



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Proposta di modifica del nome della Indicazione Geografica Tipica dei vini da “delle Venezie”  
a “Trevenezie”, o in lingua slovena “Tri Benečije”, e del relativo disciplinare di produzione.**

*(Proposta disciplinare approvata con provvedimento ministeriale n. 0026199 del 30/03/2017,  
aggiornata con provvedimento ministeriale n. 0012213 del 21/02/2018, e consolidata, in data 4  
luglio 2018, con le modifiche conseguenti alle osservazioni comunicate dalla Commissione UE, ai  
sensi dell'articolo 12, paragrafo 1, del regolamento CE n. 607/2009)*

**Art. 1**

L'indicazione geografica tipica “Trevenezie”, o in lingua slovena “Tri Benečije”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

**Art. 2**

L'indicazione geografica tipica “Trevenezie”/“Tri Benečije” 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 “Trevenezie”/“Tri Benečije” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Trento, per tutte le province della regione Veneto e per tutte le province della regione Friuli-Venezia Giulia, 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.

Per quanto concerne la provincia autonoma di Trento, l'indicazione geografica tipica “Trevenezie”/“Tri Benečije” con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella provincia medesima, ad esclusione dei vitigni Marzemino e Pinot grigio, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione di tali vini, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Trento, di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione, fino ad un massimo del 15%.

Per quanto concerne la regione Veneto, l'indicazione geografica tipica "Trevenezie"/"Tri Benečije" con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nelle singole provincie di rispettiva competenza: Chardonnay, Durella, Garganega, Incrocio Manzoni 6.0.13, Malvasia (da Malvasia istriana), Moscato bianco, Moscato giallo, Muller Thurgau, Pinella, Pinot bianco, , Glera, Riesling renano, Riesling italico, Sauvignon, Tai (da Tocai friulano), Traminer aromatico, Verdiso, Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano) Vespaiola, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Franconia, Incrocio M. 2.15, Malbech, Marzemino, Merlot, Pinot nero, Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composto nell'ambito aziendale, per almeno dall'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione di tali vini, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, non aromatici, idonei alla coltivazione rispettivamente per ciascuna provincia della regione Veneto, di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione, fino ad un massimo del 15%.

Per quanto concerne la regione Friuli-Venezia Giulia, l'indicazione geografica tipica "Trevenezie"/"Tri Benečije", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni idonei alla coltivazione nelle rispettive provincie di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale per almeno l'85% dal corrispondente vitigno:

*Provincia di Udine:*

Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet (da Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon), Malbech N., Malvasia (da Malvasia istriana), Merlot, Muller, Thurgau, Pignolo, Pinot bianco, Pinot nero, Glera, Refosco nostrano, Refosco dal peduncolo rosso, Riesling italico, Riesling renano, Sauvignon, Schioppettino, Tazzelenghe, Traminer aromatico, Verduzzo (da verduzzo friulano), Chardonnay, Franconia, Garnay, Incrocio Manzoni 6.0.13, Moscato giallo, Moscato rosa, Sylvaner verde.

*Provincia di Pordenone:*

Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet (da Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon), Malvasia (da Malvasia istriana), Marzemino, Merlot, Pinot bianco, Pinot nero, Glera, Refosco nostrano, Refosco dal peduncolo rosso, Riesling italico, Riesling renana, Sauvignon, Traminer aromatico, Verduzzo (da Verduzzo friulano), Chardonnay, Forgiarin, Franconia, Incrocio Manzoni 6.0.13, Malbech, Moscato giallo, Moscato rosa, Muller Thurgau, Piculit Neri, Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso veronese), Sciaglin, Ucelut, Verduzzo (da Verduzzo trevigiano).

*Provincia di Gorizia:*

Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet (da Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon), Franconia, Malvasia (da Malvasia istriana), Merlot, Pinot bianco, Pinot nero, Glera, Refosco dal peduncolo rosso, Riesling italico, Riesling renano, Sauvignon, Sylvaner verde, Terrano, Traminer aromatico, Verduzzo (da verduzzo friulano), Chardonnay, Incrocio Manzoni 6.0.13, Moscato giallo, Moscato rosa, Muller Thurgau, Schioppettino.

