Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Merlara (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio di tutela Vini Merlara DOC
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	11, A.Mattielli 37038 Soave (VR) Italia
Telefono:	+39 0429 844541-856204-85043
Fax:	+39 0429 85092
e-mail:	merlaradoc@cantinamerlara.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Merlara - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 21.04.2009
Base giuridica:	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Merlara": Bianco, Bianco frizzante, Tai, Malvasia, Chardonnay, Chardonnay frizzante, Pinot grigio, Pinot bianco, Riesling.

Caratteristiche analitiche:
Parametri minimi tra i diversi vini bianchi, sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol, acidità totale minima 4,5g/l, estratto non riduttore minimo 14 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
Presentano un colore giallo paglierino a volte tendente al verdognolo; un odore vinoso con profumo intenso e delicato, leggermente aromatico; sapore asciutto, di medio corpo, ma armonico, leggermente amarognolo, pieno e morbido.

"Merlara": Rosso, Rosso novello, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Refosco dal peduncolo rosso, Raboso, Marzemino frizzante.

Caratteristiche analitiche:
I parametri minimi, tra i diversi vini rossi della denominazione, sono i seguenti:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol, acidità totale minima 4,5 g/l, estratto non riduttore minimo 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
Presentano un colore rosso rubino, a volte con riflessi violacei, tendente al granato se invecchiato; un odore vinoso, intenso e delicato, fruttato, tipico, gradevole; il sapore é asciutto, di medio corpo e aromatico, a volte leggermente aromatico e acidulo, morbido e vellutato se invecchiato.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Bianco, Tai , Chardonnay , Rosso, Rosso Novello, Merlot, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Raboso.

Resa massima:
uva/ha: 14 t; vino/ha: 98 hl

Malvasia, Pinot grigio, Pinot bianco, Riesling, Cabernet Sauvignon, Cabernet.

Resa massima:
uva/ha: 13 t

vino/ha: 91 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Merlara” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Masi, Castelbaldo, Merlara, Urbana e Casale di Scodosia in provincia di Padova, Terrazzo, Bevilacqua e Boschi S. Anna in provincia di Verona ed in parte il territorio del comune di Montagnana in provincia di Padova.
La delimitazione puntuale dei confini dell’area della denominazione, è definita dall’articolo 3 del disciplinare di produzione.

a. Zona NUTS

ITD36	Padova
ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MALVASIA ISTRIANA B.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Raboso Piave N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Merlara

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori naturali La zona di produzione comprende un territorio molto ampio, abbastanza omogeneo e caratterizzato da vivacità culturale e imprenditoriale, vista anche la presenza di una frutticoltura e orticoltura di forte tradizione e ben organizzate. I vigneti riconosciuti per i vini Merlara devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la coltivazione. Sono pertanto esclusi i terreni umidi, con granulometria eccessivamente sottile e falda freatica alta, oppure all'opposto, troppo leggeri e con falda profonda. Il territorio è pianeggiante, pur presentando una certa variabilità nelle quote e pendenze naturali. Le numerose analisi del terreno effettuate negli ultimi decenni hanno rilevato l'esistenza di diverse tipologie di suoli, che vanno come struttura dal sabbioso all'argilloso. La caratteristica di quest'area, plasmata dal passaggio dei fiumi Adige e Fratta, che hanno modificato nel tempo la terra rendendola estremamente fertile e generosa, è infatti la presenza di suoli prevalentemente sabbiosi con percentuali variabili di limo. I terreni vocati a vigna sono profondi, con presenza importante di argilla. Data la grande disponibilità di territorio, sono però investiti a vigneto solo i terreni migliori, quelli meglio strutturati, più regolari, facilmente accessibili e che possono permettere l'irrigazione di soccorso. Il clima è temperato-mediterraneo, le estati sono calde e gli inverni miti. L'escursione termica annua è abbastanza elevata mentre la piovosità risulta piuttosto contenuta anche se ben distribuita nel corso dell'anno. - *Fattori storici e umani*

La DOC Merlara prende il nome dal Comune che nell'ambito del comprensorio produttivo rappresenta e ha rappresentato nella storia un punto di riferimento per la coltivazione della vite e per la gestione delle produzioni e la commercializzazione dei vini. Nasce a Merlara infatti, negli anni '50, la cantina cooperativa che riesce a valorizzare al meglio le produzioni enologiche di tutta l'area e promuovere la nascita della denominazione. Un territorio da sempre caratterizzato dalla presenza della vite e dalla cultura della sua coltivazione. Nel territorio della Doc Merlara già dal X secolo si coltivavano vigne le cui uve raccolte e trasformate in vino nelle cantine delle corti ristoravano i numerosi viandanti che percorrevano le antiche strade di collegamento con importanti centri abitati. L'incremento durante la romanizzazione delle vie di comunicazione ha accentuato lo sviluppo dell'agricoltura e la diffusione della viticoltura.
Inoltre sono stati rinvenuti scritti del XIV secolo che sottolineano come la coltura della vite fosse sviluppata e si estendesse in tutti i terreni coltivati. Fin dal Cinquecento il territorio, tutto pianeggiante, molto fertile e al centro di importanti insediamenti abitativi, è stato quindi un vivace punto di riferimento viticolo ed enologico del Veneto. Nel periodo medievale tutte le località comprese nel territorio della Doc Merlara si trovano citate nei documenti a dimostrare una presenza umana e una produzione vitivinicola già evidente e costante, sia per l'autoconsumo che per una produzione più ampia. Successivamente l'epoca napoleonica e il dominio austriaco hanno contribuito a riconsiderare l'assetto agrario, mantenendo quasi invariata la struttura organizzativa e il sistema produttivo dal punto di vista vinicolo. Negli ultimi secoli in questo territorio la vite ha rappresentato una delle fonti di sostentamento e di reddito per le varie aziende sparse nella zona.
La DOC è stata approvata con Decreto del 13 luglio 2000 e il 26 Gennaio 2001 è stato costituito il Consorzio di Tutela, con l'incarico di svolgere le funzioni di vigilanza nei confronti dei propri associati. A seguito di importanti investimenti nel settore della vinificazione e dell'affinamento dei vini, effettuati nell'ultimo decennio dalle cantine interessate e, soprattutto, grazie a un indirizzo tecnico più qualificato nella gestione dei vigneti, si sono da tempo raggiunti notevoli livelli sia per la qualità delle uve che dei vini.

