Domanda di una nuova modifica

I. NOME/I DA REGISTRARE

Veneto (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Regione del Veneto
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	110, Via Torino, 30172 Mestre-Venezia Italia
Telefono:	+39 041 279.5575/5525/5403
Fax:	+39 041.2795575
e-mail:	tutela.prodottiqualita@regione.veneto.it,agro alimentare@regione.veneto.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Veneto disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 21.07.2009 - Veneto
Base giuridica:	DM 30.11.2011 Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco
Base giuridica:	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Veneto (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Tipo di modifica:	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	
Tipo di indicazione geografica:	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Bianco, Bianco frizzante, Bianco passito, anche con specificazione del vitigno

Caratteristiche analitiche:
I valori chimico-fisici minimi, fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 13,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol.
Caratteristiche organolettiche:
I vini bianchi sono caratterizzati da un colore che può essere da giallo chiaro - paglierino con riflessi verdognoli, al giallo carico. All'olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all'intenso; al sapore posso essere da asciutti, ad amabili e morbidi, fino a dolci nel passito, armonici, presentano in relazione al vitigno ed alla maturità delle uve una buona struttura accompagnata da una buona sapidità.

Rosso, Rosso frizzante, Rosso passito, Novello, anche con specificazione del vitigno

Caratteristiche analitiche:
I valori chimico-fisici minimi fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5

g/l; estratto non riduttore minimo 17,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,50 % vol.
Caratteristiche organolettiche:
I vini rossi presentano un colore che varia in relazione alla maturità che po' essere dal rosso, al rosso rubino, per virare al granato. Si presentano talvolta all'olfatto intensi, e, a seconda del vitigno, possono presentare profumi di frutta più o meno matura, talvolta con sentori di confettura. Al sapore sono da dolci nel passito, ad amabili fino ad asciutti, intensi con eccellente sapidità.

Rosato, Rosato frizzante, anche con specificazione del vitigno

Caratteristiche analitiche:
I valori chimico-fisici minimi fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 14,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol.
Caratteristiche organolettiche:
Il rosato può essere più o meno intenso a seconda della tipologia e del vitigno di origine; presentano profumi da fini a fruttati, nell'insieme hanno un sapore da amabile ad asciutto, a morbido, sapidi e con un buon equilibrio.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Bianco, Rosso e Rosato, anche con specificazione del vitigno

Resa massima:
uva/ha: 25 t vino/ha: 200 hl

Manzoni rosa

Resa massima:
uva/ha: 12 t vino/ha: 96 hl

Syrah

Resa massima:
uva/ha: 15 t vino/ha: 120 hl

Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling renano, Cabernet franc, Traminer, Manzoni bianco, Sauvignon, Oseleta, Pedevenda, Marzemina bianca, Carménère, Rebo, Tai rosso, Petit Verdot, e Manzoni Moscato.

Resa massima:
uva/ha: 19 t vino/ha: 152 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini a indicazione geografica tipica «Veneto» comprende:
L'intero territorio amministrativo delle provincie di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona e Vicenza.

a. Zona NUTS

ITD37	Rovigo
ITD36	Padova
ITD35	Venezia
ITD34	Treviso
ITD33	Belluno
ITD32	Vicenza
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

MALVASIA ROSA Rs.
INCROCIO MANZONI 2.15 N.
FRANCONIA N.
CORVINA N.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
SAUVIGNON B.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Oseleta N
Tocai Friulano B
Tocai Rosso N
Trebbiano di Soave
Corvinone N
Sangiovese N

Trebbiano Toscano B
Refosco dal Peduncolo Rosso N
Raboso Veronese N
Pinella B
Moscato Bianco B
Verdiso B
Molinara N
Raboso Piave N
Pinot Bianco B
Rebo N
Verduzzo Trevigiano B
Petit Verdot N
Verduzzo Friulano B
Carmenere N
Pedevenda N
Malvasia Istriana B
Manzoni Bianco B
Marzemina Bianca B
Muller-Thurgau B
Marzemino N
Manzoni Moscato N
Syrah N
Pinot Grigio G
Vespaiola B
Durella B
Merlot N
Malbech N
Pinot Nero N
Garganega B
Rondinella N
Traminer Aromatico Rs

c. Altre varietà

Glera b, Glera lunga b.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali

Il Veneto é una regione del Nord-est dell'Italia. La regione confina a est con il Friuli Venezia Giulia e con il Mare Adriatico, a nord con l'Austria, a nord-ovest con il Trentino Alto Adige, a ovest con la Lombardia e a sud con l'Emilia Romagna.
Il suo territorio presenta una grande ricchezza di ambienti geografico-climatici vocati alla viticoltura: ricca di fiumi e laghi, la superficie regionale di oltre 18.300 Kmq, partendo dal confine a nord verso sud, si estende dalla catena Alpina e Dolomitica al confine con l'Austria, passando per la fascia collinare e pedemontana, alla pianura fino alle zone lagunari e al mare Adriatico.
Le colline venete si allungano sia a nord come dorsale ai piedi delle Prealpi, sia si ergono dalla pianura come i Colli Berici, i Colli Euganei e il Montello.
La varietà di condizioni climatiche del Veneto vanno dai climi freddi invernali delle zone montane, a quelli più miti della fascia pedemontana, specialmente nei versanti esposti a sud e protetti dalla catena delle Prealpi a quelli più caldi della pianura. La presenza del Lago di Garda nella parte est del Veneto, determina condizioni climatiche mediterranee, molto favorevoli alla coltivazione della vite, oltre che degli olivi tipici della zona. Anche la presenza del mar Adriatico nella fascia a sud-sud est della regione, influisce in alcune zone in modo determinante sul clima; questo effetto, pur diminuendo con l'allontanarsi dalla costa, determina condizioni ambientali mediamente più miti rispetto alle altre aree della pianura padana, con inverni meno nebbiosi e estati meno afose.

