

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Publicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione**

(2019/C 378/09)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione <sup>(1)</sup>.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Venezia»

**Numero di riferimento: PDO-IT-A0517-AM02****Data della comunicazione: 17.7.2019****DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA****1. Nuove tipologie di vino anche con indicazione di vitigno**

Descrizione e motivi

Descrizione:

- a) Nell'ambito delle Categorie di vino già previste nel documento unico, si specificano le seguenti nuove tipologie:
- versione riserva per Rosso, Merlot e Cabernet Sauvignon;
  - Carmenère; Malbec, Cabernet e Refosco dal peduncolo rosso anche riserva;
  - Pinot nero anche spumante;
  - Pinot anche spumante e frizzante;
  - Pinot rosato o rosè anche spumante e frizzante;
  - Chardonnay spumante e frizzante anche con specificazione bivariatale con Glera, Verduzzo, Tai, Pinot bianco e Pinot nero (vinificato in bianco);
  - Manzoni bianco;
  - Sauvignon;
  - Verduzzo anche passito;
  - Pinot bianco;
  - Traminer anche spumante;
  - Tai;
  - Pinot grigio nella versione rosato, spumante e frizzante;
  - rosato spumante e rosato frizzante;
  - Bianco passito (cat.Vino).
- b) Inserito comma 2 relativo alla previsione della produzione di vini con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo.

<sup>(1)</sup> GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Motivi:

- a) L'area di produzione della DOP Venezia è fortemente vocata alla coltivazione della vite, con presenza di una ampia varietà di vitigni, molti dei quali tradizionalmente prodotti. I vini che ne derivano vengono prodotti anche nelle versioni riserva, passito, spumante, frizzante e rosato tenendo conto delle caratteristiche dei vitigni più idonei alla loro produzione. Le nuove tipologie con indicazione del vitigno fanno seguito ad una lunga sperimentazione, volta alla valorizzazione dei vitigni già presenti sul territorio che potevano essere utilizzati nella base ampelografica di altri vini (bianchi, rossi e rosati) della DOC in questione e delle IGP ricadenti sullo stesso territorio. Pertanto con questa modifica si vuole dare la possibilità ai produttori di poter rivendicare le proprie uve/vini, già presenti da tempo nel territorio della DOP, e che hanno dimostrato, nei vari decenni di coltivazione, grazie alla preparazione professionale dei produttori, al legame culturale con questi vini e alla qualità del vino prodotto, tutta la loro valenza. La produzione dei vini della DOP Venezia si arricchisce pertanto nell'ambito delle Categorie di vino già presenti nel disciplinare di nuove tipologie, ciò permetterà inoltre di proporre una gamma di prodotti più ampia e maggiormente rispondente alle esigenze del mercato.

In particolare i vitigni presenti nella zona sono i seguenti: Carmenère, Malbec, Refosco dal peduncolo rosso, Manzoni bianco, Sauvignon, Verduzzo trevigiano e Verduzzo friulano e Tai. Anche il Pinot bianco è ampiamente coltivato nell'area e si evidenzia come varietà idonea alla produzione di vini di qualità con equilibrio fra tenore zuccherino ed acidità anche nella frazione malica.

Il Pinot nero esprime un buon livello in zuccheri, accompagnato da adeguati livelli di acidità che lo rendono adatto anche alla spumantizzazione, e buona struttura tartarica. Il Traminer conferma livelli di zuccheri elevati sostenuti da buone acidità anche in acido malico. All'analisi organolettica si rileva intensità aromatica con sentori di frutta tropicale e rosa nonché persistenza e struttura. Tutti i vini della DOP presentano nelle varie versioni prodotte (fermi, spumanti, frizzanti e passiti) equilibrio ed eleganza.

- b) Si prevede l'utilizzo dei vitigni, già previsti per le tipologie monovarietalì di cui al comma 1, anche in assemblaggio fra loro per la produzione delle tipologie bivarietali. Ciò consente ai produttori che, tradizionalmente e sapientemente assemblano le uve presenti nei loro vigneti, di utilizzare al meglio questa possibilità, valorizzandone allo stesso tempo la produzione con la specificazione in etichetta dei vitigni utilizzati e fornendo nel frattempo una chiara informazione al consumatore.

La presente modifica ordinaria riguarda gli articoli 1, 2, 4, 5, 6, 9 del disciplinare e la sezione 1.4, 1.5, 1.7, 1.8, 1.10 del documento unico.

## 2. Base ampelografica: inserimento base ampelografica nuove tipologie anche con indicazione di vitigno

Descrizione e motivi

Descrizione: inserite le nuove tipologie e la relativa base ampelografica

- Carmenère, Cabernet (da Cabernet Sauvignon e/o Cabernet franc e/o Carmenère), Malbec, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero, Pinot (da Pinot nero, Pinot bianco, Pinot grigio), Manzoni bianco, Sauvignon, Verduzzo (da Verduzzo trevigiano e/o Verduzzo friulano), Pinot bianco, Tai da Tocai friulano e Traminer.
- Previsto per le stesse l'utilizzo del 15 % dei vitigni di analogo colore idonei alla coltivazione in provincia di Treviso e Venezia con l'inserimento anche degli aromatici ad esclusione dei moscati.

