

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

Friuli Isonzo (it)
Isonzo del Friuli (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio di Tutela Vini DOC Friuli Isonzo
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2-4 Gramsci 34071 Cormons (GO) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 048161833
<i>Fax:</i>	+390481634840
<i>e-mail:</i>	amministrazione@vinidocisonzo.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 15.9.2009

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Friuli Isonzo (it) / Isonzo del Friuli (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
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Bianco e Bianco frizzante**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l per vini tranquilli e 5,0 g/l per i frizzanti; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: paglierino più o meno carico; odore: fruttato; sapore: asciutto o amabile, vivace, di corpo, armonico, giustamente tannico e acido, tranquillo; <i>Per la sola tipologia frizzante: Spuma: fine ed evanescente.</i>

Rosso e Rosso frizzante*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l per i vini tranquilli; 5,0 g/l per i frizzanti;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso vivace, rubino;
odore: leggermente erbaceo;
sapore: asciutto o amabile di corpo, pieno, armonico, tranquillo;
Per la sola tipologia frizzante:Spuma: fine ed evanescente.

Rosato e Rosato frizzante*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l per i vini tranquilli e 5,0 g/l per le tipologie frizzanti;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato tendente al cerasuolo tenue;
odore: leggermente vinoso, gradevole caratteristico;
sapore: asciutto o amabile, pieno, fresco, tranquillo;
Per la sola tipologia frizzante:Spuma: fine ed evanescente.

Vendemmia tardiva*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo oro ambrato più o meno intenso;
odore: intenso complesso di muschio;
sapore: dolce armonico;

Chardonnay:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, vellutato, morbido, armonico;

Malvasia*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: gradevole;
sapore: asciutto, delicato, gradevole;

Moscato giallo*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: caratteristico giallo paglierino;
odore: tipico ed aromatico caratteristico;
sapore: aromatico amabile armonico tranquillo;

Pinot bianco*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino chiaro o leggermente dorato;
odore: delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, vellutato, morbido, armonico, gradevole;

Pinot grigio

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi ramati;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico, gradevole, caratteristico;

Riesling italico

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: abbastanza intenso e caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: asciutto, abbastanza di corpo, armonico, caratteristico, gradevole;

Riesling

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: abbastanza intenso e caratteristico, delicato, gradevole;

odore: abbastanza intenso e caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: asciutto, abbastanza di corpo, armonico, caratteristico, gradevole;

Sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato chiaro;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo, vellutato, gradevole;

Friulano

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino o dorato chiaro, tendente al citrino;
odore: delicato e gradevole, con profumo caratteristico;
sapore: asciutto, caldo, pieno con leggero fondo aromatico;

Traminer aromatico

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino carico;
profumo: gradevole con marcato aroma caratteristico;
odore: asciutto, leggermente aromatico, intenso,
caratteristico, di corpo;

Verduzzo friulano*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato più o meno carico;
odore: vinoso caratteristico fruttato;
sapore: asciutto, demisec, amabile o dolce fruttato, di corpo, lievemente tannico, tranquillo;

Chardonnay spumante*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine, vivace, persistente;
colore: giallo paglierino brillante;
odore: gradevole, caratteristico, di fruttato;
sapore: secco o amabile, gradevolmente fruttato, caratteristico;

Moscato giallo spumante*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: tipico aromatico caratteristico;
sapore: amabile o dolce armonico ed aromatico;

Pinot spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine, vivace, persistente;
colore: giallo paglierino brillante;
odore: gradevole, caratteristico di fruttato;
sapore: secco o amabile, gradevolmente fruttato, caratteristico;

Verduzzo friulano spumante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: dorato più o meno carico;
odore: caratteristico di fruttato;
sapore: asciutto amabile o dolce di corpo leggermente tannico;

Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, intenso, gradevole, con profumo erbaceo caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo, leggermente erbaceo, più evidente nel Cabernet franc, gradevole, vellutato;

Merlot***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, pieno, sapido, leggermente erbaceo;

Franconia

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso ed armonico;
sapore: asciutto, leggermente fruttato ed erbaceo;