Fattori umani e storici

La storia del vino in Veneto inizia in epoche remotissime, molto prima dei tempi dei Greci a cui si riconosce generalmente l'introduzione della vite in Italia come ampiamente dimostrato da importanti scoperte archeologiche. Si ritiene che la vite fosse presente allo stato selvatico in Veneto già a partire da molti secoli prima di Cristo e l'uva era utilizzata dalle popolazioni di quei tempi come alimento. Si dovrà attendere fino al VII secolo AC per trovare le prime testimonianze della produzione enologica in Veneto per opera delle popolazioni Etrusco-Retiche.
Durante il medioevo, lo sviluppo della vitivinicoltura Veneta fu determinato dalla potenza commerciale di Venezia, che consentì l'esportazione dei vini Veneti in altri paesi, oltre che l'introduzione in Italia di vini stranieri, in particolare quelli prodotti in Grecia e a Cipro. I commercianti Veneziani - oltre all'importazione del vino - introdussero anche nuove specie di viti, favorendone la diffusione nei territori vicini, come nel caso della Malvasia che da Venezia si diffuse nel Friuli Venezia Giulia e in Dalmazia. Anche i famosi vetrai di Murano, contribuirono alla diffusione del vino e del suo migliore apprezzamento: le raffinate bottiglie e i bicchieri di vetro soffiato di Murano, si diffusero rapidamente nelle tavole dei nobili sostituendo progressivamente i contenitori di ceramica, argento e peltro. I nuovi contenitori di vetro furono subito associati ai vini di qualità e ben presto arrivarono anche in

forme più semplici e meno pregiate, nelle tavole della gente comune di tutta Europa.
Con il decadimento della potenza commerciale di Venezia nell'area del Mediterraneo e in particolare nelle terre d'oriente, verso la metà del 1500 l'importazione dei vini Greci diminuì drasticamente offrendo una possibilità di sviluppo alle produzioni dei vini veneti locali. Dal XVI secolo al 1800 guerre, epidemie ed eventi atmosferici, sconvolsero radicalmente la viticoltura del Veneto. Fu solo nel 1800 ed in particolare con la fondazione nel 1876 della Scuola di Enologia di Conegliano, che si tentò di fare rinascere la nuova enologia del Veneto attraverso lo studio delle caratteristiche del territorio e delle varietà che meglio si adattavano: un primo passo concreto verso la rinascita di qualità come scelta strategica che vide un rapido sviluppo dopo il 1950 che continua ancor oggi a coinvolgere i produttori e gli operatori vitivinicoli del Veneto.
L'indicazione geografica "Veneto", è il risultato della storia del suo territorio ed è stata sistematicamente utilizzata dai produttori vitivinicoli a partire dal 1977, a seguito del regolamento CEE 816/70 e delle normative nazionali di recepimento che hanno stabilito le modalità per la dichiarazione, designazione e presentazione dei vini definiti allora "vini da tavola con indicazione geografica".
Nel 1995, con il decreto del 21 novembre, è stato approvato l'attuale disciplinare di produzione successivamente modificato al fine di adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.
L'indicazione Veneto è oggi molto conosciuta come i grandi vini DOC del Veneto, e proprio per la sua rinomanza, è molto utilizzata dai produttori della regione.

Informazioni sul prodotto:

L'offerta dei vini della IGT Veneto, nei vari colori e tipologie, rispecchia la diversificazione di condizioni ambientali e climatiche che offre la regione del Veneto, ricca di specificità e vocazionalità degli ambienti nei quali si producono le uve. L'ampia offerta dei vitigni autoctoni ed internazionali, mettono a disposizione dei consumatori una gamma completa di vini di elevata qualità e diffusa rinomanza, in grado di soddisfare i molteplici gusti ed esigenze di consumo e tale fatto rende questa IGT molto conosciuta e utilizzata.
I vini della presente IGT presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare i vini risultano nelle diverse tipologie equilibrati con riferimento al quadro chimico-fisico, mentre al sapore e all'odore si riscontrano le caratteristiche prevalenti tipiche dei vitigni.

Legame causale:

L'Indicazione Geografica Protetta "Veneto" è legata da sempre con il territorio del Veneto e con i produttori che operano nella regione. L'ampia offerta di vini che discendono dalle diverse vocazionalità delle zone viticole della regione, hanno reso l'indicazione geografica "Veneto" famosa e richiesta dai consumatori di tutto il

mondo.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 - elenco varietà Veneto_ all A dgr 2257_03 12_12_11
Descrizione:
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010
Descrizione:
Allegato 3 - DM Controlli vini IGP

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:	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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano