

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Piave Malanotte (it)
Malanotte del Piave (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Vini Venezia
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	6, Piazza Libertà 30020 Pramaggiore (VE) Italia
<i>Telefono:</i>	(+39) 0421 799256
<i>Fax:</i>	(+39) 0421 200066
<i>e-mail:</i>	consorzio@consorziovinivenezia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Piave Malanotte o Malanotte del Piave - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 22.12.2010
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Piave Malanotte” o “Malanotte del Piave”

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50 % vol; acidità totale minima 5.5 g/l, estratto non riduttore minimo 26,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Il vino è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento. All'olfatto spicca il tipico profumo di marasca con sottofondo di mora, ciliegia, mirtillo; con l'invecchiamento si evolve in note speziate e di menta ed eucalipto. Al sapore è austero, sapido, la tannicità è elevata ma morbida e, se viene invecchiato in botte, può avere sentori di legno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**Piave Malanotte o Malanotte del Piave**

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 12 t
vino/ha: 78 hl

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini *Piave Malanotte o Malanotte del Piave* devono essere prodotte nella zona comprendente, nelle rispettive province, i seguenti territori amministrativi comunali:

Provincia di Treviso: Arcade, Breda di Piave, Casale sul Sile, Cessalto, Chiarano, Cimadolmo, Codognè, Fontanelle, Godega Sant'Urbano, Gorgo al Monticano, Mareno di Piave, Maserada sul Piave, Monastier, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, Ponzano Veneto, Portobuffolè, Povegliano, Roncade, Salgareda, San Biagio di Callalta, San Fior, San Polo di Piave, Santa Lucia di Piave, Spresiano, Vazzola, Zenson di Piave, parte del territorio dei comuni di Carbonera, Casier, Gaiarine, Mansuè, Mogliano Veneto, Orsago, Preganziol, Silea, Villorba, Colle Umberto, Conegliano, Cordignano, Giavera del Montello, Montebelluna, Motta di Livenza, Nervesa della Battaglia, Paese, San Vendemiano, Susegana, Trevignano, Vittorio Veneto, Volpago del Montello.

Provincia di Venezia: Fossalta di Piave, Marcon, Meolo, Noventa di Piave, Quarto d'Altino, San Donà di Piave e parte del territorio dei comuni di Venezia, Ceggia, Eraclea, Jesolo, Musile di Piave, Torre di Mosto.

La delimitazione dettagliata dei confini dell'area è definita nel disciplinare.

a. Zona NUTS

ITD35	Venezia
ITD34	Treviso
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Raboso Piave N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Piave Malanotte o Malanotte del Piave**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<i>Fattori naturali.</i> Il progetto di “zonazione” ha permesso di comprendere in modo chiaro tutti i vari fattori, ambientali ed umani che hanno portato questo vino al riconoscimento della DOCG. La zona di produzione della DOCG «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» ricade in una zona di media-bassa pianura, lungo l’asse del fiume Piave, caratterizzata da un clima tipicamente temperato, con estati calde e inverni mai troppo freddi. Le precipitazioni sono discretamente distribuite nel corso dell’anno, più abbondanti

nelle zone più vicine alle colline e minori scendendo verso Sud.

Le correnti d'aria fresca provenienti da nord-est fanno sentire il loro effetto con escursioni termiche notte/giorno più accentuate nella parte a nord del comprensorio.

I suoli, costituiti da depositi alluvionali rilasciati dai ghiacciai prima e dal fiume Piave poi, sono considerati "caldi" poiché caratterizzati da un'elevata percentuale di scheletro, con elevata profondità esplorabile dalle radici, assenza di ristagni, poveri di sostanza organica, con contenuto in elementi minerali buono e ben equilibrato, in particolare di fosforo e magnesio.

Fattori storici e umani

La DOCG «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» prende il nome da Borgo Malanotte, borgo medievale sito in Tezze di Piave (TV), cuore della produzione di questo vino. La zona di produzione inizia dove il fiume Piave si apre nella pianura trevigiana e confina con la laguna di Venezia.

In questo territorio la presenza della coltura della vite risale al 181 a.C. con la costruzione della via consolare Postumia da parte dei Romani. Dopo le varie invasioni barbariche che hanno portato alla distruzione delle viti, la coltivazione riprende con forza sotto il dominio della Repubblica di Venezia. La vite si espande in tutta l'area, e la qualità del prodotto migliora in modo netto grazie alla volontà dei nobili veneziani di gareggiare fra loro per superarsi nella qualità del proprio prodotto.