Moscato rosa

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato o giallo oro tendente al rosa;
odore: di rosa fruttato;
sapore: aromatico amabile o dolce tranquillo;

Pignolo

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4.0 g/l;;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino o granato se invecchiato;
odore: caratteristico, gradevole;

odore: caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto;

Pinot nero

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino non molto intenso;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, un po' aromatico gradevole, leggermente, amarognolo;

Refosco dal peduncolo rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso con tendenza al violaceo;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, amarognolo;

Schioppettino

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale min: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso, con eventuali sfumature granate;
odore: vinoso caratteristico, con sentore di piccoli frutti;
sapore: asciutto, vellutato, caldo e pieno;

Rosso spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: rosso rubino;
odore: fruttato gradevole;
sapore: secco o amabile, caratteristico;

Moscato rosa spumante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale min. 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: rosato o giallo oro tendente al rosa;
odore: caratteristico fruttato;
sapore: aromatico amabile o dolce;

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

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

b. Punto b)

Vendemmia Tardiva

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

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**DOC "Friuli Isonzo" o "Isonzo del Friuli"***Resa massima:*

Friulano, Malvasia istriana, Verduzzo friulano e Merlot

Resa uva: T13/Ha;

Resa vino: ettoltri 91vino /ha

Per tutte le rimanenti tipologie:

Resa uva:T12/Ha;

Resa vino:ettoltri 84 vino/Ha

Per le tipologie «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» bianco, «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli rosato, «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» rosso, la produzione non deve superare quella prevista per i vitigni di appartenenza delle uve utilizzate.

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» ricade nella provincia di Gorizia e comprende i terreni vocati alla qualita' di tutto o parte dei territori dei comuni di: Romans d'Isonzo, Gradisca d'Isonzo, Villesse, San Pier d'Isonzo, Turriaco, Medea, Moraro, Mariano del Friuli ed in parte il territorio dei comuni di Cormons, Capriva del Friuli, San Lorenzo Isontino, Monfalcone, Mossa, Gorizia, Fogliano di Redipuglia, Farra d'Isonzo, Savogna d'Isonzo, Sagrado, Ronchi dei Legionari, San Canzian d'Isonzo e Staranzano in provincia di Gorizia.

Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dalla strada statale n. 14 in prossimita' del km 17,500 e cioe' dal ponte sull'Isonzo, il limite segue verso sud l'argine sinistro del fiume Isonzo sino ad incrociare la strada per C. Rondon. Prosegue quindi lungo tale strada in direzione nord-est e superata Villa Luisa raggiunge l'incrocio con la strada per C. Risaia segue quest'ultima verso sud per 200 m e da qui prosegue lungo una linea retta ipotetica che raggiunge l'angolo sud del cimitero di Monfalcone (localita' Marcelliana) segue poi il viale S. Marco che in direzione nord-est attraversa il centro abitato di Monfalcone e proseguendo in linea retta raggiunge la cima del colle La Rocca (q. 88). Da q. 88 in linea retta verso nord-est raggiunge M. Cosich (q. 112) incrociando l'oleodotto transalpino, segue verso nord il tracciato dell'oleodotto transalpino fino a raggiungere la riva sinistra dell'Isonzo, una volta superato il centro di Sagrado, ed incrocia con la ferrovia per Gorizia. Segue tale ferrovia in direzione di Gorizia ed al ponte del fiume Vipacco, presso Castel Rubbia, risale il corso del fiume fino ad incontrare il confine italo-sloveno. Prosegue verso nord-est lungo il confine di Stato sino ad incrociare l'Isonzo; ridiscendendo il corso d'acqua, segue la riva del fiume Isonzo fino al ponte del Torrione e da qui prosegue verso sud lungo la strada che costeggia la riva destra

dell'Isonzo sino ad incrociare la strada ferrata. Lungo la ferrovia verso ovest, raggiunge il confine comunale di Cormons, in localita' Bosco di Sotto, che segue verso sud fino al ponte sul torrente Versa (localita' Braidata).

