

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“BAGNOLI DI SOPRA” O “BAGNOLI”**

Approvato con	DM 16.08.1995	G.U. 234 - 06.10.1995
Modificato con	DM 08.11.2011	G.U. 273 - 23.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- Bianco designabile anche con la specificazione “classico”;
- Rosso designabile anche con la specificazione “classico” e nella versione riserva;
- Rosato designabile anche con la specificazione “classico”;
- Merlot designabile anche con la specificazione “classico” e nella versione riserva,
- Cabernet designabile anche con la specificazione “classico” e nella versione riserva,
- Cabernet sauvignon designabile anche con la specificazione “classico” e nella versione riserva,
- Cabernet franc designabile anche con la specificazione “classico” e nella versione riserva,
- Carmenère designabile anche con la specificazione “classico” e nella versione riserva,
- Turchetta designabile anche con la specificazione “classico”,
- Refosco p.r. designabile anche con la specificazione “classico” e nella versione riserva,
- Marzemina bianca designabile anche con la specificazione “classico”,
- Corbina designabile anche con la specificazione “classico”,
- Cavrara designabile anche con la specificazione “classico”;
- Vin da Viajo (liquoroso) designabile anche con la specificazione “classico” e nella versione riserva;
- Spumante (nelle versioni bianco e rosato o rosé), designabile anche con la specificazione “storico”.

Articolo 2

1. I vini a denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» con uno dei seguenti riferimenti: Merlot, Cabernet (Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenère), Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Carmenère, Turchetta, Refosco p.r., Marzemina bianca, Corbina e Cavrara devono essere ottenuti da uve provenienti in ambito aziendale dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la provincia di Padova.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» rosso è ottenuto da uve delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, per la seguente composizione:

- Merlot: 15% - 60%;
- Cabernet Franc e/o Carmenere e/o Cabernet Sauvignon in misura non inferiore al 25%;
- Raboso Piave e/o Raboso veronese fino al massimo del 15%.

3. La denominazione «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» rosato è ottenuto dalle uve, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, nella seguente composizione:

Raboso Piave e/o Raboso veronese in misura non inferiore al 50%;
Merlot fino ad un massimo del 40%.

4. Possono inoltre concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione nella provincia di Padova, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, in misura non superiore al 10% del totale delle viti.

5. Il vino a denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» bianco è ottenuto dalle uve, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di ambito aziendale, nella seguente composizione:

- Chardonnay in misura non inferiore al 30%;
- Tocai friulano e/o Sauvignon in misura non inferiore al 20%;
- Raboso Piave e/o Raboso veronese (vinificate in bianco) in misura non inferiore al 10%.
- altre varietà di colore bianco, idonee alla coltivazione per la provincia di Padova fino a un massimo del 15%.

6. Il vino a denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» spumante è ottenuto dalle uve, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti in ambito aziendale, nella seguente composizione:

- Raboso Piave in misura non inferiore al 90%.
- altre varietà a bacca rossa, idonee alla coltivazione per la provincia di Padova fino a un massimo del un massimo del 10%.

7. Il vino a denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» Vin da Viajo è ottenuto dalle uve, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti in ambito aziendale, nella seguente composizione:

- Raboso Piave in misura non inferiore al 90%.
- altre varietà a bacca rossa, da sole o congiuntamente, idonee alla coltivazione per la provincia di Padova fino a un massimo del 10%.

Articolo 3

1. La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» comprende l'intero territorio dei comuni di: Agna, Arre, Bagnoli di Sopra, Battaglia Terme, Bovolenta, Candiana, Due Carrare, Cartura, Conselve, Monselice, Pernumia, S. Pietro Viminario, Terrassa e Tribano, tutti in provincia di Padova.

2. La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» designabili con la menzione "Classico" interessa l'intero territorio del comune di Bagnoli di Sopra.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo di cui alla presente denominazione, unicamente i vigneti ubicati in terreni di origine sedimentaria-alluvionale, di medio impasto, tendenti allo sciolto, anche con presenza di concrezioni calcaree.

3. Sono assolutamente da escludere, invece, i vigneti ubicati in terreni ricchi di sostanza organica e quelli in terreni umidi o freschi, di risorgiva o soggetti ad allagamenti.

4. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini; i nuovi impianti dovranno avere un minimo di 2.500 piante per ettaro.

5. Sono ammesse le forme a controspalliera semplice e doppia, e sono vietate invece le forme di allevamento espanse.

6. È vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

7. Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, prima dell'appassimento, devono essere i seguenti:

tipologia	Prod. max uva/ha Tonn.	Titolo alc. vol. nat. minimo	Titolo alc. vol. nat. minimo versione riserva
rosso	14	10,00	11,00
rosato	14	9,50	10,50
bianco	14	9,50	10,50
spumante	14	9,00	10,00
Vin da Viajo	13	9,50	10,50
Cabernet	13	10,00	11,00
Merlot	14	10,50	11,50
Turchetta	13	10,00	11,00
Refosco p.r.	13	9,50	10,50
Marzemina bianca	13	9,50	10,50
Corbina	12	10,00	11,00
Cavrara	12	10,00	11,00
Cabernet sauvignon	13	10,00	11,00
Cabernet franc	13	10,00	11,00
Carmenere	13	10,00	11,00

8. Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata destinate a produrre i vini di cui all'art. 3, lettera b), devono essere rispettivamente:

tipologia	Prod. max uva/ha Tonn.	Titolo alc. vol. nat. minimo	Titolo alc. vol. nat. minimo versione riserva
rosso	13	10,00	11,00
rosato	13	9,50	10,50
bianco	13	9,50	10,50
spumante	13	9,00	10,00
Vin da Viajo	12	9,50	10,50
Cabernet	12	10,00	11,00
Merlot	13	10,50	11,50
Turchetta	12	10,00	11,00
Refosco p.r.	12	9,50	10,50
Marzemina bianca	12	9,50	10,50
Corbina	11	10,00	11,00
Cavrara	11	10,00	11,00
Cabernet sauvignon	12	10,00	11,00
Cabernet franc	12	10,00	11,00
Carmenere	12	10,00	11,00

9. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli», devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

10. Qualora venga superato tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli».

11. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo cui all'art. 13 del decreto L.vo n.61/2010.

12. È consentita la tradizionale pratica dell'appassimento di parte delle uve atte a produrre le tipologie e relative versioni previste dal presente disciplinare.

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compresa la conservazione per l'appassimento delle uve, l'invecchiamento e l'affinamento laddove obbligatorio, devono aver luogo all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Tuttavia, le predette operazioni possono essere effettuate, anche in stabilimenti situati in comune di Cona e di Albignasego.

2. La spumantizzazione può essere effettuata in tutto il territorio della regione Veneto.

3. La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla presente denominazione di origine; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

4. La denominazione di origine controllata "Bagnoli di Sopra" o "Bagnoli" con la specificazione tipologica Vin da Viajo, è riservata al vino liquoroso prodotto con l'aggiunta al mosto e/o al mosto parzialmente fermentato e/o al vino nuovo in fermentazione, provenienti anche da uve appassite, di alcole etilico di origine vitivinicola.

5. I vini a denominazione di origine controllata "Bagnoli di Sopra" o "Bagnoli" riserva devono essere sottoposti ad un affinamento che dovrà essere di almeno 24 mesi, di cui almeno 12 mesi in botti di rovere, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6

1.1 vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

rosso:

- colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, piuttosto intenso, con profumo gradevole;
- sapore: asciutto, intenso, vellutato ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol e 12,00% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l e 24,0 g/l nella versione riserva.

rosato:

- colore: rosato tendente al rubino, vivace;
- odore: leggermente vinoso, con profumo gradevole;
- sapore: asciutto o leggermente amabile, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso con gradevole profumo caratteristico;
- sapore: asciutto o amabile, fine, sapido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Cabernet:

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico con profumo più intenso se invecchiato;
- sapore: asciutto pieno, talora erbaceo, equilibrato, tannico, di corpo, austero e vellutato se invecchiato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol e 12,00% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l e 24,0 g/l nella versione riserva.