Motivi:

- Viene aggiornato l'articolo con riferimento all'inserimento della base ampelografica dei nuovi varietali;

- L'introduzione, nella composizione dei vini fino ad un massimo del 15 %, anche dei vitigni di tipo aromatico, con esclusione dei vitigni della famiglia dei moscati, questa esclusione è motivata dal fatto che quest'ultimi vitigni aromatici danno una marcatura troppo forte mentre si preferisce utilizzare varietà non eccessivamente aromatiche quali la Glera che è fortemente presente sul territorio della denominazione ed è in grado di migliorare con note fresche e profumate i vini bianchi che si elaborano e che vengono generalmente consumati giovani.

La presente modifica ordinaria riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione

### 3. Base ampelografica: inserimento basi ampelografiche delle nuove tipologie

Descrizione e motivi

Descrizione: introduzione tipologia con indicazione di vitigno Pinot anche frizzante e spumante da varietà Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero (vinificato in bianco) da soli o congiuntamente.

Motivi: si è voluto valorizzare la produzione di vini provenienti da uve delle varietà, sopra indicate, nell'ambito della DOP Venezia, nelle varie categorie Vino, Vino spumante di qualità e Vino frizzante, già previste nel disciplinare e nel documento unico. La produzione delle nuove tipologie fa seguito ad una lunga sperimentazione volta a valorizzare i vitigni già presenti e idonei alla coltivazione nel territorio della denominazione.

La presente modifica ordinaria riguarda il comma 2 dell'articolo 2 del disciplinare di produzione.

Descrizione: inserita la base ampelografica per «Venezia» Pinot Rosato o Rosé (anche in versione «Spumante» e «Frizzante») con la seguente composizione ampelografica: Pinot Grigio, Pinot Bianco, per almeno il 50 %, Pinot Nero dal 5 % fino ad un massimo del 50 %.

Motivi: si intende valorizzare la produzione di queste tipologie e dei vitigni utilizzati al seguito di attenta sperimentazione, analisi dei vini prodotti e verifica del livello qualitativo raggiunto.

La presente modifica ordinaria riguarda il comma 3 dell'articolo 2 del disciplinare di produzione.

Descrizione: «Venezia» Cabernet deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc e Carmenère da soli o congiuntamente.

Motivi: nella zona di produzione vi sono ancora vecchi vigneti con filari affiancati di viti di varietà Cabernet Sauvignon, Cabernet franc e Carmenère che compongono interi vigneti, inoltre, è tradizione consolidata la presenza sul territorio e sul mercato di vini ottenuti dal sapiente assemblaggio di uve Cabernet, tenendo conto anno per anno dell'andamento stagionale e qualitativo delle produzioni di dette uve.

La presente modifica ordinaria riguarda il comma 4 dell'articolo 2 del disciplinare di produzione.

Descrizione: riduzione della percentuale minima da 70 % a 50 % di Raboso Piave e/o veronese per la composizione del «Venezia rosato o rosé anche nelle versioni spumante e frizzante e utilizzo del 15 % tutti i vitigni di analogo colore idonei alla coltivazione in provincia di Treviso e Venezia, ad esclusione dei moscati.

Motivi: il Raboso è un vitigno estremamente austero, ricco in acidità e tannicità. Pertanto si ritiene opportuno ridurre la frazione del Raboso introducendo sapientemente nella composizione dei vini anche altre varietà fino ad un massimo del 15 %, con esclusione delle varietà appartenenti alla famiglia dei moscati in quanto quest'ultima potrebbero procurare una marcatura eccessiva e rendere il vino meno equilibrato e armonico.

La presente modifica ordinaria riguarda il comma 5 dell'articolo 2 del disciplinare di produzione.

Descrizione: per la composizione del «Venezia rosso» eliminata la dicitura «non aromatici» e previsto l'utilizzo anche delle varietà aromatiche con l'esclusione dei moscati.

Motivi: i piccoli produttori, in particolare di vecchia generazione, hanno ancora tradizionalmente nei loro vigneti diverse varietà di uve, anche di tipo aromatico pertanto sarà possibile utilizzare detti vitigni, al fine di una maggior caratterizzazione dei vini prodotti, pur mantenendo, grazie all'esperienza e alle capacità dei produttori stessi, caratteristiche di equilibrio e di qualità.

La presente modifica ordinaria riguarda il comma 6 dell'articolo 2 del disciplinare di produzione.

Descrizione: introduzione del «Venezia» bianco e passito (cat. Vino). Questi vini devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Tocai friulano e/o Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano e/o Glera per almeno il 50 %. Possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 50 %, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo o del Pinot Nero (vinificato in bianco), idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia e con esclusione dei moscati;

Motivi: nella composizione del «bianco», «passito», «bianco frizzante» e «bianco spumante» si specifica l'utilizzo del Pinot nero vinificato in bianco fra i complementari e si prevede l'utilizzo di tutti i vitigni a bacca bianca anche aromatici ad esclusione dei soli moscati, che andrebbe a marcare eccessivamente queste tipologie, preferendo l'utilizzo di vitigni con aromaticità più lieve.