Segue quindi la strada che conduce a Cormons fino in prossimita' della q. 41 e prosegue in direzione nord per il sentiero che costeggia ad ovest la localita' di Bosco di Sotto e poi trasformatosi in strada incrocia la strada statale n. 56 al km 24,800 circa.

Prosegue verso nord-ovest per 250 metri lungo la strada statale n. 56 fino al sottopasso della ferrovia in prossimita' di q. 49.

Attraversato il sottopasso prosegue verso la strada comunale che toccando quota 57, conduce alla localita' denominata Fontana del Faet e si immette quindi nella via Roma. Da qui prosegue verso nord-ovest attraverso il centro abitato di Cormons, lungo le strade comunali che segnano il piede della collina.

Superata la localita' di San Giovanni e Lucia, la frazione di Brazzano e la localita' di San Rocco di Brazzano, si immette, in prossimita' di q. 71, sulla strada provinciale per Dolegna del Collio, che segue, in direzione Dolegna, fino ad incontrare il confine comunale del comune di Cormons. Procedo quindi lungo detta linea di confine fino a raggiungere, sul Torrente Judrio, il confine tra la provincia di Gorizia e la provincia di Udine, che percorre verso sud fino al ponte di Pieris da dove la delimitazione e' iniziata.

All'interno della zona di produzione sopra delimitata e' da escludersi parte del territorio del confine del comune di Farra d'Isonzo sito sull'interno della delimitazione che segue: partendo dalle case Pusnar, il limite segue a norma la strada per Villanova di Farra, passando per quote 49-48. Da qui verso ovest, segue la strada per C. Bressan (q. 48) giunge a borgo dei Conventi (q. 46) e piega verso sud sulla strada per Farra d'Isonzo. Da Farra d'Isonzo (q. 45) segue ad ovest la strada per Borgo Bearzat e prosegue sino ad incontrare in prossimita' di Villa Zuliani, a q. 36 la strada Gradisca d'Isonzo - Borgo Zoppini. Di qui il limite piega verso nord-est fino a Borgo Zoppini, percorre poi la strada statale n. 351 fino alle case Pusnar, punto di partenza della linea di delimitazione.

a. Zona NUTS

ITD43	Gorizia
ITD4	Friuli-Venezia Giulia
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

--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Sauvignon B
Tocai Friulano B
Schioppettino N
Franconia N
Refosco dal Peduncolo Rosso N
Chardonnay B
Riesling Italico B
Riesling B
Pignolo N
Pinot Bianco B
Moscato Giallo B
Verduzzo Friulano B
Moscato Rosa Rs
Malvasia Istriana B
Cabernet Franc N
Cabernet-Sauvignon N
Pinot Grigio G
Merlot N
Pinot Nero N
Traminer Aromatico Rs

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Friuli Isonzo" o "Isonzo del Friuli"

Informazioni sulla zona geografica:

- **Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La zona geografica delimitata ricade nella parte Orientale della regione Friuli

Venezia Giulia, in Provincia di Gorizia, e comprende un territorio sostanzialmente pianeggiante laddove, sulle rive dei fiumi Isonzo e Judrio, sono coltivati i vigneti del “Friuli Isonzo” o “Isonzo del Friuli”.

La zona DOC Friuli Isonzo si presenta come un altopiano dolcemente digradante dalle colline del Collio e del Carso verso il mare Adriatico. Il fiume impronta in modo dinamico questo territorio, con il suo scorrere, gli spostamenti del suo alveo, le alluvioni, il dilavamento di nobili sostanze organiche, i profondi depositi di ghiaie trascinate a valle dalle acque di scioglimento dei nevai delle Alpi Giulie. Un suolo giovane e intatto, dall’elevato drenaggio, con due microzone pedologiche tipiche, marcate dall’Isonzo: a nord le Rive Alte, ricche di argille nobili impastate a ghiaie rosse. A sud le Rive di Giare, con terreni calcarei a ghiaie bianche e la presenza di sabbie portate dal vicino Adriatico.