Merlot:

- colore: rosso rubino vivo se giovane, tendente al granato se invecchiato;
- odore: intenso, fruttato, un po' erbaceo, caratteristico e con profumo gradevole;
- sapore: asciutto, morbido, giustamente tannico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol e 12,00% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l e 24,0 g/l nella versione riserva.

spumante (bianco):

- spuma: fine, persistente;
- colore: paglierino tenue, intenso se "spumantizzato" con "Metodo Classico", con riflessi addirittura dorati se maturato in bottiglia successivamente la sboccatura;
- odore: caratteristico, fruttato, delicato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, da pas dosè a dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; e 11,50% vol. per la specificazione storico;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

spumante rosato o "rosé":

- spuma: fine e persistente;
- colore: da rosato tenue al rosato rubino intenso, anche tendente al caratteristico "peau d'oignon" (buccia di cipolla) con la permanenza sui lieviti dopo la rifermentazione o la maturazione in bottiglia;
- odore: caratteristico e fruttato;
- sapore: fresco, armonico, gradevole da pas dosè a demi-sec, ;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol e 11,50% vol per la specificazione

storico;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Vin da Viajo:

- colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato se invecchiato;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: da amabile a dolce, vellutato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50%;
- residuo zuccheri riduttori minimo: 45,0 g/l;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 12,5 g/l e 13,5 g/l nella versione riserva.

Marzemina bianca:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso con gradevole profumo caratteristico;
- sapore: da asciutto a amabile, fine, sapido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Cabernet sauvignon:

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico con profumo più intenso se invecchiato;
- sapore: asciutto, talora erbaceo, equilibrato, di corpo, austero;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol e 12,00% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 gr/l e 24,0 g/l nella versione riserva.

Cabernet franc:

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto pieno, talora erbaceo, equilibrato, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol e 12,00% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 gr/l e 24,0 g/l nella versione riserva.

Turchetta:

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, talora erbaceo, equilibrato, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Refosco p.r.:

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico con profumo più intenso se invecchiato;

- sapore: asciutto, talora erbaceo, equilibrato, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol e 12,00% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 gr/l e 24,0 g/l nella versione riserva.

Corbina:

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico con profumo più intenso se invecchiato;
- sapore: asciutto, talora erbaceo, equilibrato, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Cavrara:

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, talora erbaceo, equilibrato, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore e l'odore dei vini possono avere lieve sentore di legno.

E' facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore

Articolo 7

1. Nella designazione dei vini di cui all'art. 2 può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario viticolo veneto, che la conservazione delle uve per l'appassimento, la vinificazione e la conservazione del vino avvenga separatamente e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento.

2. È vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata «Bagnoli di Sopra» o «Bagnoli» qualsiasi specificazione e qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «Extra», «Fine», «Scelto», «Selezionato» e similari.

3. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini di cui al presente disciplinare, ad esclusione delle tipologie spumante, deve figurare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

4. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'indicazione dei nomi di aziende e di vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

Articolo 8

1. I vini della denominazione di origine controllata «Bagnoli» fino a 5 litri devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro tradizionali con abbigliamento consono ai caratteri di pregio di tali produzioni; chiuse con tappo raso bocca.

2. È tuttavia consentito, ad esclusione dei vini spumanti, dei vini in versioni riserva e del vino Vin da viajo, per le bottiglie di contenuto fino a litri 1,5 l'uso del tappo a vite a vestizione lunga.

3. È altresì consentito, sempre con esclusione delle tipologie spumante, delle versioni riserva e della tipologia Vin da viajo, l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 2 litri.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona di produzione della DOC "Bagnoli" presenta un'elevata complessità geologica e pedogenetica.

Nella zona settentrionale e più precisamente nei comuni di Battaglia Terme e Monselice, i suoli hanno avuto origine dalla disgregazione delle rocce vulcaniche: presentano un buon scheletro, sono ben drenati e ricchi di minerali e microelementi. Le zone pianeggianti degli altri comuni sono caratterizzate da una differente tessitura e dalla ricchezza minerale originata dai sedimenti dei fiumi Adige, Bacchiglione e Brenta, presentando una percentuale maggiore di limo e di sostanza organica rispetto a terreni non alluvionali.

La vicinanza dei colli Euganei garantisce, per il semplice effetto del differenziale termico, una ventilazione serale e mattutina che permette in estate di mitigare la sommatoria termica delle ore più calde e, in primavera, di salvaguardare dalle brinate.