La presente modifica ordinaria riguarda il comma 1 dell'articolo 2 del disciplinare di produzione.

#### 4. Zona di vinificazione

Descrizione e motivi

Descrizione: inserite anche le operazioni di appassimento e di invecchiamento nell'ambito dell'attuale zona di vinificazione (territorio amministrativo della Regione Veneto e nel territorio amministrativo delle province di Udine e Pordenone).

Motivi: non viene modificata la zona di vinificazione, viene specificato, coerentemente con la previsione della produzione delle nuove tipologie passito e riserva, che anche le operazioni di appassimento e invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito del territorio così come delimitato, in conformità alla normativa vigente, nell'attuale disciplinare.

La presente modifica ordinaria riguarda l'articolo 5 del disciplinare e non comporta modifiche al documento unico.

#### 5. Norme di coltivazione

Descrizione e motivi

Comma 3 primo paragrafo — Descrizione: per la varietà Raboso Piave e Raboso veronese è prevista un minimo di ceppi per ettaro di 1 500rispetto ai 2 500ceppi per ettaro previsti per le altre varietà della DOP.

Motivi: Le varietà Raboso Piave e Raboso veronese sono estremamente vigorose ed hanno bisogno di sfogare la loro esuberanza vegetativa in modo tale da ridurre l'eccessivo imboscamento della vegetazione e pertanto sestri di impianto non troppo fitti permettono un ottimale equilibrio vegeto/produttivo e un risultato qualitativo migliore in quanto non penalizza la piena espressione produttiva e acida di questo vitigno.

La presente modifica ordinaria riguarda il comma 3, primo paragrafo dell'articolo 4 del disciplinare e non comporta modifiche al documento unico.

Descrizione: viene eliminato il termine del periodo transitorio massimo di 10 anni relativo all'idoneità alla produzione dei vini della denominazione per i vigneti piantati ed allevati a Bellussi prima dell'approvazione del disciplinare di riconoscimento della DOP Venezia (con DM del 22 dicembre 2010, GURI 4, del 7.1.2011, S. O. n. 6).

Motivi: Si intende salvaguardare la forma di allevamento a Bellussi, considerata un vero monumento alla viticoltura locale in quanto tradizionale e tipica della zona, nonché di particolare pregio paesaggistico e storico. Pertanto si vuole impedire, alla fine di detto periodo transitorio, lo smantellamento di questi sistemi di allevamento permettendone l'uso fino alla naturale sostituzione nel tempo, anche perché si è constatato che questi vecchi vigneti hanno, negli anni, dimostrato un costante livello produttivo e qualitativo.

La presente modifica ordinaria riguarda il comma 3, secondo paragrafo dell'articolo 4 del disciplinare e non comporta modifiche al documento unico.

## 6. Rese massime e titoli alcolometrici volumici naturali minimi

### Descrizione e motivi

Descrizione: inserite le rese per ettaro e i titoli alcolometrici delle nuove tipologie di cui all'articolo 1 del disciplinare (Carmenère, Malbec, Refosco dal p.d.r., Pinot nero anche spumante, a bacca bianca Chardonnay anche per la produzione dei frizzanti e spumanti, il Manzoni bianco, Sauvignon, Verduzzo trevigiano e friulano, Pinot bianco, Tocai friulano, Traminer anche spumante, Pinot grigio spumante e frizzante, il bianco e il Raboso piave/veronese.

Motivazioni: sono state inserite le relative rese di uva per ettaro, che si allineano ai livelli delle tipologie già esistenti: 15 t/ha per le uve dei vini bianchi, 16 t/ha per i rossi e 17 t per le uve destinate agli spumanti e ai frizzanti. Tali rese/ettaro e titoli alcolometrici naturali delle uve derivano dai dati della sperimentazione effettuata nel tempo e fanno riferimento ai livelli di produzione che si ottengono grazie a vigneti coltivati su terreni fertili e con ottime disponibilità idriche nonché ai parametri di qualità delle uve e dei vini prodotti.

La presente modifica ordinaria riguarda l'articolo 4 del disciplinare e la sezione del Documento unico — punto 1.5.2

## 7. Titolo alcolometrico volumico naturale minimo per uve destinate alla produzione delle tipologie con menzione riserva

### Descrizione e motivi

Descrizione: le uve destinate alla produzione dei vini che vogliono utilizzare la menzione riserva (rosso, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet, Malbec, Refosco dal peduncolo rosso) devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'1 % in più rispetto alla relativa versione base

Motivi: il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve maggiore dell'1 %vol rispetto alla relativa tipologia di base rende le uve maggiormente idonee alla produzione dei vini che si intendono destinare all'invecchiamento e nel contempo di garantirne il livello qualitativo.

La presente modifica ordinaria riguarda l'articolo 4 del disciplinare e non comporta modifiche al documento unico.