*Provincia di Trieste:*

Garganega, Malvasia (da Malvasia istriana), Malvasia bianca lunga, Merlot, Pinot nero, Glera, Refosco dal peduncolo rosso, Sauvignon, Semillon, Terrano, Chardonnay, Piccola nera, Pinot bianco, Vitouska, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per le rispettive provincie sopra indicate, di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica "Trevenezie"/"Tri Benečije" possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni tra quelli sopra indicati, per le rispettive aree amministrative, alle seguenti condizioni:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;
- il quantitativo di uva utilizzata del vitigno presente nella misura minore non deve essere inferiore al 15% del totale.

I vini ad indicazione geografica tipica "Trevenezie"/"Tri Benečije" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e, limitatamente ai vitigni a bacca rossa, anche nella tipologia novello.

### **Art. 3**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con l'indicazione geografica tipica "Trevenezie"/"Tri Benečije" comprende:

- per la provincia autonoma di Trento: l'intero territorio amministrativo della provincia;
- per la regione Veneto: l'intero territorio amministrativo delle province di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona e Vicenza;
- per la regione Friuli-Venezia Giulia: l'intero territorio amministrativo delle province di Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste.

### **Art. 4**

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

Per i vini ad indicazione geografica tipica "Trevenezie"/"Tri Benečije" la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore, nell'ambito aziendale, a:

per la provincia autonoma di Trento: 23 tonnellate per le tipologie bianco, rosso e rosato ed a tonnellate 19,5 per le tipologie con specificazione di vitigno;

per le regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia: 23 tonnellate per le tipologie bianco, rosso e rosato ed anche con la specificazione di vitigno, ad eccezione dei vitigni Cabernet franc, Chardonnay, Incrocio Manzoni bianco, Moscato giallo, Moscato rosa, Pinot bianco, , Pinot nero, Riesling renano, Sauvignon e Traminer aromatico per i quali la resa di uva ad ettaro non deve essere superiore a tonnellate 19.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, della varietà Pinot grigio destinata esclusivamente alla produzione di vini bianchi, anche nelle diverse tipologie, non può essere superiore a tonnellate 19.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica, "Trevenezie"/"Tri Benečije" 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.

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 "Trevenezie"/"Tri Benečije" 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: 9.00% 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 "Trevenezie"/"Tri Benečije" 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.

È 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 "Trevenezie"/"Tri Benečije" 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 a produrre vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano, i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

È vietato riportare nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica "Trevenezie" il riferimento alle varietà Pinot grigio e Ribolla gialla.

## Art. 8

### Legame con l'ambiente geografico

#### *A) Informazioni sulla zona geografica:*

##### *Fattori naturali rilevanti per il legame*

Per tutte le categorie di vini regolamentati (vino e vino frizzante) l'areale di produzione dei vini IGT "Trevenezie"/"Tri Benečije" si estende nel nord-est della penisola Italiana e interessa amministrativamente le regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto e la provincia autonoma di Trento.

Tale territorio a nord è delimitato dalla catena alpina che lo protegge e lo distingue dai sistemi ambientali continentali, racchiudendo così tutta l'area produttiva agricola che si estende fino al mare.

Il territorio è attraversato da numerosi corsi fluviali di notevole e costante portata dove originariamente si è sviluppata l'attività agricola e quindi anche la viticoltura del nord-est. I principali fiumi sono: l'Adige, il Brenta, il Piave, il Cellina, il Meduna, il Tagliamento e l'Isonzo. Nei secoli i corsi, che hanno taluni origine dai ghiacciai alpini altri sono invece di origine risorgiva, hanno plasmato in maniera quasi omogenea i territori agricoli a partire dall'area pedemontana/collinare fino alla pianura.

Dal punto di vista pedologico la parte prealpina e collinare, relativamente al territorio interessato alla coltivazione della viticoltura, è costituita da formazioni calcaree o calcareo-dolomitiche, di epoca mesozoica, soggette spesso a fenomeni di carsismo, che caratterizzano fortemente il paesaggio e la tecnica di coltivazione. L'alta e media pianura è costituita da depositi alluvionali prevalentemente ghiaioso sabbiosi, caratterizzati dal sistema di conoidi coalescenti formati dai ghiacciai che occupavano le valli percorse dai vari fiumi che hanno origine dal sistema montuoso. I suoli, originatisi dal materiale trasportato dai corsi d'acqua, sono prevalentemente a tessitura franco sabbiosa con pietrosità frequente e scheletro abbondante, hanno bassa capacità di conservare l'acqua e drenaggio rapido.

