

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

LA NUOVA DOC DELLE VENEZIE



AIS MILANO • 27 APRILE 2018

♥ 0 👁 418 ➦ 0



CC0 Creative Commons, via Pixabay

La nuova DOC delle Venezie



In collaborazione con **AIS Milano**.

Una nuova Denominazione di Origine Controllata ha preso vita nel 2016. Si tratta della DOC “delle Venezie”, nata con lo scopo di valorizzare il pinot grigio che si coltiva da numerosi decenni nel Triveneto.

Il pinot grigio è un vitigno internazionale, mutazione genetica del pinot nero; la sua patria di origine è da considerarsi la Borgogna dove, ancor oggi, si trovano le caratteristiche climatiche migliori per la sua coltivazione. In Francia è diffuso anche in Alsazia; in Italia le prime tracce risalgono alla fine dell'800, inizialmente coltivato nel comasco si diffonde poi verso il nord-est dove si ambienta velocemente grazie alle condizioni favorevoli che incontra: clima fresco e la disponibilità di acqua durante tutto l'anno. È un vitigno complesso da coltivare ma versatile che è in grado di esprimere prodotti dalle caratteristiche differenti in base al suolo e alle condizioni climatiche.

Il pinot grigio è il principale vino italiano bianco fermo esportato sui mercati internazionali; ben l'80% della produzione è venduta all'estero. Nell'area della nuova Denominazione, che coincide con il territorio delle regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia e della provincia di Trento, viene prodotto l'85% di tutto il pinot grigio italiano e rappresenta la più vasta area al mondo dedicata a questo vitigno con il 39% della produzione mondiale.

La nuova Denominazione vuole raccogliere questa grande potenzialità e raggrupparla sotto un'unica denominazione commerciale che, partendo dalla radicata tradizione enologica del territorio, si sviluppi per il futuro con vini capaci di esprimere chiaramente al consumatore i valori identificativi del territorio e delle persone che lo producono.

Il disciplinare prevede quattro tipologie di vino: pinot grigio, pinot grigio frizzante, pinot grigio spumante e bianco. Quest'ultima tipologia, necessaria per consentire ai produttori di poter aggiungere al pinot grigio, fino ad un massimo del 15%, uve dei vitigni chardonnay, pinot bianco, muller thurgau, garganega, verduzzo e tocai friulano. Il pinot grigio spumante può essere ottenuto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave.

Il Consorzio DOC delle Venezie, costituito in aprile 2017, ha già conseguito diversi importanti passi per lo sviluppo delle attività di tutela della Denominazione di Origine. La garanzia della qualità, la certificazione dell'origine e la protezione del prodotto da eventuali potenziali frodi sono gli obiettivi principali che il Consorzio si è prefissato.

La tutela della qualità viene attuata attraverso un rigoroso sistema di controlli che, partendo dalla vigna, termina con l'esame organolettico del prodotto finale da parte delle Commissioni Tecniche di degustazione che alla conclusione di questo lungo percorso garantiscono la corrispondenza con i criteri qualitativi individuati e la certificano mediante l'apposizione delle fascette di Stato sul collo delle bottiglie.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano DOC delle Venezie Pinot Triveneto vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE

LA MONDIANESE: APPASSIONATO MONFERRATO