La ventilazione che caratterizza l'intero areale è fondamentalmente riassumibile nei venti provenienti da nord-est e, vista la relativa vicinanza al mare, dalla presenza di brezze marine e bora che arrivano periodicamente nell'intera area di produzione durante tutta la fase vegetativa; questi eventi atmosferici hanno il positivo effetto di impedire, specialmente d'estate, il ristagno dell'umidità.

Il clima è temperato, caratterizzato da condizioni termiche mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte; sovente, durante il periodo della maturazione, vi sono escursioni termiche importanti che provocano incrementi delle sostanze fenoliche e del colore nelle varietà a bacca rossa e un incremento aromatico in quelle a bacca bianca.

La piovosità media annuale oscilla tra i 700 e i 900 mm con due punte massime in primavera e autunno; tali precipitazioni, susseguendosi in maniera cadenzata, permettono alla vite di vegetare senza incontrare stress di natura idrica e carenze minerali.

La vicinanza al mare e la salinità nei suoli conferiscono ai vini bianchi la tipica sapidità.

La ricchezza minerale dei terreni alluvionali conferisce ricchezza gustativa, corpo e struttura ai vini rossi.

Fattori storici e umani

La coltivazione della vite nel territorio di Bagnoli ha origini romane in quanto l'intero areale faceva parte della "Decima Regio, Venetia et Histria" ed era attraversata da est ad ovest, dalla via "Amnia" costruita nel 131 a.C.

Lo scrittore romano Plinio descrisse la qualità particolare dei vini di queste zone del Padovano imputandola all'associazione della vite al salice: "*Mira vitium natura, saporem alienum in se*

trahendi, qualem et salicum redolent Patavinorum in vindemiae" (Meravigliosa natura delle viti di attrarre a sé un profumo diverso, come le vendemmie profumano dell'odore dei salici nei campi dei Patavini).

Il primo e più antico documento conosciuto che parli dei vini di "Bagnoli" e che legghi il nome dei vini alla zona è l'atto di donazione del marchese del Dominio di Bagnoli al Vescovo di Padova nel 954 d.C.

Una fitta documentazione datata XII° e XIII° secolo riferisce di donazioni di terre vitate in Bagnoli e nei comuni limitrofi e di fitti pagati alla Corte Benedettina di Bagnoli con la decima e con un terzo del vino prodotto.

A testimonianza dell'importanza storica di questi vini, nel XIV° secolo i Benedettini edificarono nell'attuale centro di Bagnoli imponenti cantine che sono tutt'ora funzionali ed hanno ricevuto l'onorificenza di monumento nazionale.

Testi dell'epoca riportano che la necessità di rendere meno duri i giorni estenuanti della guerra contro l'Impero ottomano a Creta, le flotte veneziane si approvvigionarono dalle cantine di Bagnoli di un vino rosso fortificato definito "*Vin da Viajo*" (Vino da Viaggio): l'eccezionale resistenza alle alte temperature e agli spostamenti via mare lo resero infatti il vino più quotato dell'intera Repubblica durante quel periodo.

Nella seconda metà del 700, Bagnoli acquisterà larga rinomanza per la presenza sia come scrittore che come attore di Carlo Goldoni; ospite di riguardo del conte di Bagnoli Ludovico Widmann, egli s'innamorò dei vini del luogo dedicando al conte alcune commedie.

Alla fine dell'Ottocento i vini di Bagnoli erano considerati tra i migliori vini prodotti nel Padovano, come riportato nel testo "Geografia d'Italia" del 1904: "*Assai apprezzati sono pure i vini che si traggono dai vigneti di Bagnoli, secondo taluni i migliori che si facciano nel Padovano*".

La tecnica viti-vinicola della zona si è anticamente nutrita del fondamentale apporto dei monaci benedettini che con il loro irreprensibile modello di coltivazione della vite avevano previsto penali severissime per il mezzadro che "*non potasse o spollonasse le vigne*", o non rispettasse l'obbligo di "*zappare tutte le viti due volte all'anno*".

Ancor oggi si nota nelle altezze delle impalcature dei vigneti, nella densità di impianto nonché nell'equilibrio delle piante coltivate col "Cassone Padovano", antica e caratteristica forma di allevamento locale, una ricerca nel bilanciare questi terreni ricchissimi con produttività delle piante. Anche la cura che si incontra nella gestione delle vigne sembra il "retaggio" del controllo asfissiante che i monaci riservavano agli affittuari dei fondi.