La bassa pianura a sud delle risorgive, invece, caratterizzata dal lento e divagante andamento dei fiumi che ne hanno ridotto la forza di trasporto delle acque, è formata da sedimenti progressivamente più fini. I suoli sono principalmente caratterizzati da sedimenti limoso-argillosi profondi, spesso associati alla presenza di materiale organico, con ridotta presenza dei carbonati prevalentemente depositati in profondità (caranto).

Il clima è caratterizzato da temperature medie annue comprese tra i 10 e i 14° C. I mesi più freddi sono dicembre e gennaio (temperature medie da 1 a 4° C) durante i quali le temperature possono scendere sovente sotto lo zero (medie da -1 a -5°C), mentre quelli più caldi sono luglio e agosto con una temperatura media compresa tra 20 e 25° C. Nei fondovalle gli intervalli di temperatura si abbassano di uno o due gradi mentre le piovosità tendono ad aumentare.

La piovosità media annua del territorio si aggira intorno ai 700-1300 millimetri e mediamente ben distribuita. I mesi più piovosi sono generalmente maggio, ottobre e novembre durante i quali possono anche superare i 150 millimetri mese. Nonostante l'elevata piovosità in taluni periodi vegeto produttivi, i suoli presentano una sufficiente capacità drenate. Generalmente, grazie al naturale apporto pluviometrico e alla complessiva buona dotazione di acqua disponibile, risultato di una efficiente struttura di distribuzione consortile, i suoli peraltro non presentano problemi di deficit idrico.

L'elemento che sicuramente condiziona maggiormente il clima dell'area agricola e le sue attività, ivi compresa la viticoltura delle Trevenezie"/"Tri Benečije" sono l'effetto combinato dell'azione mitigatrice dall'arco alpino e prealpino a nord e dal mare Adriatico a sud che esercita un'importante azione sulla temperatura smorzandone gli estremi termici estivi e invernali. Un ulteriore elemento è l'effetto prodotto dal transito delle masse d'aria condizionato dal mare Adriatico e dal sistema montuoso, che ne regolano il flusso e quindi le relative precipitazioni. In particolare i cambi di

direzione dei venti nell'arco della giornata durante i mesi agosto-settembre producono gli sbalzi termici ottimali per il processo di maturazione delle uve.

Quindi le tre componenti: l'arco alpino-prealpino, il mare Adriatico e soprattutto il reticolo dei fiumi che attraversano tutto il territorio da nord a sud, rendono l'areale della indicazione un territorio ai fini agricolo omogeneo.

### ***Fattori storici e umani rilevanti per il legame***

I vini dell'Indicazione geografica Trevenezie"/"Tri Benečije" devono il loro nome a "Tre Venezie" o "Le Venezie", nome con il quale è conosciuto ancor oggi questo territorio interregionale e che deriva dalla storia comune che lo lega prima alla Repubblica di Venezia e successivamente all'Impero Austro Ungarico.

La zona era già conosciuta e famosa per la produzione di vino sin dall'epoca dell'Impero Romano, durante il quale il territorio interregionale era sede della *X Regio* di Augusto. I primi insediamenti viticoli nel nord-est risalgono comunque al periodo compreso fra il VII e il V sec. A.C. Si ricordano alcuni importanti vini di fama tra i quali i "retici" e l'"Acinatico", ricordati da Virgilio, o importanti ritrovamenti in Trentino le cui testimonianze attraversano diverse epoche (preistorica, romana, medioevale, etc.). Allo stesso modo tracce viticole molto antiche sono riscontrabili in Friuli, il cui nome deriva da Forum Julii, la città di Cividale dove Giulio Cesare organizzò foro e mercato, dando così il nome a tutta la zona. Prendendo a testimonianza Plinio, ai confini est verso Trieste, veniva prodotto il Pucinum al quale veniva attribuita la longevità di Livia Augusta e che i Greci lodavano moltissimo.

