cruaja", che si scoprirà essere il Raboso, il cui nome deriva dal fatto di essere un un'uva estremamente acida e viva al gusto e perciò definita sempre "cruda".
Qualunque sia la sua origine etimologica è inconfutabile che la coltivazione di questo vitigno nel territorio di Bagnoli abbia origini antichissime.
La zona faceva parte della "Decima Regio, Venetia et Histria" ed era attraversata da est ad ovest, dalla via "Amnia" costruita nel 131 a.C.
Primo e più antico documento conosciuto che parla dei vini di "Bagnoli" e che lega il nome dei vini alla zona è l'atto di donazione del marchese del Dominio di Bagnoli al Vescovo di Padova nel 954 d.C.
Una fitta documentazione datata XII° e XIII° secolo riferisce di donazioni di terre vitate in Bagnoli e nei comuni limitrofi e di fitti pagati alla Corte Benedettina di Bagnoli con la decima e con un terzo del vino prodotto.
Nel 1521, lo scrittore e commediografo padovano Ruzzante, descrisse un *"vino sgarboso",* probabilmente una varietà di "Raboso" prodotto nel Padovano, che dalle caratteristiche descritte è probabilmente il "Friularo di Bagnoli".
Il documento più antico che fa diretto riferimento al Friularo di Bagnoli, assieme ai nomi degli altri vitigni autoctoni di Bagnoli, è un manoscritto del 1774 che riporta l'elenco dei vitigni in coltivazione nella zona con il relativo prezzo di mercato. Il Friularo compare come il vitigno più costoso e richiesto.
Nel 1787 il poeta veneziano Ludovico Pastò scrisse un ditirambo sul vino intitolato "*El Vin Friularo de Bagnoli*" dove l'autore, entusiasta bevitore di Friularo ne declama la bontà e le virtù.
Nel 1924 A. Marescalchi scrisse: *"Il Friularo è il vino rosso di piano più rinomato del Padovano".*

Il legame tra il Friularo e la zona di Bagnoli è un legame non solo culturale ed affettivo ma supportato da un naturale connubio tra l'ambiente e il vitigno. In primo luogo l'affinità che i terreni sub-acidi ricchi in potassio hanno con la grande acidità espressa dal Friularo e, fattore ancor più importante, la predisposizione data dalla lunghissima fase vegetativa a incontrare le condizioni metereologiche più interessanti quali importanti escursioni termiche e attività delle fredde mattine tardo-autonnali sul corredo polifenolico.
Questa fenomenologia è stata ben recepita e su di essa si basa la cultura viticola impartita fin dagli albori dai monaci benedettini.
A testimonianza di ciò, ancor oggi si notano nel "Cassone Padovano", antica e caratteristica forma di allevamento locale, le altezze delle impalcature dei vigneti,

la densità di impianto, l'equilibrio delle piante coltivate col preciso intento di bilanciare questi terreni ricchissimi e la rigogliosità del Friularo.
La professionalità dei produttori si distingue per una "maniacale" attenzione nella cura del vigneto, nella disposizione dei filari per favorirne la migliore esposizione alla luce del sole e per incontrare la minor resistenza ai venti, nella scelta dei cloni da coltivare in base al tipo di terreno, ed ancora, nel ricorso alle tecniche viticole più opportune per esaltare le potenzialità del territorio, nella ricerca del raggiungimento della maturazione ottimale, nella precisione dell'epoca di raccolta.
Tutto ciò sembra essere la risposta ad un insegnamento antico che è entrato a far parte del *"modus operandi"* dei viticoltori di questa denominazione.
Ciò che ne scaturisce sono vini di spiccata personalità che incuriosiscono e si fanno apprezzare dalle principali guide nazionali tra le quali Vini d'Italia del Gambero Rosso, Slow Wine di Slow Food; I vini d'Italia de L'Espresso, l'Annuario dei migliori vini di Luca Maroni, Il Golosario di Massobrio, e molti altri che a questi riservano sempre maggior spazio. Anche nei concorsi, siano essi nazionali o internazionali (Concorso internazionale del Vinitaly, Concurs Mondial de Bruxelles, Japan Wine Challenge, India Wine Challenge, Los Angeles County Fair ecc.), il Friularo ha ottenuto e continua ad ottenere numerosissimi riconoscimenti.

Informazioni sul prodotto:

Il Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli é composto da Raboso Piave in misura non inferiore al 90% che determina un colore rosso intenso con riflessi violacei che evolve al granato con la maturazione.
All'olfatto presenta un profumo di frutta rossa come la marasca, la prugna, la ciliegia. Con il progredire della maturazione esprime un aroma di frutta stramatura e sottospirito, spezie quali cacao, cannella, vaniglia e in sfumature intense di profumi terziari; a questi si aggiunge la fragranza di "boisè" se la sua maturazione avviene in botte di rovere.
In bocca si esprime con un carattere rustico, forte, intenso, con una netta tannicità ed una forte acidità legata alla tipicità varietale del vitigno Friularo.

Legame causale:

Il Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli é prodotto con un vitigno caratterizzato da germogliamento precoce e maturazione tardiva che dopo secoli di evoluzione in queste terre, ha raggiunto una perfetta sintonia con l'ambiente.
La pianta beneficia infatti di una grande disponibilità di elementi nutritivi e microelementi e ben si adatta a questi suoli sub-alcalini sviluppando in maniera equilibrata un'ottima parete vegetativa e massimizzando la capacità di accumulo di sostanze fondamentali per la propria fisiologia.
La rusticità della pianta e la buccia spessa dell'acino sono alla base del successo di questa varietà nell'areale di Bagnoli poiché l'umidità autunnale non riesce ad intaccare l'uva che, proseguendo la sua maturazione, raggiunge concentrazioni di sostanze aromatiche, polifenoliche e zuccherine proporzionalmente maggiori

rispetto a tutti gli altri vitigni.
Per potersi esprimere al meglio e svilupparsi in modo regolare, abbisogna di un ambiente che, come nel bagnolese, offra primavere ed autunni miti.
Le precipitazioni susseguendosi in maniera cadenzata permettono alla vite di vegetare senza incontrare stress di natura idrica e carenze minerali. Durante la vendemmia il clima della zona è caratterizzato da elevate escursioni termiche fra il giorno e la notte provocando grossi incrementi della frazione colorante con una maggior dotazione di tonalità violacea.
La ventilazione che caratterizza l'intero areale è fondamentalmente riassumibile nei venti provenienti da nord-est e, vista la relativa vicinanza al mare, dalla presenza di brezze marine e bora che arrivano periodicamente nell'intera area di produzione durante tutta la fase vegetativa; questi eventi atmosferici hanno il positivo effetto di impedire, specialmente d'estate, il ristagno dell'umidità creando un clima favorevole per la completa maturazione delle uve e una maggior salubrità dell'ambiente.
La grande mineralità dei suoli che caratterizza tutta l'area di produzione determina note sapide con sensazioni quasi solfuree e un ricco patrimonio organolettico.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 - DLgs 61/2010
Descrizione:
Allegato 2 - D.M. 02.11.2010

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