## 8. Norme di vinificazione

### Descrizione e motivi

Descrizione: immissione al consumo non prima di 24 mesi a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione per i vini designati nella tipologia «riserva»

Motivi: la maturazione anticipata dell'uva, le ormai sempre più efficienti tecniche di vinificazione e preparazione permettono vini pronti in tempi più rapidi. Si vuole comunque assicurare un affinamento adeguato alla menzione riserva per almeno due anni, come previsto dalla normativa vigente. La tradizione nella preparazione di questi vini non richiede lunghi affinamenti in botte perciò riteniamo idoneo un periodo di affinamento di almeno due anni a partire dal 1° di novembre dell'anno di produzione.

Descrizione: immissione al consumo non prima di 12 mesi a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione per i vini designati nella tipologia «passito»

Motivi: per la produzione della tipologia Vino bianco passito e Verduzzo passito si è constatato nel corso della sperimentazione che un anno di affinamento permette a detti vini di raggiungere un ottimale livello di qualità mantenendo il carattere di freschezza di questi vini apprezzati dai consumatori. Inoltre si è constatato idoneo stabilire nella data del 1° di novembre dell'anno di produzione iniziare l'anno di affinamento.

La presente modifica ordinaria riguarda l'articolo 5 del disciplinare e non comporta modifiche al documento unico.

## 9. Pratiche di vinificazione

### Descrizione e motivi

Descrizione: utilizzo di mosti e vini, anche di annate diverse, per il taglio dei vini appartenenti alla medesima denominazione nel limite massimo del 15 %. È consentita l'aggiunta di mosti e/o vini, anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione «Venezia» nel limite massimo del 15 % a condizione che il vigneto dal quale provengono le uve impiegate nella vinificazione sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza delle uve delle varietà complementari di cui all'articolo 2, comma 1, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi complessivamente tale percentuale»

Motivi: viene esplicitata in positivo la possibilità di effettuare la pratica in questione al fine di migliorare taluni parametri qualitativi, quali acidità, struttura, colore frazioni aromatiche dei vini, in conformità alle vigenti normative in materia di vini DOP e IGP.

Modifica ordinaria del disciplinare comma 5 articolo 5 e del documento unico punto 1.5 (Pratiche di vinificazione) e punto 1.5.1 (Pratiche enologiche specifiche).

Descrizione: la resa massima dell'uva in vino per le tipologie «passito» e per i vini passiti destinati alla preparazione delle tipologie con menzione riserva, non deve superare il 50 %

Motivi: per le uve destinate alla produzione dei vini nelle versioni passito e dei vini passiti destinati (nel limite massimo del 30 %) alla produzione dei vini riserva la resa non deve essere superiore al 50 % in quanto questa percentuale assicura ai vini prodotti più struttura e complessità grazie alla concentrazione dei componenti delle uve in termini di zuccheri, estratti e acidità.

Modifica ordinaria del disciplinare articolo 5 e del documento unico punto 1.5 (Pratiche di vinificazione) e punto 1.5.1 (Pratiche enologiche specifiche).

Descrizione: i vini spumanti e frizzanti di cui all'articolo 1, devono essere prodotti esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave.

Motivi: nell'area di riferimento è consolidata la tradizione di elaborare i vini con la rifermentazione in autoclave, metodo Martinotti, in quanto detto metodo di elaborazione consente di mantenere maggiormente i sentori caratteristici delle varietà utilizzate. Con questa precisazione inoltre si fornisce una univoca e chiara informazione al consumatore sul metodo di produzione dei vini della DOP Venezia.

Modifica ordinaria del disciplinare comma 7 articolo 5.

Descrizione: utilizzo di uve sottoposte ad appassimento per un limite massimo del 30 % nella preparazione dei vini della tipologia riserva

Motivi: questa pratica permette di apportare un netto miglioramento ai vini, è molto usata dai produttori locali che vogliono produrre vini di alta qualità. Il limite indicato del 30 % è ritenuto idoneo ad assicurare un maggior livello qualitativo senza che vada a stravolgere la natura dei vini riserva con eccessivi tenori zuccherini, e consentendo caratteri di corposità e armonicità.

Modifica ordinaria del disciplinare comma 8 articolo 5.

Descrizione: l'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento

Motivi: con questo comma si specifica che l'appassimento delle uve può essere operato in locali idonei dove si può tenere sotto controllo il prodotto e l'ambiente con impianti tecnici tali da garantire le giuste condizioni per ottenere un appassimento graduale, omogeneo così da limitare anche l'utilizzo di prodotti chimici per la conservazione delle uve.

Modifica ordinaria del disciplinare comma 9 articolo 5.

Descrizione: le uve messe ad appassire non possono essere vinificate prima del 15 novembre. La regione Veneto su richiesta documentata del Consorzio può autorizzare l'anticipo dell'inizio delle predette operazioni. Le uve al termine dell'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15 % vol.

Motivi: il termine previsto per la pigiatura delle uve appassite risulta giustificato dall'effettivo rilievo nel tempo delle caratteristiche delle uve messe in appassimento. Negli ultimi anni il periodo di vendemmia si sta sempre più anticipando, a causa delle variazioni dei fattori climatici; pertanto poiché le uve spesso raggiungono anticipatamente l'appassimento necessario, la pigiatura può essere anticipata, prima della data prevista per di metà di novembre, senza pregiudicare la qualità richiesta e in particolare il titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15 % vol.