In epoca più recente l'elemento unificante nella storia vitivinicola delle Trevenezie"/"Tri Benečije" è stata la presenza della Repubblica di Venezia le cui attività agricole si estendevano inizialmente ai territori che oggi fanno parte del Veneto, del Friuli Venezia Giulia e del Trentino. L'immagine del Leone infatti campeggia ancora sulle vecchie porte d'ingresso delle città "dominate dai commerci" dalla Serenissima o negli affreschi sui palazzi più importanti.

I commercianti veneziani dalla metà del 1300 fino al 1700 circa, controllavano il mercato del vino di qualità dal Mediterraneo orientale fino alle ricche regioni del nord Europa. La Repubblica ha, in quel tempo, regolamentato non solo l'attività marittima e commerciale ma anche la gestione forestale ed agraria. Risalendo i fiumi i patrizi veneziani hanno progressivamente preso possesso del territorio, sviluppando una gestione aziendale secondo gli schemi innovativi dell'epoca. Hanno introdotto nelle proprie tenute nuove tecniche agronomiche, nuove varietà e migliorato i processi enologici, al fine anche di competere, con amici e rivali, per la qualità dei loro vini.

Le proprietà veneziane erano riconoscibili per la presenza di importanti ville di impronta agraria che ancora caratterizzano il territorio della IGT "Trevenezie"/"Tri Benečije".

Durante il lungo periodo di vita della Serenissima fiorirono non solo i commerci ma anche lo sviluppo dei vini prodotti nelle "Trevenezie"/"Tri Benečije". Ogni territorio si distingueva per i propri prodotti; l'area orientale per le Malvasie, la Ribolla, il Tocai, il Picolit, l'area occidentale per le Garganeghe e i vitigni rossi tra i quali la Rondinella, la Molinara ed infine le Corvine, tutte varietà legate alla tradizione dei vini appassiti della Valpolicella. Nella parte centrale del territorio all'epoca erano famosi il Marzemino, i Rabosi, i Verduzzi e i vini bianchi dei Colli trevigiani che daranno vita poi al famoso Prosecco.

Dopo la caduta della Repubblica di Venezia ad opera dei francesi l'intero territorio fu parte integrante per alcuni secoli dell'Impero Austro Ungarico. Per la sua collocazione mediterranea l'area agricola delle "Trevenezie"/"Tri Benečije" assunse una importanza rilevante per la fornitura di derrate alimentari per l'intero Impero. Quindi in quel periodo erano destinati a Vienna non solo il vino ma anche la frutta e taluni cereali del territorio.

La dominazione asburgica segna un'altra tappa importante per il rifiorire della viticoltura della zona; fonti storiche attestano l'interesse per il miglioramento varietale, le tecniche colturali e di moltiplicazione. Frequente era lo scambio di materiali e informazioni tra i viticoltori delle aree delle Tre Venezie con i produttori in particolare dell'area Dalmata e Ungherese. È proprio in questo periodo che il nome "Tre Venezie" o "Trevenezie" o "Le Venezie" acquisisce significativa notorietà sia all'interno dell'Impero Austro Ungarico sia nelle vicine terre del Regno d'Italia. I

predetti nomi geografici hanno identificato il territorio più ampio costituito dall'insieme delle zone che fanno riferimento all'attuale Trentino (*Venezia Tridentina*), a parte del Veneto e dell'attuale Friuli (*Venezia Euganea*) ed alla parte più orientale un tempo costituita dall'attuale Venezia Giulia più parte dell'attuale area di confine slovena e dall'Istria (*Venetia Giulia*).

Tutti questi nomi geografici erano nomi amministrativi usati normalmente dalle Amministrazioni prima Austro Ungarica e successivamente Italiana. In epoca più recente il nome Trevenezie o delle Venezie era utilizzato frequentemente, si pensi che il Compartimento per l'agricoltura delle Venezie o il Compartimento per l'alimentazione delle Venezie, entrambi strutture dell'allora Ministero dell'agricoltura e dell'alimentazione, hanno coordinato fino agli anni '70 del secolo scorso, periodo dal quale hanno iniziato ad operare amministrativamente le Regioni, tutti gli Ispettorati per l'agricoltura e l'alimentazione delle provincie del nord est (Trento, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Treviso, Belluno, Udine, Gorizia, e Trieste).