La professionalità dei produttori si distingue per una "maniacale" attenzione nella cura del vigneto, nella disposizione dei filari per favorirne la migliore esposizione alla luce del sole e per aver la minor resistenza ai venti, nella scelta dei cloni da coltivare in base al tipo di terreno, ed ancora, nel ricorso alle tecniche viticole più opportune per esaltare le potenzialità del territorio, nella ricerca del raggiungimento della maturazione ottimale, nella precisione dell'epoca di raccolta. Tutto ciò sembra essere la risposta ad un insegnamento antico che è entrato a far parte del "*modus operandi*" dei viticoltori di questa denominazione.

Guide enogastronomiche nazionali e internazionali e riviste specializzate del settore riservano sempre maggior spazio ai vini DOC Bagnoli. Anche nei concorsi, siano essi nazionali o internazionali (Concorso internazionale del Vinitaly, Concours Mondial de Bruxelles, Japan Wine Challenge, India Wine Challenge, Los Angeles County Fair ecc.), i vini della DOC Bagnoli hanno ottenuto e continuano ad ottenere numerosi riconoscimenti.

b) Specificità del prodotto

I vini bianchi si caratterizzano per freschezza, fragranza, sentori di frutta a polpa bianca, fiori bianchi, speziatura dolce, buona struttura ed eccellente sapidità.

Grazie all'aggiunta del 10% di Raboso Piave, prevista dal disciplinare, i vini bianchi presentano una maggiore acidità; questa caratteristica permette un lungo affinamento del vino, anche in legno. Quando l'andamento stagionale è favorevole si possono ottenere vini bianchi d'annata contraddistinti da grande morbidezza ed eleganza con note di miele e vaniglia.

I rossi, se consumati giovani, presentano un colore rosso rubino con riflessi violacei, i profumi sono complessi poiché la caratterizzazione del vitigno si fonde con la mineralità dei suoli.

I vini rossi invecchiati hanno un colore tendente al granato, al naso esibiscono un profumo di frutta rossa stramatura, frutta sotto spirito e di confettura, che complessa in note speziate che variano dalla liquirizia al pepe nero e si fondono in un contorno dolce con piccole sfumature di rovere e vaniglia. La forza espressiva di questi vini deriva dalla ricchezza dei suoli che ne esalta l'espressione aromatica.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

I terreni di origine alluvionale sono molto fertili, ricchi di sostanze organiche e minerali e permettono di ottenere una produzione qualitativamente costante evidenziando un rapporto tra zuccheri e acidità a favore dei primi.

La pianta beneficia infatti di una grande disponibilità di elementi nutritivi e microelementi e ben si adatta a questi suoli sub-alcalini sviluppando in maniera equilibrata un'ottima parete vegetativa e massimizzando la capacità di accumulo di sostanze fondamentali per la propria fisiologia.

Le precipitazioni, susseguendosi in maniera cadenzata, permettendo alla vite di vegetare senza incontrare stress di natura idrica e carenze minerali. Durante la vendemmia il clima della zona è caratterizzato da elevate escursioni termiche fra il giorno e la notte provocando grossi incrementi della frazione colorante, con una maggior dotazione di tonalità violacea nei rossi e un incremento aromatico nei bianchi.

La ventilazione che caratterizza l'intero areale è fondamentalmente riassumibile nei venti provenienti da nord-est e, vista la relativa vicinanza al mare, dalla presenza di brezze marine e bora che arrivano periodicamente nell'intera area di produzione durante tutta la fase vegetativa; questi eventi atmosferici hanno il positivo effetto di impedire, specialmente d'estate, il ristagno dell'umidità creando un clima favorevole per la completa maturazione delle uve e consentendo vendemmie tardive per la realizzazione di vini strutturati, consistenti, profumati, adatti ad un lungo invecchiamento.

La grande mineralità dei suoli che caratterizza tutta l'area di produzione, determina nei vini della denominazione Bagnoli, sia bianchi che rossi, peculiari note sapide con sensazioni quasi solfuree e un ricco patrimonio organolettico.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

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 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).