Modifica ordinaria del disciplinare comma 10 articolo 5.

## 10. Modifica caratteristiche al consumo

Descrizione e motivi

Descrizione: aumento estratti non riduttori minimi da 20 a 23 g/l per tipologie già previste dal disciplinare Venezia rosso, Merlot; Cabernet Sauvignon e Cabernet franc.

Motivi: facendo riferimento ai dati della produzione di detti vini si sono riscontrati negli anni valori superiori a quelli vigenti pertanto si è voluto rappresentare detti limiti in quanto significativi del livello qualitativo raggiunto da queste produzioni.

Descrizione: vengono inserite per le seguenti nuove tipologie: versione riserva per Rosso, Merlot e Cabernet Sauvignon; Refosco dal peduncolo rosso anche riserva; Cabernet e Malbec anche riserva; Carmenère; Pinot nero anche spumante; Pinot anche spumante e frizzante; Pinot rosato o rosè anche spumante e frizzante; Chardonnay spumante e frizzante anche con specificazione bivarietale con Glera, Verduzzo, Tai, Pinot bianco e Pinot nero (vinificato in bianco); Manzoni bianco; Sauvignon; Verduzzo anche passito; Pinot bianco; Traminer anche spumante; Tai; Pinot grigio nella versione rosato, spumante e frizzante, rosato spumante e rosato frizzante; Bianco passito e le relative caratteristiche al consumo

Motivi: sono descritte le nuove tipologie con le caratteristiche e parametri risultanti dalle analisi organolettiche fisico-chimiche.

Variatione titolo alcolometrico totale minimo da 11 % vol a 10,5 % vol, per le tipologie già previste Bianco spumante, Rosato o Rosè spumante e bianco frizzante

Motivi: le uve che compongono tali vini vengono raccolte precocemente per produrre con vini meno alcolici, più freschi e con maggior acidità pertanto si è ritenuto di abbassare leggermente il titolo alcolometrico senza pregiudicarne il livello qualitativo.

Descrizione: diminuzione estratti non riduttori minimi, per la tipologia già prevista Venezia bianco frizzante da 16 a 14 g/l.

Motivi: le uve che compongono tali vini vengono raccolte precocemente, producono vini meno strutturati che trovano riscontro nei consumatori che preferiscono vini più leggeri.

Descrizione: per la tipologia rosato o rosè al sapore in luogo di «secco» inserito «da secco ad abboccato»

Motivi: si è ampliato il range dei tenori zuccherini in quanto con la modifica della percentuale della varietà Raboso da 70 % a 50 % questa tipologia può dare caratteristiche che possono tendere ad un maggior tenore zuccherino pur conservando una freschezza derivante dalla acidità di detto vitigno principale.

Descrizione: per la tipologia rosato o rosè spumante al sapore in luogo di «da brut a demisec» inserito «da brut nature a demisec».

Motivi: ampliare la gamma delle tipologie dei vini spumanti, considerate le richieste dal mercato, permette ai produttori un'offerta più completa e in grado di soddisfare le preferenze del consumatore.

Descrizione: di seguito alla descrizione dei vini inserito il seguente comma 2:

*2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da bi-varietali, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietalì e in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.*

Motivi: nell'assemblaggio delle tipologie bivarietali in linea generale le caratterizzazioni derivano dal vitigno presente in maggior quantità.

Descrizione: l'ultimo paragrafo diventa comma 3 e viene inserita la parola «odore» come di seguito riformulato «In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore e il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.»

Motivi: modifica formale relativa alla numerazione dei paragrafi e modifica ordinaria in quanto si specifica che anche all'odore si può percepire un sentore di legno.

Modifica ordinarie del disciplinare (Articolo 6 caratteristiche al consumo) e del documento unico punto 1 descrizione vini punto 1.4

## 11. Etichettatura e presentazione - indicazioni facoltative in etichetta

Descrizione e motivi

Descrizione: per il vino a DOC «Venezia» rosso la dicitura «in etichetta deve essere omissa il riferimento al colore » è sostituita dalla dicitura «in etichetta può essere omissa il riferimento al colore».

Motivi: precisazione necessaria per non creare confusione nel consumatore ed individuare meglio la tipologia di prodotto, «bianco o rosso» già dalla sua presentazione.

Modifica ordinarie del disciplinare (comma 4, articolo 7).

Descrizione: per i vini a DOC Venezia bianco, bianco spumante e bianco frizzante la dicitura: «in etichetta deve essere omissa il riferimento al colore» è sostituita dalla dicitura: «in etichetta può essere omissa il riferimento al colore».

Motivi: si ritiene che i produttori possano avere la possibilità di indicare o meno il colore del vino in base ad ogni eventuale esigenza o opportunità di mercato.

Modifica ordinarie del disciplinare (comma 5, articolo 7).

Descrizione: Indicazione facoltativa in etichetta: «Per il vino Pinot grigio anche spumante e frizzante può essere indicato in etichetta il riferimento al colore rosato o suoi sinonimi (Blush, ramato ecc.)».