Con il completo passaggio dei territori delle Trevenezie al Regno di Italia, è iniziata la lenta e dolorosa ricostruzione del territorio devastato da quasi quattro anni di guerra. La viticoltura come il resto del settore agricolo è stata oggetto di un nuovo sviluppo al quale hanno contribuito le allora "cattedre e circoli agrari" formando gli agricoltori sulle nuove tecniche viticolo-enologiche risultato delle attività di ricerca e formazione che tuttora sono il motore dell'innovazione del territorio. Tra questi ricordiamo la Scuola di San Michele all'Adige (istituzione nata come scuola per la formazione dei viticoltori e frutticoltori dell'area meridionale del Tirolo – allora parte dell'Impero Austro Ungarico) e Conegliano che è tutt'oggi il centro di riferimento nazionale per la viticoltura. Non va dimenticata l'importanza della scuola di Parenzo oggi parte della Croazia, che ha formato fino alla fine del secondo conflitto mondiale gli operatori agricoli dell'area del litorale (attività iniziata quando l'Istria era ancora parte dell'allora Impero Austro Ungarico).

A partire dalla seconda metà del secolo scorso la ricerca e la formazione, frutto delle attività di Conegliano e San Michele all'Adige e delle strutture universitarie, hanno contribuito alla crescita e sviluppo del settore favorendo in particolare la nascita e sviluppo di importanti imprese vitivinicole, che sono tutt'oggi tra le principali realtà a livello nazionale. Con il XX° secolo l'area è diventata uno dei principali bacini viticoli nazionali di produzione dei vini da tavola con nome di vitigno come il Merlot, i Cabernets, i Pinots, i Rabosi, le Garganghe, ecc..

La produzione dei vini mossi frutto della rifermentazione in bottiglia a causa di condizioni naturali hanno dato vita alla tradizionale preparazione dei vini frizzanti, che ora sono elaborati secondo precisi processi tecnologici, identificando l'area come uno dei principali player nazionali per questo particolare segmento.

Nella commercializzazione gli operatori hanno utilizzato il termine Trevenezie per identificare i vini da tavola fino al 1977, data dalla quale, in relazione a quanto stabilito dal regolamento CEE 816/70 e delle normative nazionali di recepimento, il termine geografico riconosciuto è stato "delle Venezie" e "Trevenezie" è stato utilizzato invece come sinonimo.

La presente IGT è la prima in Italia sia per volume complessivo di utilizzazione, con circa 1,5 – 1,7 milioni di ettolitri fino alla vendemmia 2016, sia per i volumi esportati. Le tipologie di prodotto oggetto dell'offerta sono essenzialmente: i rossi bordolesi, ossia il Merlot e i Cabernets monovarietali o bivarietali, la tipologia rosso che deriva da un blend delle varietà rosse autoctone essenzialmente veronesi, i Rabosi talvolta anche in versione rosato e poi le varietà bianche tra le quali lo Chardonnay, i Verduzzi talvolta anche in versione frizzante e poi il bianco a base essenzialmente di Garganega. Infine i numerosi vini prodotti con le molteplici varietà che si coltivano nel territorio sia autoctone sia internazionali. La maggioranza dei volumi è comunque rappresentata dai vini fermi, mentre marginale è la produzione della categoria frizzante.

In termini economici è una delle voci principali dell'export enologico italiano.

I vitivinicoltori dell'area delle Trevenezie per la conduzione dei vigneti e la produzione dei relativi vini si attengono a quanto segue:

- *base ampelografia dei vigneti*: le varietà utilizzate sono quelle classificate come idonee alla produzione così come individuate dalla provincia autonoma di Trento, dalla Regione autonoma

Friuli Venezia Giulia e dalla Regione Veneto, vitigni che sono il risultato di una lunga tradizione viticolo-enologica a partire dalla Repubblica di Venezia;

- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura* sono quelli introdotti dalla evoluzione tecnologica operata dalle scuole enologiche di San Michele all'Adige e Conegliano, in grado oggi di coniugare sostenibilità ambientale con sostenibilità economica e garantire la produzione di uve destinate poi alla elaborazione dei vini della IGT "Trevenezie"/"Tri Benečije";

- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, sono quelle tradizionalmente utilizzate in zona risultato di un processo tecnologico che pone l'area ai vertici dell'enologia Italiana.

