

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA
“BAGNOLI FRIULARO” O “FRIULARO DI BAGNOLI”**

Approvato con	DM 08.11.2011	G.U. 276 - 26.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

1 La denominazione di origine controllata e garantita “Bagnoli Friularo” o “Friularo di Bagnoli”, già riconosciuta a DOC con DM 16 agosto 1995, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
“Bagnoli Friularo” o “Friularo di Bagnoli” (anche nelle tipologie riserva e vendemmia tardiva),
“Bagnoli Friularo” o “Friularo di Bagnoli” classico (anche nelle tipologie riserva e vendemmia tardiva),
“Bagnoli Friularo” o “Friularo di Bagnoli”, passito,
“Bagnoli Friularo” o “Friularo di Bagnoli” classico passito.

Articolo 2

1. I vini della denominazione di origine controllata e garantita “Bagnoli Friularo” o “Friularo di Bagnoli”, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Raboso Piave in misura non inferiore al 90%.
- altri vitigni a frutto a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella provincia di Padova, in misura non superiore al 10%.

Articolo 3

1. La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Bagnoli Friularo” o “Friularo di Bagnoli”, 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.

2. La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Bagnoli Friularo” o “Friularo di Bagnoli”, designabili con la specificazione classico interessa l’intero territorio del comune di Bagnoli di Sopra.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerare idonei, ai fini della produzione dei vini di cui all'articolo 1, unicamente i vigneti ubicati in terreni di origine sedimentario-alluvionale, di medio impasto, tendenti allo sciolto, anche con presenza di concrezioni calcaree.

3 Sono assolutamente da escludere, invece, i vigneti ubicati in terreni ricchi di sostanza organica e quelli in terreni umidi o freschi, di risorgiva o soggetti ad allagamenti.

4. I sestri 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; i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare dovranno avere un minimo di 2.500 piante per ettaro.

5. Sono ammesse le forme a controspalliera semplice e a cortina doppia; sono vietate invece le forme di allevamento espanse.

6. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

7. Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, prima dell'appassimento, devono essere i seguenti:

tipologia	Prod. max	Titolo alc.	Titolo alc.
	uva/ha	vol. nat.	vol. nat.
	Tonn.	minimo	minimo
			versione riserva
"B.F." o "B.F."	12	10,00	11,00
"B.F." o "B.F." classico	11	10,50	11,50

8. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Bagnoli Friularo" o "Friularo di Bagnoli", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Qualora venga superato tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita "Friularo di Bagnoli"

9. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo di cui all'art. 13 del decreto L.vo n.61/2010.

Articolo 5

1. Le operazioni di appassimento delle uve, di vinificazione, di invecchiamento e affinamento laddove obbligatori, devono aver luogo all'interno della zona di produzione delimitata dall'art.3.

Tuttavia le predette operazioni possono essere effettuate anche in stabilimenti situati in comune di Cona e di Albignasego.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

3. Nella preparazione dei vini diversi dalla tipologia passito e vendemmia tardiva possono essere utilizzate uve sottoposte ad appassimento fino ad un massimo del 50% dell'intera partita.

4. La menzione "Vendemmia Tardiva" è riservata esclusivamente al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Bagnoli Friularo" o "Friularo di Bagnoli", prodotto con almeno il 60% delle uve raccolte e vinificate, come è tradizione, dopo l'"Estate di San Martino" (11 Novembre).

5. La tipologia passito è ottenuta attraverso un appassimento naturale delle uve in locali idonei.

Per l'appassimento delle uve ci si può avvalere anche di sistemi di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.

Le uve destinate all'appassimento non possono essere pigiate in data antecedente al 8 dicembre. La Regione Veneto con proprio provvedimento, a seguito di motivata richiesta del Consorzio di tutela, può anticipare detta data.

6. La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore al 70% per le uve fresche e 45% per le uve appassite. Qualora superi questo limite, ma non rispettivamente il 75% e il 50%, l'eccedenza non ha diritto alla presente denominazione di origine; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

7. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Bagnoli Friularo" o "Friularo di Bagnoli", diversi dalla tipologia passito, devono essere sottoposti ad invecchiamento che dovrà essere di almeno:

- 24 mesi di cui almeno 12 mesi in botti per la versione riserva,
- 12 mesi per gli altri vini,

a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

8. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Bagnoli Friularo" o "Friularo di Bagnoli" passito (anche con la specificazione classico) non potrà essere immesso al consumo prima di un periodo di maturazione ed affinamento di almeno due anni in botti, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. Durante questo periodo, che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una fermentazione lenta che si attenua nei mesi freddi.

Articolo 6

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

"Bagnoli Friularo" o "Friularo di Bagnoli" (anche nella tipologia vendemmia tardiva):

- colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, pieno, vellutato, intenso, tendente all'acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % e 12,50 % nella versione riserva;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l e 26,0 g/l nella versione riserva

"Bagnoli Friularo" o "Friularo di Bagnoli" passito:

- colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: da amabile a dolce, vellutato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,50%;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50%;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 30,0 g/l.

Articolo 7

1. Nella designazione dei vini di cui all'art. 2 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario viticolo, che la conservazione delle uve per l'appassimento, la vinificazione e la conservazione del vino avvenga separatamente e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri di carico e nei documenti di accompagnamento.
2. E' vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata e garantita "Bagnoli Friularo" o "Friularo di Bagnoli" qualsiasi specificazione e qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "Extra", "Fine", "Scelto", "Selezionato" e similari.
3. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini di cui al presente disciplinare deve figurare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
4. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'indicazione dei nomi di aziende e di vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

Articolo 8

1. Tutti i vini della denominazione di origine controllata e garantita "Bagnoli Friularo" o "Friularo di Bagnoli" devono essere confezionati in bottiglie di vetro di capacità massima di litri 3 chiuse con tappo raso bocca in sughero e con abbinamento consono ai caratteri di pregio di tali produzioni. Per le bottiglie fino a 0,250 litri è consentito l'uso del tappo a vite. È consentito, ai soli fini promozionali, l'impiego di bottiglie tradizionali di capacità di litri 6, 9, 12 e 18.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona di produzione della DOC "Bagnoli" 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, permettendo 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'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 ha 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 sua bontà e le sue virtù.

Nel 1924 A. Marescalchi scrisse: "*Il Friularo è il vino rosso di piano più rinomato del Padovano*".

Il legame tra il Friularo e Bagnoli è 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 meteorologiche più interessanti quali importanti escursioni termiche e attività delle fredde mattine tardo-autunnali 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 ne riservano sempre maggior spazio. Anche nei concorsi, siano essi nazionali o internazionali (Concorso internazionale del Vinitaly, Concours Mondial de Bruxelles, Japan Wine Challenge, India Wine Challenge, Los Angeles County Fair ecc.), il Friularo ha ottenuto e continua ad ottenere numerosissimi riconoscimenti.

b) Specificità del prodotto

Il Friularo presenta 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 si differenzia 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 “boisé” 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.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il Friularo è un vitigno con 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 il propria fisiologia.

L’ampio grappolo presenta acini serrati e compatti, dalla buccia spessa; questa caratteristica è stata 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, offre 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 peculiari note sapide con sensazioni quasi solfuree e un ricco patrimonio organolettico.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia Srl
Sede Amministrativa: Via San Gaetano, 74
36016 - Thiene (Vicenza)
Tel. 0445 313088
Fax. 0445 313080
e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).