Negli anni '50 i produttori della zona prendono coscienza delle peculiarità del prodotto e delle sue potenzialità e si riuniscono in un consorzio finalizzato alla tutela e alla gestione dei vini di qualità della zona.

Nel 1971 il vino "Malanotte" è conosciuto dai consumatori come tipologia *Raboso Piave Malanotte* all'interno della denominazione DOC Piave, ed è considerato uno dei vini di maggior pregio qualitativo, le cui bottiglie sono state apprezzate per la prima volta all'inizio degli anni '80.

La forte caratterizzazione di questo vino, costituito anche da una parte di uva appassita, ha incontrato fortemente i gusti dei consumatori tanto da divenire più famoso della denominazione nella quale era inserito come tipologia di vino. Ciò ha indotto la necessità di una maggior tutela nazionale ed internazionale del nome attraverso il riconoscimento di una denominazione geografica propria. Per questi motivi nel 2010 il «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave», ha ottenuto dal Ministero il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita per l'omonimo vino.

Il grande lavoro dell'uomo inizia con la produzione dell'uva in vigneti allevati a "Bellussera", sistema di impianto che si riscontra solamente in questa area e nato essenzialmente per la coltivazione del Raboso. Questa tecnica era assolutamente necessaria per portare a maturazione le uve con maggiore sicurezza e anticipo. Attualmente questa tipologia di impianto va scomparendo in quanto le conoscenze

scientifiche hanno portato a nuove tecniche di produzione in grado di soddisfare le esigenze produttive in impianti più moderni ed efficienti.

Le uve del Raboso Piave e veronese maturano nel tardo autunno e sono dotate di elevati contenuti in acidità, tannini e sostanze aromatiche che vengono sapientemente gestite dai produttori in vinificazione con il taglio di vino ottenuto da uve fresche e appassite in graticci. Questa tecnica consente di ammorbidire la spigolosità originaria dando la morbidezza necessaria ed indispensabile alla produzione di un grande vino.

Informazioni sul prodotto:

«Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» è la denominazione che indica il vino ottenuto dalla più prestigiosa elaborazione delle uve di Raboso Piave e Raboso veronese nonché una parte di uve passite in una percentuale che varia dal 15 al 30% in funzione dell'annata.

I “Rabosi” sono da sempre considerati vitigni di difficile gestione, caratterizzati da maturazione molto tardiva, elevato contenuto in acido malico e tartarico, da tannini difficili da maturare e da note vegetali sgradevoli. Essi però, quando sia il viticoltore che il vinificatore riescono a controllare la produzione e la qualità dell'uva, sono in grado di dare dei vini di grande carattere e qualità, come nel caso del Malanotte, infatti, dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è tipico di marasca, mora, ciliegia, mirtillo; con la maturazione, si presenta speziato con note di menta ed eucalipto. Il sapore è austero, sapido, caratteristico, la tannicità elevata ma morbida, e, se viene invecchiato in botte, può avere sentori di legno.

Per questo, nel vino Malanotte, gli elevati contenuti in acidità, tannini e sostanze aromatiche, vengono sapientemente gestiti con il taglio tradizionale di vino ottenuto da uve fresche e appassite in graticci. Tale tecnica pratica consente di ammorbidire la spigolosità originaria di questo vino, dando la morbidezza necessaria senza per questo togliere le note di freschezza e fragranza che caratterizzano il «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» DOCG.

Legame causale:

I suoli “caldi” caratterizzati da un'elevata percentuale di scheletro e privi di ristagni d'acqua, permettono alle radici dei vitigni “rabosi” di esplorare il terreno al fine di raggiungere l'acqua anche nella stagione più calda dopo prolungati periodi di siccità. La scarsa sostanza organica e l'equilibrata presenza di elementi minerali, in particolare di fosforo e magnesio, riducono la vigoria delle piante e permettono ai rabosi di evidenziare nelle uve un'elevata concentrazione delle sostanze coloranti e nei vini elevati contenuti in acidità, tannini e sostanze aromatiche che, grazie all'esperienza degli operatori, vengono sapientemente gestite attraverso il taglio tradizionale di vino ottenuto da uve fresche e appassite in graticci.