Per quanto attiene l’aspetto geologico, il territorio è rappresentato soprattutto da depositi dell’era Quaternaria; dominano, infatti, le alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle recenti ed attuali (Olocene) dell’Isonzo. In misura minore sono presenti i depositi colluviali, la terra rossa e le alluvioni recenti ed attuali dei corsi d’acqua Judrio, Torre, Versa e Vipacco. I rilievi dislocati sul territorio sono più antichi e vanno riferiti all’era Terziaria e Secondaria. I “Calcari del M. San Michele”, presenti sul Monte di Medea e sul Carso Isontino, sono del Terziario e del Secondario, mentre la formazione del “Flysch”, caratteristica dei rilievi minori dislocati nella porzione settentrionale del Comprensorio, appartiene al periodo Eocenico del Terziario.

L’altopiano dell’Isonzo è una finestra aperta ai venti e alle brezze d’origine marittima e continentale. La bora fredda e secca proveniente dai Balcani s’alterna allo scirocco caldo e umido che spira dall’Adriatico: una continua modulazione climatica con una prevalente influenza mitigatrice del mare. Ne deriva un microclima mediterraneo, testimoniato dagli scorci esotici dei parchi secolari di Cormòns, Gradisca d’Isonzo e Gorizia, città giardino degli Asburgo e storica “Nizza d’Austria”.

Il buon irraggiamento solare e le sensibili escursioni termiche diurne della zona DOC Friuli Isonzo aiutano la maturazione lenta della vite, che dà uve solide e bilanciate, ricche di gusti e di aromi.

L’area tra Gorizia e Cormòns, spalancata alle valli prealpine slovene dell’Isonzo e del Vipacco, è più fresca con concentrazione dei vigneti a varietà bianca, che danno vini strutturati, ma di grande equilibrio anche aromatico. L’area tra Gradisca d’Isonzo, Romans e Mariano è più calda, con una presenza più significativa di vigneti a varietà rossa. L’area più vicina al mare, ove le brezze adriatiche sono più costanti, si caratterizza per vini fini e di grande piacevolezza gustativa.

- **Fattori umani rilevanti per il legame.**

Nell’epoca pre-romana l’Isontino è abitato dagli Eneti, “popolo omerico” migrato dal Mar Nero e forse già coltivatore della vite importata dai Greci.

Sotto il dominio di Roma e a pochi chilometri da Aquileia, la tradizione enologica di

queste terre è certamente consolidata: lo testimonia nel 77 d.C. Plinio il Vecchio, che cita il nobile vinum Pucinum “prodotto nel Golfo del mare Adriatico, non lontano dalla sorgente del Timavo, su un colle sassoso, dove matura per poche anfore alla brezza del mare” (Naturalis Historia XIV,60). Un’ulteriore testimonianza dello sviluppo della viticoltura in epoca romana giunge dal terzo secolo dopo Cristo, quando l’imperatore Massimino si servì di una grande quantità di botti e tini requisiti per poter costruire un ponte di legno sull’Isonzo e consentire alle legioni di raggiungere Aquileia allora assediata.

Il XIX secolo consacra a livello mondiale la vitivinicoltura isontina e goriziana: una pratica che diventa metodo ed economia, portata a livelli assoluti di qualità e di efficienza dall’aristocrazia terriera mitteleuropea, forte di capacità imprenditoriali e aperta ai grandi mercati internazionali. Sono gli anni in cui dimorano in loco anche vitigni francesi e la viticoltura viene impostata secondo rigorosi criteri agronomici.

Sono gli anni in cui il grande scienziato Louis Pasteur è ospitato a Tenuta Villanova da Alberto Levi, nobile illuminato con la passione per la viticoltura.

Pasteur stesso a Villa Ciardi di Villa Vicentina, non lontano dalle foci dell’Isonzo, compie importanti studi per combattere il calcino del baco da seta.

Nel 1891 Gorizia ospita il IV Congresso Enologico Austriaco, un anno dopo il 125° anniversario della fondazione della Società Agraria Goriziana, decretata da Maria Teresa d’Austria nel 1765. Nella “capitale” isontina convergono i principali esperti vitivinicoli dell’impero, impegnati a prendere decisioni tecniche decisive per affrontare la crisi della viticoltura europea provocata dalla diffusione della fillossera.