***B) Informazioni sulle caratteristiche qualitative e sulla notorietà del prodotto attribuibili all'origine geografica, ai sensi dell'articolo 7, commi 3 e 4 del regolamento (CE) n. 607/2009***

*I vini IGT "Trevenezie"/"Tri Benečije", nelle categorie "vino" e "vino frizzante" sono così classificabili per tipologie, categorie e versioni:*

- *bianco e bianco frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)*
- *rosso, rosso frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)*
- *rosato, rosato frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)*
- *novello (anche con riferimento al nome di vitigno)*

I vini bianchi delle "Trevenezie"/"Tri Benečije", sono prodotti essenzialmente freschi, giovani, con una buona acidità, ed equilibrati dal punto di vista del titolo alcolometrico. I colori variano quindi dal giallo chiaro al giallo paglierino con riflessi talvolta verdognoli. Si tratta perciò di vini leggeri e freschi al palato, con una caratterizzazione aromatica, in relazione alle varietà da cui provengono (prevalentemente Chardonnay, Pinots, Sauvignon, vitigni autoctoni quali le Garganeghe, il Tocai friulano, ecc.).

In particolare, nel bianco della categoria "frizzante", la presenza di bollicine partecipa all'equilibrio gustativo, esaltandone i profumi varietali.

I vini rossi della IGT "Trevenezie"/"Tri Benečije", sono prevalentemente espressione delle varietà Cabernet e Merlot o delle varietà autoctone (Corvine, Schiave, Rabosi, Marzemino, ecc.). Sono vini che si presentano con un colore che varia dal rosso vivo al rosso rubino intenso, che con l'affinamento in botte tende al granato. Sono vini con una intensità olfattiva, che in relazione alla prevalenza varietale, possono presentarsi talvolta morbidi e di facile beva, ma se elaborati ed affinati adeguatamente esprimono una struttura importante con aromi avvolgenti di frutta rossa e nel caso della prevalenza del Cabernet e Merlot i tipici sentori erbacei. L'invecchiamento in legno esalta e arricchisce il bouquet.

Nel complesso i vini rossi possono essere freschi e con ridotta acidità ma sovente troviamo vini complessi con una buona struttura, vellutati e armoniosi con un gusto pieno, una buona tannicità e un giusto equilibrio acido.

I vini rosati, anche nella categoria frizzante, derivano prevalentemente da varietà a bacca nera (Rabosi, le Schiave, Corvine). Si caratterizzano per un colore rosato, più o meno intenso, talvolta tendente al cerasuolo. È un vino piacevole, dal consumo stagionale, con un profumo delicato, che presenta tutta la variabilità dei fiori e della frutta fresca, fruttato e fragrante. Un vino con una aromaticità che richiama le varietà che lo compongono, sapido e fresco, di alcolicità contenuta, chiude talvolta con note acidule piacevoli.

Nelle versioni novello, i vini IGT "Trevenezie"/"Tri Benečije" sono caratterizzati dai i sentori legati alla macerazione carbonica delle uve, che si legano ai caratteri sensoriali del vitigno.

Oltre che per le caratteristiche qualitative sopradescritte, la riconoscibilità della IGT in questione è dovuta alla notorietà che hanno riscosso da lungo tempo sui mercati i vini provenienti dal territorio delle "Trevenezie"/"Tri Benečije".

Infatti, come evidenziato nella descrizione degli elementi storici ed umani alla lettera A), la secolare tradizione per la produzione di vini nell'area, si è consolidata ed aggiornata, grazie alle nuove tecnologie vitivinicole, facendo acquisire ai vini IGT del territorio delle "Trevenezie"/"Tri Benečije", una elevata notorietà sui principali mercati nazionali e internazionali, sia per l'elevato livello qualitativo degli stessi vini, sia per i consistenti volumi prodotti ed esportati (circa 1,5 milioni di ettolitri annui).