Il clima temperato, che in autunno concede ancora giornate soleggiate ed asciutte, favorisce la perfetta maturazione delle uve. Le correnti di aria fresca provenienti da

nord-est fanno sentire il loro effetto abbassando le temperature notturne di ottobre e novembre impedendo lo sviluppo di marciumi sui grappoli che alla vendemmia si presentano perfettamente sani.

Le precipitazioni sono discretamente distribuite nel corso del periodo vegetativo, più abbondanti nelle zone più vicine alle colline e minori scendendo verso sud.

Esse, nei terreni ad elevato drenaggio della zona, garantiscono il permanere della necessaria idratazione dei vigneti nella fase vegetativa ed il continuo arricchimento della falda.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 62/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - D.M. 2 novembre 2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 ROMA Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	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

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

--



*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
PQAI IV

Decreto concernente la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini “Piave Malanotte” o “Malanotte del Piave”

IL DIRIGENTE

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, del Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del preesistente Reg. (CE) n. 1234/2007, art. 118 *octodecies*, par. 3, del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del citato DM 7 novembre 2012

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP “Piave Malanotte” o “Malanotte del Piave”;

VISTO il D.M. 7/03/2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta DOP;

VISTA la nota della regione Veneto n.102875 del 13/03/2017 con la quale è stata trasmessa la domanda del Consorzio vini Venezia, nel rispetto della procedura di cui all'articolo 6 del D.M. 7 novembre 2012, e previo pubblicazione sul Bollettino ufficiale della regione medesima dell'avviso relativo all'avvenuta presentazione della stessa domanda, su istanza del Consorzio vini Venezia, con sede in Venezia, intesa ad ottenere le modifiche di cui all'articolo 5 comma 10, all'articolo 6 comma 1, all'articolo 6 comma 2, del disciplinare di produzione dei vini a DOCG “Piave Malanotte” o “Malanotte del Piave”, concernenti alcune modifiche minori, che non comportano modifiche al documento unico riepilogativo di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del Regolamento (UE) n. 1308/2013;

ESAMINATA la documentazione tecnico-amministrativa presentata a supporto delle citate modifiche minori del disciplinare in questione e ritenuto che la stessa documentazione è risultata conforme alle disposizioni previste dal citato art. 10, comma 8, del DM 7 novembre 2012 e, in particolare, per la medesima richiesta:

- in conformità all'articolo 6 del predetto decreto, è stata esperita l'intera procedura di valutazione e di pubblicizzazione da parte della competente Regione Veneto;

- ai sensi del comma 3 del citato art. 6 del citato decreto, è stato acquisito il parere favorevole della citata Regione;
- sono state ritenute valide le motivazioni tecnico-giuridiche relative alle richiamate modifiche minori;

RITENUTO che a seguito dell'esito favorevole della predetta istruttoria sussistono i presupposti tecnico-giuridici per approvare con provvedimento nazionale le citate richieste di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Piave Malanotte" o "Malanotte del Piave", in particolare nel rispetto dell'art. 118 *octodecies*, par. 3, lett. a) del Reg. (CE) n. 1234/2007;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero la modifica del disciplinare in questione e di dover comunicare la stessa modifica alla Commissione U.E., ad aggiornamento del fascicolo tecnico inoltrato alla Commissione U.E., tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 81653 del 3 novembre 2016 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 1, comma 5, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

D E C R E T A

Articolo unico

1. Al disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Piave Malanotte" o "Malanotte del Piave", così come approvato con il D.M. 30.11.2011 e da ultimo aggiornato con il DM 7.3.2014 richiamati in premessa, sono apportate le modifiche evidenziate nell'allegato al presente decreto.
2. La modifica al disciplinare della DOP "Piave Malanotte" o "Malanotte del Piave", di cui al comma 1, sarà inserita sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP - e comunicata alla Commissione U.E., ai fini dell'aggiornamento del relativo fascicolo tecnico già trasmesso alla stessa Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, nel rispetto delle procedure richiamate in premessa.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

IL DIRIGENTE
Dr. Luigi Polizzi
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

Modifiche al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Piave Malanotte” o “Malanotte del Piave”.

- a) All’articolo 5, comma 10, la dicitura: “8 dicembre.” è sostituita dalla dicitura “15 novembre.”.
- b) All’articolo 6, comma 1, la dicitura: *titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,50% vol*” è sostituita dalla dicitura: *“titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:12,50% vol”*.
- c) All’articolo 6, è depennato il seguente comma 2:

“E’ in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo.”.