Va riconosciuta ai produttori di questo comprensorio di aver selezionato per questo clima e questi terreni, oltre a vitigni ormai tradizionalmente riconosciuti come patrimonio della viticoltura veneta come il Tocai, il Merlot ed il Cabernet, anche vitigni che non si ritrovano, con queste peculiarità, in nessun altro comprensorio di questa regione ma che ben caratterizzano le produzioni di questo territorio. Malvasia Istriana e Marzemino sono diventati grazie all'abilità dei viticoltori due eccezionali marcatori territoriali. Allo stesso tempo i viticoltori della zona hanno attuato una serie di scelte che hanno fatto nascere una nuova viticoltura la quale adotta sesti di impianto, forma di allevamento e sistemi di

potatura in grado di assicurare produzioni ottimali anche in annate climaticamente difficili.
La scelta varietale nel contesto pedoclimatico, territoriale e normativo del comprensorio di Merlara, va oggi correlata anche all'ampia disponibilità di terreni a seminativo, con appezzamenti grandi e regolari, di buona fertilità, facilmente irrigabili, a prezzi di mercato contenuti e con la possibilità di scegliere i vitigni più vocati per quest'area. Inoltre, vanno considerati i grandi traguardi che la ricerca viticola ed enologica ha raggiunto in questi anni e con l'adozione di tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale, con una meccanizzazione spinta, in grado di sopperire alla rarefazione della manodopera specializzata permettendo la gestione dei vigneti con costi sostenibili.

Informazioni sul prodotto:

La tradizione enologica delle uve Doc Merlara non può prescindere dalla storicità viticola dell'area e dagli orientamenti del consumatore. I risultati sono vini complessi ma facilmente bevibili, con toni di colori stabili, profumi puliti e intensi. Tra i vini bianchi di pronta beva meritano di essere menzionati il Merlara Tai, dal colore paglierino con riflessi verdognoli, un profumo intenso ed un sapore pieno e morbido, e il Pinot grigio presente anche nella versione "ramata". Merlara Pinot bianco, Merlara Chardonnay, Merlara Malvasia e Merlara Riesling possono prevedere una vinificazione pensata all'ottenimento di vini più intensi con un maggior affinamento "sur lie" in modo da conferire complessità aromatica e maggior volume e spessore al palato. Infatti la macerazione delle vinacce sul proprio mosto per un periodo di tempo che varia dalle 6 alle 12 ore permette di estrarre dalle bucce i precursori aromatici, sali minerali, mucillagini, sostanze proteiche e di origine polifenolica che vanno ad arricchire i mosti e si ritrovano nel vino finito.
Tra i vini rossi del Merlara, il vino più vivace è il Marzemino Frizzante, vino rosso leggero, aromatico, ottimo per tutte le occasioni. Le uve Marzemine, dotate in grande quantità di precursori aromatici, sono vendemmiate qualche giorno prima della piena maturazione in modo da mantenervi quell'acidità necessaria per preservare bouquet e vivacità una volta messo in bottiglia. Seguono i rossi di pronta beva: Merlot, dal colore rubino e dal sapore intenso e gradevole; Cabernet, caratterizzato da un rosso rubino intenso che tende al granato con l'invecchiamento e con un sapore asciutto e pieno di corpo; Refosco e Raboso tendenti all'amarognolo. Non solo rossi di pronta beva ma anche affinati "sur lie". Uve Merlot, Cabernet, Refosco e Raboso presentano un maggiore spessore qualitativo e possono essere allevate con il preciso scopo enologico di "creare" vini destinati alla maturazione nel tempo anche su legno, con una caduta del potere tannico e il potenziamento del volume al palato. Il Merlara Novello prevede una fase di previnificazione, la "macerazione carbonica che permette di ottenere un vino che conserva tutto l'aroma della bacca d'uva e una caratteristica morbidezza al palato.

Legame causale:
Possiamo identificare nelle note floreali e fruttate dei vini bianchi giovani e nella loro peculiare sapidità, l'influsso dei terreni alluvionali con prevalente componente sabbiosa. I mosti alla vinificazione presentano un alto rapporto zuccheri/acidità. La componente malica rimane comunque sempre piuttosto sostenuta anche nelle annate più difficili. I vini sono quindi sempre vivaci e fragranti anche nelle varietà meno aromatiche. Per quanto riguarda i vitigni a bacca rossa, proprio grazie all'interazione clima-suolo ed ai terreni prevalentemente argillosi, le uve giungono a maturazione solitamente con qualche giorno di anticipo rispetto ad altre aree similari. La struttura di questi vini non è mai eccessiva ma ciò non impedisce di apprezzare l'ottimale maturazione fenolica e quindi la vivacità del colore. Il Marzemino ed il Merlot in particolare sembrano privilegiare un profilo più austero, meglio se con limitato residuo zuccherino, delineando un vino rosso moderno ma di grande personalità.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 - DL.gs 61/2010
Descrizione:
Allegato 2 - D.M. 02.11. 2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali
Indirizzo:	20, XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,a.squarcia@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.valeri@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Merlara