Il prestigio dei molti partecipanti, la criticità degli argomenti affrontati, le moderne visioni e metodologie che porteranno alla soluzione del problema, fanno del IV Congresso Enologico Austriaco il primo grande simposio mondiale del settore.

Gli Anni Settanta e Ottanta del Novecento segnano una svolta per la vitivinicoltura friulana: da un’economia di consumo per lo più locale alla concezione di un prodotto enologico di più ampio respiro. I giovani produttori dell’Isontino sono tra i primi a cogliere il vento del cambiamento e operare nel proprio territorio un ulteriore salto di qualità, attraverso scelte di campo fondamentali.

Costituito nel 1966, nel pieno clima di rinnovamento della vitivinicoltura isontina, il Consorzio accoglie oggi quasi 90 Soci e opera secondo precise strategie, facendosi garante di uno standard base di qualità del prodotto enologico e portatore di una filosofia che ha come valore centrale e condiviso la sostenibilità.

La denominazione di origine controllata «Isonzo» e «Isonzo del Friuli» è stata approvata con decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1974, successivamente modificato con decreto del Presidente della Repubblica 25 marzo 1988 e con decreto ministeriale 28 febbraio 1995 quando è stata modificata in «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli».

L’incidenza dei fattori umani, ha contribuito alla precisa definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;
- *le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (120/130 q.li/ha);
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini tranquilli.

B)**Informazioni sul prodotto:**

L'orografia pianeggiante dell'areale di produzione, nel bacino del fiume Isonzo, e l'esposizione a sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente aereo, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti dei vini "Friuli Isonzo".

La stessa struttura chimico-fisica dei terreni interagisce in maniera fondamentale con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche del vino "Friuli Isonzo".

I terreni dell'alta pianura isontina sono principalmente calcarei, fortemente decalcificati, ma non completamente permeabili con presenza di ghiaie rosse e con uno strato terroso ferrettizzato di quasi un metro. La massa terrosa ferrettizzata ha grande interesse agrario. Trattiene notevolmente l'acqua piovana e le sostanze fertilizzanti. Pur essendo terreno sub-argilloso, durante le forti siccità non produce mai profonde fessurazioni, perchè i terreni tendono al tipo "terra rossa", dove la coagulazione dei colloidi ferrici determina nel terreno una preziosa struttura lacunare. Nella bassa pianura isontina e lungo i corsi dell'Isonzo e dello Judrio si nota la presenza di ghiaie bianche. Terreni ghiaiosi, caratterizzati da forte permeabilità, forte aerazione, accentuati processi ossidativi, modesta presenza di humus, debole capacità di trattenuta idrica. Richiedono a volte interventi irrigui e le concimazioni devono essere effettuate con oculatezza. Pur essendo di difficile coltivazione, in questi terreni la vite riesce a produrre discretamente e si vede esaltare le proprie caratteristiche qualitative. Terreni, quindi, entrambi molto adatti alla coltivazione della vite. La caratteristica dei terreni dell'Isonzo è la presenza di ghiaie di recente alluvione. Se i terreni presentano diversificazioni abbastanza nette, il clima è sufficientemente uniforme; non ci sono, grazie alla vicinanza del mare e alla cerchia delle Alpi, grossi sbalzi termici.

Ogni vigneto della zona DOC Friuli Isonzo è espressione di un terroir unico, di un particolare equilibrio dei fattori correlati uomo-vitigno-clima-suolo: una straordinaria

varietà declinata nelle due microzone delle Rive Alte e delle Rive Di Giare, omogenee per tipologie di terreni e di clima, gestite da marchi collettivi del Consorzio di Tutela. Nei confini di ciascuno di questi due comprensori si coltivano vigneti a guyot, cordone speronato o doppio capovolto. Gli impianti sono strutturati per forme di allevamento non espanso, con alta densità di ceppi (3500- 4000 per ettaro) e una produttività media tra i 60 e i 90 quintali per ettaro.

