

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

Bagnoli di Sopra (it)

Bagnoli (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la tutela vini D.O.C. Bagnoli
<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>	63, Piazza Marconi 35023 Bagnoli di Sopra (Padova) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.049.5380008
<i>Fax:</i>	+39.049.5380021
<i>e-mail:</i>	info@consorziovinidocbagnoli.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	Bagnoli DOC - Disciplinare consolidato DM_8_11_2011 vers2.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M 08.11.2011

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Bagnoli di Sopra (it) / Bagnoli (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

**"Bagnoli di Sopra" o "Bagnoli": Bianco, Classico Bianco, Marzemina bianca, Classico Marzemina bianca; Spumante bianco, Spumante bianco "storico".**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi, tra i diversi vini bianchi della denominazione, sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 % vol, acidità totale minima 4,0 g/l, estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini bianchi si caratterizzano per freschezza e la fragranza del loro profumo che evidenzia sentori di frutta a polpa bianca, fiori bianchi, speziatura dolce e presentano una buona struttura ed eccellente sapidità. Nella versione "spumante" la prevalenza di Raboso Piave, vinificato in bianco, dona a questo vino consistenza e lunghezza gustativa.

**"Bagnoli di Sopra" o "Bagnoli": Rosso, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carménère, Refosco dal peduncolo rosso, Vin da Viajo, tutti anche in versione classico e riserva; Corbina, Cavrara, Turchetta tutti anche in versione classico.**

*Caratteristiche analitiche:*

I parametri minimi tra i diversi vini sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 % vol, acidità totale minima 3,5 g/l, estratto non riduttore minimo 12,5 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

I rossi, se consumati giovani, presentano un colore rosso rubino con riflessi violacei e profumi complessi in quanto la caratterizzazione del vitigno si fonde con la mineralità dei suoli; i vini rossi invecchiati hanno un colore granato; al naso esibiscono un profumo di frutta rossa stramatura, frutta sotto spirito e di confettura, con note speziate che variano dalla liquirizia al pepe nero, talvolta con un contorno dolce o con piccole sfumature di rovere e vaniglia.

**"Bagnoli di Sopra" o "Bagnoli": Rosato, Classico Rosato, Spumante rosato, Spumante rosato "storico".**

*Caratteristiche analitiche:*

i parametri minimi tra i diversi vini sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 % vol, acidità totale minima 5,0 g/l, estratto non riduttore minimo 16,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

I vini rosati presentano un colore rosato intenso, brillante ed un profumo complesso di fiori e spezie.  
Al gusto si distinguono per la caratteristica sapidità, il corpo strutturato, la morbidezza e la complessità dei sapori.  
Nelle versioni "spumante" la prevalenza di Raboso Piave vinificato in rosato, esalta le note fruttate di ribes e uva spina caratterizzando il sapore per la grande vivacità e freschezza.

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

**b. Punto b)**

Riserva

Classico

#### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

##### a. Pratiche enologiche

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

##### b. Rese massime:

classico Corbina, classico Cavrara

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 11 t vino/ha: 77 hl

Rosso, Rosato, Bianco, Spumante, Merlot

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 14 t vino/ha: 98 hl

classico Rosso, classico Rosato, classico Bianco, classico Merlot, Vin da Viajo, Cabernet, Turchetta, Refosco p.r., Marzemina bianca, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Carménère.

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 13 t vino/ha: 91 hl

classico Vin da Viajo, classico Cabernet, Corbina, Cavrara, classico Turchetta, classico Refosco p.r., classico Marzemina bianca, classico Cabernet sauvignon, classico Cabernet franc, classico Carmenere.

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 12 t vino/ha: 84 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 puntuale dei confini dell'area della denominazione, è definita con precisione nel disciplinare di produzione.

### a. Zona NUTS

ITD36	Padova
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

MERLOT N.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
SAUVIGNON B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
RABOSO VERONESE N.

### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Raboso Piave N

Marzemina Bianca B

**c. Altre varietà**

Turchetta N, Cavrara N, Corbina N.

## **7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

### *Informazioni sulla 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 buon 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.

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 delle 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 del colore nelle varietà a bacca rossa e un incremento aromatico in quelle a bacca bianca.

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 vicinanza al mare e la salinità nei suoli conferiscono ai vini bianchi la tipica sapidità.

La ricchezza minerale dei terreni alluvionali conferisce ricchezza gustativa, corpo e struttura ai vini rossi.

*Fattori storici e umani*

La coltivazione della vite nel territorio di Bagnoli ha origini romane in quanto l'intero areale faceva parte della "Decima Regio, Venetia et Histria" ed era attraversata da est ad ovest, dalla via "Amnia" costruita nel 131 a.C.