***C) Interazione causale fra gli elementi della zona geografica (fattori naturali ed antropici) e la qualità e la notorietà dei prodotti, ai sensi dell'articolo 7, commi 3 e 4 del regolamento (CE) n. 607/2009***

Per tutte le categorie di vini regolamentati (vino e vino frizzante) la qualità e la notorietà dei vini "Trevenezie" o "Tri Benečije" è connessa all'ambiente naturale della zona di produzione, che è caratterizzato da un clima temperato, fresco e ventilato, terreni ben drenanti, con sufficiente disponibilità idrica, risultato di una piovosità distribuita anche nei periodi estivi. Ciò garantisce un apporto limitato ma costante di acqua e consente una maturazione regolare dei grappoli, permettendo così di ottenere delle uve a maturazione con caratteristiche qualitative ed analitiche coerenti con le caratteristiche dei vini IGT che ne derivano. Contribuiscono in particolare alla caratterizzazione dei vini in questione le marcate escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli.

È determinante nel periodo antecedente alla vendemmia la presenza di frequenti correnti di aria fresche da nord o da est che, oltre a favorire significative escursioni termiche giornaliere, assicurano riduzioni delle temperature massime anche in piena estate e una sufficiente piovosità che evita problemi di stress idrici.

La qualità e la notorietà dei vini "Trevenezie"/"Tri Benečije" sono altresì connesse ai fattori umani descritti alla parte A).

Infatti contribuiscono ai risultati viticolo enologici l'apporto degli operatori del territorio, che con le loro capacità, frutto dell'evoluzione agronomica, scientifica e tecnologica, consentono di ottenere ogni anno dei vini con i requisiti mercantili rappresentativi della potenzialità e tipicità dell'area.

A ciò contribuisce la continua innovazione del settore tecnologico che supporta i processi enologici dalla vinificazione all'imbottigliamento.

Il legame dei vini "Trevenezie" o "Tri Benečije" con la zona geografica e quindi la loro riconoscibilità è il risultato dell'interazione dei fattori naturali ed antropici descritti alla lettera A) con il livello qualitativo e la notorietà che hanno riscosso sui mercati nazionali e internazionali.

## **Art. 9**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

TRIVENETA CERTIFICAZIONI Srl  
Piazza Liberazione, 325  
35030 Vo (Pd)  
Tel. 049 9941068  
info@triveneta.wine

La Società Triveneta S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 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.

**A. Varietà di vite idonee alla coltivazione nella Regione Veneto****Provincia di Belluno**

Barbera	Bianchetta trevigiana	Cabernet franc
Carmenère	Chardonnay	Malvasia istriana
Manzoni bianco	Marzemina grossa	Merlot
Pavana	Pinot bianco	Pinot grigio
Pinot nero	Glera	Glera lunga
Riesling	Sylvaner verde	Tocai friulano
Trevisana nera	Turca	Moscato bianco
Traminer aromatico	Teroldego	Muller Thurgau
Kerner		

**Provincia di Padova**

Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Carmenère
Cavrrara	Chardonnay	Corbina
Garganega	Grapariol	Malbech
Malvasia istriana	Manzoni bianco	Marzemina grossa
Marzemino	Merlot	Moscato bianco
Moscato giallo	Pinella	Pinot bianco
Pinot grigio	Pinot nero	Glera
Glera lunga	Raboso piave	Raboso veronese
Refosco dal peduncolo rosso	Riesling	Riesling italiceo
Sauvignon	Tocai friulano	Turchetta
Barbera	Incrocio Bianco Fedit 51 CSG	Marzemina bianca
Trebbiano toscano	Manzoni moscato (Incrocio Manzoni 13. 0. 25)	Manzoni rosa (Incrocio Manzoni 1. 50)
Petit verdot	Syrah	

**Provincia di Rovigo**

Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Carmenère
Corbina	Chardonnay	Grapariol
Marzemina grossa	Merlot	Raboso piave
Raboso veronese	Riesling italiceo	Tocai friulano
Sangiovese	Turchetta	Trebbiano toscano
Malvasia bianca di Candia	Manzoni bianco	Moscato bianco
Pinot bianco	Pinot grigio	Lambrusco Maestri
Sauvignon	Refosco dal peduncolo rosso	

**Provincia di Treviso**

Bianchetta trevigiana	Boschera	Cabernet franc
Cabernet sauvignon	Carmenère	Chardonnay
Corbina	Franconia	Glera
Glera lunga	Grapariol	Incrocio Manzoni 2.15
Malbech	Malvasia istriana	Manzoni bianco
Marzemina grossa	Marzemino	Merlot
Muller thurgau	Perera	Pinot bianco
Pinot grigio	Pinot nero	Raboso piave

