

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI INDICAZIONE GEOGRAFICA
TIPICA «MARCA TREVIGIANA».

Approvato con	DM 21.11.1995	G.U. 297 - 21.12.1995
Modificato con	DM 27.02.1996	G.U. 57 - 08.03.1996
Modificato con	DM 27.06.2008	G.U. 159 - 09.07.2008
Modificato con	DM 21.07.2009	G.U. 173 - 28.07.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari)		Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 08.10.2013	G.U. 254 - 29.10.2013
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 19.11.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
		Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
		Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 10.06.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
		Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Art. 1

L'indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Art. 2

La indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni ammessi alla coltivazione per la provincia di Treviso. di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione.

La indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni, o del relativo sinonimo il cui uso in etichetta è consentito dalla vigente normativa comunitaria e nazionale: Chardonnay, I.M. 6.0.13, Malvasia (da Malvasia istriana), Muller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Glera, Riesling renano, Riesling italico, Sauvignon, Traminer, Verdiso, Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano), Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Franconia, I.M. 2.15, Malbec, Marzemino, Merlot, Pinot nero (anche vinificato in bianco), Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso Veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Tai (da

Tocai friulano), Carmenère, Syrah, Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, Glera lunga, Manzoni rosa e Manzoni moscato è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Nella preparazione del vino Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenère.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni ammessi alla coltivazione per la provincia di Treviso, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per l'area amministrativa sopra indicata, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

I vini ad indicazione geografica, tipica «Marca Trevigiana» con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante; i soli vini derivanti da vitigni a bacca rossa possono essere prodotti anche nella tipologia novello.

Art. 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» comprende l'intero territorio della provincia di Treviso, nella regione Veneto.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini ad indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione dei vitigni, non deve essere superiore a tonnellate 25, ad eccezione dei vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot Grigio, Riesling renano, Traminer, Incrocio Manzoni 6.0.13, Sauvignon, Cabernet franc, Pinot Nero, Carmenère, Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, Prosecco lungo, Manzoni moscato, per i quali non deve essere superiore a tonnellate 19 e per Syrah e Manzoni rosa rispettivamente a 15 e 12 tonnellate.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana», dopo le eventuali operazioni di arricchimento, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico totale minimo indicato all'art. 6 per le diverse tipologie di prodotto.

Art. 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

“La zona di vinificazione corrisponde con quella di produzione delle uve delimitata all'art. 3. Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni confinanti con la zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3 e nell'intero territorio dei comuni di Pramaggiore, ricadente nella confinante Provincia di Venezia, e dei comuni di Fiume Veneto, Fontanafredda e Pasiano, ricadenti nella confinante Provincia di Pordenone”. E' altresì consentito, ai sensi del citato articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che le operazioni di elaborazione dei vini frizzanti siano effettuate nell'intero territorio della regione Veneto, nonché nel territorio della limitrofa regione Friuli Venezia Giulia, purché le aziende interessate dimostrino al competente

Organismo di controllo di aver effettuato dette operazioni nelle 5 campagne vendemmiali antecedenti alla data del 31 dicembre 2012.

La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino.

Art. 6

I vini ad indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana», anche con la specificazione del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

bianco, bianco frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9.00% vol.;
- acidità totale minima: 3.5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 13.0 g/l.

rosso, rosso frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9.50% vol.;
- acidità totale minima: 3.5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17.0 g/l.

rosato, rosato frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9.00% vol.;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

novello (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.00% vol.;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Art. 7

Alla indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed idonei alla produzione dei vini a denominazione di origine, a condizione che vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Art. 8

Legame con l'ambiente geografico

a) *Specificità della zona geografica*

Fattori naturali

L'area di produzione dei vini IGT "Marca Trevigiana" si estende su tutta la provincia di Treviso. Il clima si presenta temperato mediterraneo, con estati calde e inverni miti.

La Marca Trevigiana collega la catena delle Prealpi con la laguna di Venezia; nella parte più a nord presenta una fascia collinare che si allunga fra i colli di Asolo, del Montello, di Valdobbiadene e Conegliano, gli speroni del Grappa e delle Prealpi Bellunesi che è molto rinomata anche per la produzione di famosi vini DOC e DOCG; la parte centrale meridionale della zona a indicazione geografica è una fiorente pianura dove la viticoltura una delle attività agricole principali.

Treviso, capoluogo di provincia, e conosciuta come città d'acque, sorge nella pianura veneta alla confluenza del Sile col Botteniga a trenta chilometri da Venezia. Il suo territorio è limitato dai fiumi Sile, Zero e Musone a ovest, dalla Livenza a est, è attraversato dal Piave, è distribuito e la sottostante e digradante pianura, ricca di risorgive e fertili campagne.