Motivi: i vini rosati riscontrano sempre maggiore attenzione da parte dei mercati anche stranieri, i produttori pertanto intendono poter presentare la tipologia Venezia Pinot grigio rosato, sottolineandone la caratteristica del colore rosato o dei relativi sinonimi con l'indicazione in etichetta.

Modifica ordinarie del disciplinare (comma 6, articolo 7).

## 12. Etichettatura e presentazione —Indicazioni in etichetta del nome delle varietà di uve utilizzate

Descrizione e motivi

Descrizione: inserito comma 9 relativo alle disposizioni per l'utilizzo del riferimento in etichetta del nome di due o più varietà di uve

Motivi: con la previsione nel disciplinare di produzione dei vini bivarietalari viene inserito il comma 9 che fa riferimento alle prescrizioni di cui al regolamento delegato 2019/33 della Commissione articolo 50 comma 1 lettera a) punto ii) e della Legge 238/2016 articolo 45 comma 1.

Modifica ordinarie del disciplinare (articolo 7).

## 13. Legame con l'ambiente geografico

Descrizione e motivi

Descrizione: inserito alla lettera b) il riferimento alla produzione delle tipologie Bianco passito e bianco passito con indicazione di vitigno Verduzzo nell'ambito della categoria dei Vini (1) già prevista nel documento unico

Motivi: considerata la tradizione consolidata di mettere in fruttuaria le uve o sottoposte ad appassimento in pianta si è voluto valorizzare la produzione dei vini passiti prevedendola nel disciplinare. In particolare vengono utilizzate le uve del Verduzzo trevigiano o friulano che sono particolarmente adatte all'appassimento assieme ad altre varietà di uve tradizionalmente coltivate in zona quali Tocai e Glera che permettono di dare a queste tipologie una nota aromatica o di acidità e freschezza.

Descrizione: inserito alla lettera b) il riferimento alla produzione esclusivamente con il metodo della elaborazione con il metodo Martinotti (rifermentazione in autoclave) dei vini spumanti e frizzanti nelle relative Categorie Vini Spumanti di Qualità e Vini Frizzanti già previste nel documento unico

Motivi: si è voluto puntualizzare che detto metodo di elaborazione è tradizionale del territorio della DOP Venezia, tecnica nella quale i produttori hanno acquisito grandi capacità, conoscenza e rinomanza anche a livello mondiale.

Modifica ordinarie del disciplinare (articolo 9) e del documento unico (sezione 1.8)

## 14. Riferimenti alla struttura di controllo

Descrizione e motivi

Descrizione: aggiornamento dei riferimenti alla normativa vigente

Motivi: vengono aggiornati i riferimenti alla normativa vigente.

Modifica ordinarie del disciplinare (articolo 10); modifica formale del disciplinare di produzione.

## 15. Menzioni tradizionali

Descrizione e motivi

Descrizione: inserite nell'ambito della categoria Vino (1) già prevista dal disciplinare le tipologie con menzione passito per il Venezia bianco e il Venezia Verduzzo e menzione riserva per il Rosso e per i vini con l'indicazione di vitigno Merlot, Cabernet Sauvignon; Carmenère; Malbec, Carbernet e Refosco dal peduncolo rosso.

Motivi: dette menzioni vanno ad aggiornare il disciplinare e il Documento unico in relazione alla valorizzazione delle relative tipologie introdotte all'articolo 1 del disciplinare.

Inserimento Menzioni passito e riserva

Modifica ordinaria del disciplinare e del documento unico punto 1.3 Menzioni tradizionali lettera b) punto 1.3.2

#### 16. Varietà principali di uve da vino

Descrizione e motivi

Aggiornato l'elenco delle varietà di vino utilizzate nella base ampelografica dei vini rossi, bianchi e rosati e con indicazione di uno o due vitigni.

Modifica ordinaria documento unico punto 1.7

#### 17. Varietà secondarie di uve da vino

Descrizione e motivi

Aggiornamento delle varietà secondarie fra quelle idonee alla coltivazione nelle province di Venezia e Treviso

Modifica ordinaria documento unico punto 1. Altre informazioni punto 1.5 Varietà secondarie uve da vino

### DOCUMENTO UNICO

#### 1. Nome del prodotto

Venezia (it)

#### 2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

#### 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

#### 4. Descrizione del vino (dei vini)

Categoria Vino (1) Rossi: Venezia Rosso e Venezia con specificazione di vitigno

I vini rossi della DOP Venezia, anche con indicazione dei vitigni Merlot, Cabernet sauvignon, Carmenère, Malbec, Cabernet, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero hanno colore da rosso rubino a rosso intenso, con eventuali riflessi granato o violacei se sottoposti a invecchiamento come per le versioni riserva; odore intenso, fine e persistente; sapore secco armonico e vellutato, a volte erbaceo o fruttato a secondo dei vitigni prevalenti utilizzati. Il titolo alcolometrico totale minimo 11 % Vol, per i vini con menzione riserva 12,5 % Vol. Estratti non riduttori minimi 23 g/l, per i vini con menzione riserva minimo 25 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino (1) Bianchi e rosati: Venezia bianco, Venezia con specificazione di vitigno, Venezia rosato