L'area geografica isontina rappresenta una zona di convergenza delle masse di aria di origine marittima e continentale, secche e umide, fredde e temperate, determinando una continua alternanza climatica. I venti freddi continentali provenienti da est (Bora) e quelli mediterranei, più umidi e caldi, si concentrano in diversi periodi dell'anno. Nel periodo in cui la vite compie il proprio ciclo vegetativo si riscontrano, nella media delle annate, delle primavere umide e piovose, delle estati temperate siccitose e degli autunni freschi e siccitosi che si alternano ad altri piovosi. Proprio quest'ultima parte della stagione, con le relative condizioni climatiche alternate, proietta la zona DOC "Friuli Isonzo" in parte in un contesto europeo-continentale, in parte in un contesto nord-mediterraneo.

La vocazione viticola del territorio è dovuta per gran parte ai venti freschi e secchi (Bora) che, scendendo da est dai monti della Slovenia, raggiungono l'altopiano dell'Isonzo. Questi venti prevalenti, oltre a consentire una buona escursione termica ed indirettamente un maggior irraggiamento solare, permettono una maturazione più lenta delle uve.

Il clima dell'areale di produzione è caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1200 mm), concentrate prevalentemente in primavera e in autunno e maggiore siccità nei mesi di luglio e agosto, da una buona temperatura media annuale (13 °C), unita ad un'ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente (in qualche anno anche fino al mese di ottobre, in particolare per varietà tardive come Malvasia, Verduzzo o Pignolo), contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Friuli Isonzo".

La DOC "Friuli Isonzo" o "Isonzo del Friuli" è riferita a differenti tipologie di vino bianco, rosso, rosato e spumante che, dal punto di vista analitico ed organolettico, presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano un modesto tenore di acidità, il colore è dei bianchi è giallo paglierino generalmente intenso ed i profumi sono floreali e fruttati. I rossi hanno colorazione tendente al rubino, con riflessi violetti nei vini giovani. Gli aromi sono fruttati e intensi, tipici delle cultivar dei vitigni di base, che nei vini più invecchiati sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno.

Al sapore i vini bianchi sono strutturati più della media, con buon equilibrio, complesse sfumature aromatiche e una naturale predisposizione a evolvere nel tempo. I rossi sono freschi e fruttati, capaci di raggiungere una maggiore

complessità se prodotti con ambiziosi obiettivi enologici. La caratteristica comune dei vini della DOC è il frutto pieno, la consistenza degli aromi ed un perfetto equilibrio gustativo.

Legame causale:

Da molto tempo l'ambiente (fisico, geologico e umano) è riconosciuto come uno dei fattori più importanti per la caratterizzazione e la qualità delle produzioni enologiche ma, nel contempo, risulta estremamente complesso riuscire a discriminare all'interno del sistema vite - ambiente il peso dei singoli elementi e, soprattutto, il peso delle loro interazioni reciproche. La decisa impronta che l'ambiente conferisce alle caratteristiche quantitative e qualitative di un vitigno è alla base del concetto di Denominazione di Origine. Le caratteristiche dei vini originali o tipici sono legate al grado alcolico, all'acidità, alla finezza e agli altri costituenti che variano parallelamente a questi e che sono correlati con il vitigno, l'ambiente e le pratiche enologiche consolidate. Altre caratteristiche, legate al sapore ed al bouquet, vengono formate dal vitigno interagendo con il suolo anche attraverso le pratiche colturali che possono modificare alcuni aspetti della nutrizione minerale.

La definizione di vocazionalità ambientale viene così ottenuta facendo interagire le informazioni climatiche, topografiche, pedologiche e colturali con il comportamento del vitigno ed ha consentito di evidenziare un rapporto sinergico tra clima, terreno e vitigno in termini quantitativi. In sostanza, al concetto di "vocazione viticola" viene associato a quello di "zonazione", inteso come suddivisione di un territorio in base alle caratteristiche eco - pedologiche e topografiche, con verifica della risposta adattativa di differenti vitigni.

Quindi l'ambiente esercita decisamente la sua funzione sul vitigno, condizionandone la funzionalità dell'apparato radicale, la funzionalità dell'apparato fotosintetizzatore, la durata delle singole fasi fenologiche e dell'intero ciclo, il rendimento produttivo, ecc. Tutto ciò condiziona quello che può essere definito "potenziale viticolo".

In un progetto di studio svolto alla fine degli anni '90 del secolo scorso dal Consorzio di Tutela dei Vini DOC Friuli Isonzo, in collaborazione con la Camera di Commercio di Gorizia e con l'ERSA del Friuli Venezia Giulia, sono state studiate le caratteristiche pedologiche della zona DOC Isonzo del Friuli costruendo una carta pedologica, documento utile per valutare i suoli, in relazione alle molteplici funzioni che vengono loro riconosciute e secondo diverse prospettive di analisi. Le carte ottenute hanno fornito indicazioni preziose nella scelta dei siti in cui realizzare nuovi impianti di vigneti, scelte sui portainnesti o cloni più idonei alla zona e ottimizzazione dei parametri nutrizionali e idrici. Lo studio ha reso possibile la definizione di 2 zone che corrispondono a aree identificate nella carta pedologica e considerate ad alta vocazione viticola. Sono invece state escluse le zone definite a scarsa vocazione viticola per motivi di carattere pedologico - ambientale come l'eccessiva fertilità fisica dei terreni (eccessivo sviluppo vegetativo a scapito della

componente qualitativa), insufficienti condizioni di drenaggio che favoriscono l'instaurarsi di microclimi eccessivamente umidi e comunque condizioni che determinano nella vite squilibri vegeto produttivi.

La zona presente nella parte a sinistra del fiume Isonzo, comprendente i comuni di Cormons, Romans d'Isonzo, Farra d'Isonzo, San Lorenzo Isontino, Gorizia e Gradisca d'Isonzo, si caratterizza per suoli moderatamente profondi, talvolta anche sottili, a scheletro generalmente frequente, con tessitura franca o franco – argillosa, subalcalini o neutri, scarsamente calcarei o non calcarei, a drenaggio da rapido a buono.

La seconda zona, sita alla destra del fiume Isonzo, si sviluppa sui comuni di Ronchi dei Legionari, Turriaco, San Canzian d'Isonzo, Staranzano e San Pier d'Isonzo. I suoi terreni sono sottili, talvolta moderatamente profondi, generalmente con scheletro frequente, a tessitura grossolana, alcalini, molto o estremamente calcarei. Entrambe le aree grazie alla loro natura geopedologica consentono una viticoltura di grande qualità supportate dall'attuazione di opportune strategie, nella coltivazione della vite:

- riduzione della produzione per ceppo (max 100 q.li per ettaro);
- forme di allevamento meno espanse (Guyot o derivati) e a potatura corta (cordone speronato);
- densità di impianto di 4.000 ceppi per ettaro.

Sono ottimamente vocate sia le varietà rosse, alle quali il terreno conferisce struttura, colore e caratteristiche varietali, che le varietà bianche, le cui produzioni risaltano note varietali intense ma delicate, profumi e struttura sufficiente ad rendere tali vini di fini e longevi.

Il passo successivo, compiuto alla metà degli anni 2000, ha visto la concretizzazione di questi studi attuando una divisione del territorio in 2 "sottozone" che identificano in particolare il relativo prodotto enologico. Infatti, grazie ai dati disponibili, le aziende della Denominazione Isonzo hanno la possibilità di poter effettuare, con elevata efficacia, oculate scelte tecniche, avendo in dotazione un'ottima possibilità di ulteriore successo a livello commerciale. Si arriva oggi sui mercati nazionali ed internazionali con prodotti di alta qualità, con caratteristiche tipiche ed esclusive di questa determinata zona, che permettono ad un consumatore sempre più evoluto, anche grazie ad una buona promozione, di riconoscerlo meglio e preferirlo rispetto ad un altro. Ne sono prova i numerosi riconoscimenti attribuiti ai vini e alle aziende della DOC Isonzo da riviste, guide e degustatori italiani ed internazionali (dal Gambero Rosso a Wine Spectator, dall'Espresso a Robert Parker Jr.), facendone una delle più rinomate zone viticole italiane.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DM 2.11.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 DLGS 61 del 8.4.2010

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

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:**5. LINK A E-BACCHUS**