Lo scrittore romano Plinio descrisse la qualità particolare dei vini di queste zone del Padovano imputandola all'associazione della vite al salice: "*Mira vitium natura, saporem alienum in se trahendi, qualem et salicum redolent Patavinorum in vindemiae*" (Meravigliosa natura delle viti di attrarre a sé un profumo diverso, come le vendemmie profumano dell'odore dei salici nei campi dei Patavini).

Il primo e più antico documento conosciuto che parli dei vini di "Bagnoli" e che legghi 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.

A testimonianza dell'importanza storica di questi vini, nel XIV° secolo i Benedettini edificarono nell'attuale centro di Bagnoli imponenti cantine che sono tutt'ora funzionali ed hanno ricevuto l'onorificenza di monumento nazionale.

Testi dell'epoca riportano che la necessità di rendere meno duri i giorni estenuanti della guerra contro l'Impero ottomano a Creta, le flotte veneziane si approvvigionarono dalle cantine di Bagnoli di un vino rosso fortificato definito "*Vin da Viajo*" (Vino da Viaggio): l'eccezionale resistenza alle alte temperature e agli spostamenti via mare lo resero infatti il vino più quotato dell'intera Repubblica durante quel periodo.

Nella seconda metà del 700, Bagnoli acquisterà larga rinomanza per la presenza sia come scrittore che come attore di Carlo Goldoni; ospite di riguardo del conte Ludovico Widmann, egli s'innamorò dei vini del luogo dedicando alla corte di Bagnoli alcune commedie.

Alla fine dell'Ottocento i vini di Bagnoli erano considerati tra i migliori vini prodotti nel Padovano, come riportato nel testo "Geografia d'Italia" del 1904: "*Assai apprezzati sono pure i vini che si traggono dai vigneti di Bagnoli, secondo taluni i migliori che si facciano nel Padovano*".

La tecnica viti-vinicola della zona si è anticamente nutrita del fondamentale apporto dei monaci benedettini che con il loro irreprensibile modello di coltivazione della vite avevano previsto penali severissime per il mezzadro che "*non potasse o spollonasse le vigne*", o non rispettasse l'obbligo di "*zappare tutte le viti due volte all'anno*".

Ancor oggi si nota nelle altezze delle impalcature dei vigneti, nella densità di impianto nonché nell'equilibrio delle piante coltivate col "Cassone Padovano", antica e caratteristica forma di allevamento locale, una ricerca nel bilanciare la

fertilità dei terreni con la produttività delle piante.

Anche la cura che si incontra nella gestione delle vigne sembra il “retaggio” del controllo asfissiante che i monaci riservavano agli affittuari dei fondi.

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 aver 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.

Guide enogastronomiche nazionali e internazionali e riviste specializzate del settore riservano sempre maggior spazio ai vini DOC Bagnoli. 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.), i vini della DOC Bagnoli hanno ottenuto e continuano ad ottenere numerosi riconoscimenti.

#### *Informazioni sul prodotto:*

I vini bianchi si caratterizzano per freschezza, fragranza, sentori di frutta a polpa bianca, fiori bianchi, speziatura dolce, buona struttura ed eccellente sapidità. Grazie all’aggiunta del 10% di Raboso Piave, prevista dal disciplinare, i vini bianchi presentano una maggiore acidità; questa caratteristica permette un lungo affinamento del vino, anche in legno. Quando l’andamento stagionale è favorevole si possono ottenere vini bianchi d’annata contraddistinti da grande morbidezza ed eleganza con note di miele e vaniglia.

I rossi, se consumati giovani, presentano un colore rosso rubino con riflessi violacei, i profumi sono complessi poiché la caratterizzazione del vitigno si fonde con la mineralità dei suoli.

I vini rossi invecchiati hanno un colore tendente al granato, al naso esibiscono un profumo di frutta rossa stramatura, frutta sotto spirito e di confettura, che complessa in note speziate che variano dalla liquirizia al pepe nero e si fondono in un contorno dolce con piccole sfumature di rovere e vaniglia.

La forza espressiva di questi vini deriva dalla ricchezza dei suoli che ne esalta l’espressione aromatica.

#### *Legame causale:*

I terreni di origine alluvionale sono molto fertili, ricchi di sostanze organiche e minerali e permettono di ottenere una produzione qualitativamente costante evidenziando un rapporto tra zuccheri e acidità a favore dei primi.

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.

Le precipitazioni, susseguendosi in maniera cadenzata, permettendo 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 nei rossi e un incremento aromatico nei bianchi.

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 consentendo vendemmie tardive per la realizzazione di vini strutturati, consistenti, profumati, adatti ad un lungo invecchiamento.

La grande mineralità dei suoli che caratterizza tutta l'area di produzione, determina nei vini della denominazione Bagnoli, sia bianchi che rossi, peculiari note sapide con sensazioni quasi solfuree e un ricco patrimonio organolettico.

## ***8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI***

--

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

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

**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>	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**

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

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**