I vini bianchi della DOP Venezia, anche con indicazione dei vitigni Chardonnay, Pinot e Pinot grigio (anche in versione rosato), Manzoni bianco, Verduzzo, Sauvignon, Pinot bianco, Tai, Traminer, hanno colore da giallo paglierino a dorato, talvolta con riflessi verdognoli; per i rosati rosato più o meno tenue talvolta ramato; odore intenso caratteristico; sapore secco, armonico e vellutato, a volte fruttato a secondo dei vitigni prevalenti utilizzati come per il Pinot e il Pinot grigio. Il titolo alcolometrico totale minimo va da 10,5 % Vol per il Venezia rosato a minimo 11 % Vol per le altre tipologie estratti non riduttori minimo 14 g/l, per il Venezia rosato minimo 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Cat. Vino (1) Venezia con menzione passito anche con indicazione di vitigno

I vini della DOP Venezia, sono prodotti anche nella versione passito bianco e con indicazione del vitigno Verduzzo, hanno colore giallo dorato più o meno intenso talvolta ambrato; Odore intenso caratteristico sapore dolce, armonico e vellutato. Il titolo alcolometrico totale minimo 15 % con estratti minimo 26 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino spumante di qualità (5) Venezia Spumante bianco, rosato e con indicazione di vitigno

I vini spumanti della DOP Venezia, bianchi e rosati anche con indicazione dei vitigni Pinot, Pinot grigio, Pinot nero, Chardonnay e Traminer hanno spuma fine ed evanescente, colore dal giallo paglierino più o meno intenso a volte con riflessi dorati o ramati o tendenti al rosato se vinificati in bianco da vitigni a bacca nera; odore delicato e fruttato; sapore fresco, armonico, da brut nature a demisec, anche dolce e aromatico per il varietale Traminer.

Il titolo alcolometrico totale minimo 10,5 % Vol con estratti minimo 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria Vino frizzante (8) Venezia frizzante bianco, rosato e con indicazione di vitigno

I vini frizzanti della DOP Venezia, bianchi e rosati anche con indicazione dei vitigni Pinot, Pinot grigio, Chardonnay hanno colore dal giallo paglierino più o meno intenso talvolta ramato o rosato più o meno intenso; odore delicato e fruttato; sapore da secco ad abboccato.

Il titolo alcolometrico totale minimo 10,5 % Vol con estratti minimo 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche essenziali

Vinificazione spumanti e frizzanti

Pratica culturale

I vini spumanti e frizzanti devono essere prodotti esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave

Utilizzo uve sottoposte ad appassimento per la produzione di tipologie riserva

Pratica enologica specifica

Nella preparazione dei vini con menzione riserva possono essere utilizzate uve sottoposte ad appassimento per un limite massimo del 30 %

### b. Rese massime

Chardonnay anche spumante e frizzante, Manzoni bianco, Sauvignon, Verduzzo trevigiano, Verduzzo friulano, Tocai friulano

105 ettolitri per ettaro

Bianco spumante e frizzante, Rosato o rosé anche spumante e frizzante, Raboso Piave e Raboso veronese

119 ettolitri per ettaro

Venezia Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carmenère, Malbech, Refosco p.r., Pinot nero anche spumante

112 ettolitri per ettaro

Venezia Bianco, Pinot bianco, Traminer anche spumante, Pinot grigio anche spumante e frizzante

105 ettolitri per ettaro

#### 6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata «Venezia» comprende tutto il territorio amministrativo delle province di Venezia e Treviso.

#### 7. Varietà principale/i di uve da vino

Carmenère — Cabernet

Manzoni bianco B.

Malbec N.

Sauvignon B.

Traminer aromatico Rs

Raboso piave N. — Friularo

Pinot bianco B. — Pinot

Pinot nero N. — Pinot

Refosco dal peduncolo rosso N. — Refosco

Raboso veronese N. — Raboso

Cabernet franc N. — Cabernet

Cabernet sauvignon N. — Cabernet

Chardonnay B.

Pinot grigio — Pinot

Tocai friulano B. — Tai

Merlot N.

Verduzzo friulano B. — Verduzzo

Glera lunga B. — Glera

Verduzzo trevigiano B. — Verduzzo

#### 8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOP Venezia legame con l'ambiente

La viticoltura nell'area veneziana e trevigiana è presente da sempre in questo territorio, ma è la Repubblica di Venezia, con la nascita dello «stato de terra» che darà una forte accelerazione nello sviluppo della viticoltura locale. Al grande declino del «700 e parte del »800 la viticoltura uscirà grazie al costante e qualificato lavoro svolto principalmente dalla Scuola Enologica di Conegliano che contribuirà a creare nel nord est italiano un importante polo vitivinicolo. Il clima dell'area DOC Venezia è definito «temperato umido» e ciò è dovuto, oltre alla latitudine, alla vicinanza del mare e dei monti, alla presenza di aree lagunari, alla giacitura pianeggiante ed alla conseguente esposizione ai venti.

L'area di produzione della DOC Venezia si estende sulle province di Treviso e Venezia, è un'ampio territorio di origine alluvionale. I suoli si sono formati con la deposizione di materiali alluvionali derivanti principalmente dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini e successivamente dall'azione dei grandi fiumi Brenta, Piave, Tagliamento e secondariamente del Livenza. La pianura si può facilmente dividere in due parti, l'alta e la bassa pianura con linea di separazione data dalla fascia delle risorgive. Nell'alta pianura i suoli si caratterizzano per la presenza di conoidi ghiaiosi di origine fluvioglaciale e fluviale nei quali il sottosuolo risulta interamente costituito da ghiaie. Spostandosi verso sud, dopo la fascia delle risorgive, il ventaglio ghiaioso lascia lentamente posto a depositi con percentuali di sabbia sempre maggiori, la tessitura si fa più fine per la presenza di limi e argille.

Il territorio su cui si sviluppa la DOC «Venezia» è in grado di determinare caratteristiche peculiari nei diversi vini a seconda dei terreni di origine e dei vitigni utilizzati. Nei terreni più sciolti e ricchi di scheletro si coltivano generalmente le varietà bianche per ottenere maggiore fragranza e freschezza, i vini così ottenuti esprimono note fresche floreali e fruttate, eccellenti anche per la spumantizzazione. I terreni argillosi vengono destinati ai vitigni a bacca rossa per avere vini rossi e rosati a maggior corpo e struttura. L'elevata dotazione minerale dei terreni argillosi permette di ottenere vini dal gusto pieno grazie alla buona tannicità e un ottimo equilibrio acido.

I vini prodotti, presentano colori dal giallo paglierino al dorato grazie a macerazioni più o meno prolungate, odori intensi, fini e persistenti grazie ad escursioni termiche nei periodi pre vendemmiali e sapori armonici, asciutti e sapidi grazie ai terreni di natura ghiaiosa nella fascia settentrionale e limo argillosi nella fascia meridionale. Ne consegue che i vini bianchi prodotti in terreni sciolti esprimono note fresche e fruttate, sono particolarmente adatti alla spumantizzazione, mentre i rossi specie nei terreni più argillosi hanno struttura e persistenza anche per l'invecchiamento.

#### Categoria Vino (1)

I VINI rossi e rosati della DOP Venezia grazie ai terreni argillosi pesanti destinati ai vitigni a bacca rossa utilizzati nella produzione dei vini di questa categoria danno maggior corpo e struttura ai vini e permettono una elevata intensità colorante che si mantiene anche negli anni. Al profumo possono essere più accentuati i descrittori di confettura e frutti sottobosco oppure note speziate di tabacco o erbacee. Nel complesso il gusto è sempre pieno con una buona tannicità e un ottimo equilibrio acido. Per i vini bianchi derivanti da uve coltivate in suoli più sciolti e ricchi di scheletro si ottengono vini fragranti e freschi e si possono evidenziare al naso note primarie come il fruttato e il floreale che poi si focalizzano per lo più in note di mela pera e albicocca che si contrappongono a quelle di acacia fiori di campo e camomilla. La struttura può essere più o meno importante ma spicca una eccellente nota malica data dalle buone escursioni tra il giorno e la notte. Caratteristiche che vengono amplificate nei vini «passiti». In questa area è tradizione consolidata di mettere in fruttato le uve destinate all'elaborazione dei «passiti». Spesso queste uve vengono preventivamente sottoposte all'appassimento in pianta. In particolare Il Verduzzo trevigiano e friulano sono particolarmente adatti all'appassimento, a queste si accompagnano in percentuale variabile anche altre varietà per aumentare la frazione aromatica o acida.

#### Categoria Vini Spumanti di qualità (5) e Vini Frizzanti (8)

Le varietà bianche esprimono vini con note fresche floreali e fruttate, derivanti dai terreni più sciolti e ricchi di scheletro che danno alle varietà bianche maggior fragranza e freschezza aiutata dalle escursioni termiche fra il giorno e la notte derivanti da un clima temperato e umido, pertanto si prestano pertanto in maniera particolare per la produzione dei vini spumanti e frizzanti, pratiche consolidate tanto da rendere questa area fra le più importanti a livello mondiale. Segno evidente della forte vocazione di questo ambiente.

I vini spumanti della DOP Venezia, bianchi e rosati anche con indicazione dei vitigni Pinot, Pinot grigio, Pinot nero, Chardonnay e Traminer hanno colore dal giallo paglierino più o meno intenso a volte con riflessi dorati o ramati o tendenti al rosato se vinificati in bianco da vitigni a bacca nera; odore delicato e fruttato; sapore fresco, da brut nature a demisec, anche dolce e aromatico per il varietale Traminer.

I vini frizzanti della DOP Venezia, bianchi e rosati anche con indicazione dei vitigni Pinot grigio, Chardonnay hanno colore dal giallo paglierino più o meno intenso talvolta ramato o rosato più o meno intenso; odore delicato e fruttato; sapore da secco ad abboccato.

il metodo di produzione è tradizionalmente quello in autoclave.

### 9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

ASSENTI

#### Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14217>

---