Fattori umani e storici

La denominazione di Marca Trevigiana pur non avendo un riconoscimento giuridico dal punto di vista amministrativo e politico, è conosciuta e molto utilizzata per indicare il territorio della provincia di Treviso. Il nome appare più volte nelle testimonianze a partire dal Medio Evo e soprattutto alla fine del XIV secolo - a indicare il dominio veneziano di terraferma. La città di Treviso dal 1339 fu quasi ininterrottamente sotto il dominio di Venezia fino alla caduta della Repubblica nel 1797. Passò poi all'Austria e fu liberata dalle truppe italiane nel 1866.

Terra fertile dedicata all'agricoltura, all'allevamento del bestiame e specializzata nella viticoltura, ha partecipato alla storia agricola ed economica in generale di Venezia, tanto da essere definita già a quel tempo "Marca Gioiosa" per il carattere godereccio ma specialmente ottimista e operoso, dei suoi abitanti che ancora oggi la caratterizza. Ancor oggi la zona è chiamata Marca, Marca Trevigiana o Marca Gioiosa.

L'indicazione geografica "Marca Trevigiana", è stata utilizzata con continuità dai produttori vitivinicoli della zona 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 per adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.

b) Specificità del prodotto

I vini rossi della indicazione geografica tipica "Marca Trevigiana" sono caratterizzati un colore rosso che può variare dal rosso chiaro al rubino, al rosso granato. All'olfatto e al sapore presentano le peculiarità tipiche del vitigno con profumi che talvolta risultano anche intensi, sono da amabili ad asciutti e intensi, presentando in relazione alla varietà anche una adeguata sapidità.

I vini bianchi sono caratterizzati da un colore da giallo paglierino scarico a intenso. All'olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all'intenso. Questi vini al sapore risultano da amabili ad asciutti, armonici e a seconda delle caratteristiche del vitigno e della maturità delle uve presentano talvolta una buona struttura accompagnata da una buona sapidità con un finale fresco e vivace.

I vini della presente IGT presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico una chiara individuazione e tipizzazione 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.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il legame dei vini Marca Trevigiana al suo territorio sono dovuti essenzialmente alla rinomanza del nome che, fin dal medioevo, indica il territorio trevigiano come area di confine della Repubblica di

Venezia con i Paesi germanici a nord; era il territorio di produzione dei possedimenti viti-vinicoli della Repubblica e dei monasteri medioevali nonché luogo di partenza di tali prodotti attraverso l'antica "via Alemagna" - che inizia proprio ai piedi della zona collinare della Marca Trevigiana e arriva al confine con l'Austria- per portare il vino e altri prodotti della Repubblica veneziana verso l'Austria, l'Europa centrale e la Germania, detta a quel tempo "Alemagna".

La storia e fama della Marca Trevigiana come terra vitivinicola é attestata oggi da numerosissimi documenti, guide eno-gastronomiche e turistiche (es. guida Touring).

La nascita nella Marca Trevigiana di uno dei primi istituti di ricerca vitivinicola e scuole enologiche d'Europa, ha permesso lo sviluppo di un savoir-fair e di una cultura vitivinicola diffusa sul territorio sia fra gli operatori, sia fra i consumatori trevigiani. Inoltre, grazie agli scambi di docenti e ricercatori durante l'Impero Austro ungarico, la rinomanza di questo territorio, dei suoi vini e della professionalità dei suoi operatori, si è diffusa da secoli nei Paesi di lingua austriaca, ungherese germanica e conseguentemente, in tutta Europa.

La fama dei vini Marca Trevigiana sono anche legati alla bellezza del paesaggio viticolo e ai fattori geografici del territorio di produzione, culla della viticoltura: la fascia collinare con l'esposizione a sud dei vigneti, l'ambiente ventilato e luminoso, protetto dai venti del nord, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, è adatto particolarmente ai vini bianchi, specialmente nella versione frizzante, dove risultano prevalenti i profumi fruttati e freschi, di buona sapidità che si sono imposti nei consumatori non solo italiani ma anche di lingua tedesca.

Il bianco frizzante Marca Trevigiana è infatti molto conosciuto e apprezzato dai consumatori tedeschi, primo mercato di consumo di questa tipologia, che frequentano per turismo i territori trevigiani e lo considerano un prodotto che identifica questo specifico territorio.

I terreni sciolti di origine detritico -fluviale delle zone di pianura sono particolarmente adatti a vitigni che danno vini bianchi, rosati e rossi talvolta di corpo, dai profumi anche intensi, sapori da amabili ad asciutti. Tali terreni favoriscono un equilibrio tra le componenti aromatiche e di intensità di colore in particolare nelle bucce delle uve a bacca rossa, che rendono questo territorio vocato alla produzione dei vini novelli. Infatti ancora oggi il trevigiano è una delle principali realtà a livello nazionale sia per volume sia per qualità per la produzione di vino novello e rosati frizzanti.

Art. 9

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 – ROMA

06 45437975

info@valoritalia.it

Valoritalia srl. Sede Amministrativa:

Via San Gaetano, 74

36016 - Thiene (Vicenza)

Tel. 0445 313088, Fax. 0445 313080;

e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata

(sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).