Raboso veronese	Recantina	Refosco peduncolo rosso
Riesling	Riesling italiano	Sauvignon
Tocai friulano	Traminer aromatico	Turchetta
Verdiso	Verduzzo friulano	Verduzzo trevigiano
Wildbacher	Barbera	Incrocio Manzoni 2-14
Incrocio Manzoni 2-3	Lambrusco di Sorbara	Marzemina bianca
Manzoni moscato (Incrocio Manzoni 13. 0. 25)	Manzoni rosa (Incrocio Manzoni 1. 50)	Moscato bianco
Tocai rosso	Ancellotta	Fertilia
Flavis	Italica	Nigra
Petit verdot	Prodest	Rebo
Syrah		

### Provincia di Venezia

Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Chardonnay
Carmenère	Corbina	Glera
Glera lunga	Grapariol	Malbech
Malvasia istriana	Manzoni bianco	Marzemina grossa
Merlot	Pinot bianco	Pinot grigio
Pinot nero	Raboso piave	Raboso veronese
Refosco peduncolo rosso	Riesling	Riesling italiano
Sauvignon	Tocai friulano	Traminer aromatico
Turchetta	Verduzzo friulano	Ancellotta
Barbera	Franconia	Marzemina bianca
Marzemino	Moscato bianco	Muller thurgau
Tocai rosso	Verduzzo trevigiano	Petit verdot
Syrah		

### Provincia di Verona

Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Carmenère
Chardonnay	Corbina	Cortese
Corvina	Corvinone	Durella
Enantio	Garganega	Grapariol
Manzoni bianco	Marzemina grossa	Merlot
Molinara	Moscato giallo	Muller thurgau
Pinot bianco	Pinot grigio	Pinot nero
Riesling	Riesling italiano	Rondinella
Sylvaner verde	Teroldego	Tocai friulano
Trebbiano di soave	Turchetta	Barbera
Bianchetta trevigiana	Casetta	Croatina
Dindarella	Forsellina	Lagrein
Malvasia bianca lunga	Malvasia istriana	Marzemino
Moscato bianco	Negrara	Nosiola
Raboso veronese	Schiava gentile	Schiava grigia
Schiava grossa	Traminer aromatico	Trebbiano toscano
Ancellotta	Goldtraminer	Gosen
Oseleta	Petit verdot	Rebo
Rossignola	Sangiovese	Sauvignon
Sennen	Syrah	Trebbiano giallo
Trebbiano romagnolo	Veltliner	

**Provincia di Vicenza**

Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Carmenère
Cavrara	Corbina	Chardonnay
Durella	Garganega	Grapariol
Malvasia istriana	Manzoni bianco	Marzemina grossa
Marzemino	Merlot	Pinot bianco
Pinot grigio	Pinot nero	Glera
Glera lunga	Raboso veronese	Pedevenda
Riesling	Riesling italico	Sauvignon
Tocai friulano	Tocai rosso	Trebbiano di Soave
Turchetta	Vespaioia	Barbera
Freisa	Groppello gentile	Incrocio Bianco. Fedit 51 CSG
Marzemina bianca	Moscato giallo	Negrara
Rossignola	Traminer aromatico	Trebbiano toscano
Ciliegiolo	Moscato bianco	Petit verdot
Refosco dal peduncolo rosso	Syrah	

**B. Varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento**

Cabernet franc	Cabernet Sauvignon	Chardonnay
Lagrein	Manzoni bianco	Marzemino
Merlot	Meunier	Moscato giallo
Moscato rosa	Müller Thurgau	Nosiola
Pinot bianco	Pinot grigio	Pinot nero
Rebo	Riesling renano	Sauvignon
Schiava gentile	Schiava grossa	Teroldego
Traminer aromatico	Casetta	Franconia
Goldtraminer	Gosen	Groppello di Revò
Kerner	Lambrusco a foglia frastagliata	Negrara
Pavana	Petit Verdot	Riesling italico
Rossara	Schiava grigia	Sennen
Sylvaner verde	Syrah	Trebbiano toscano
Veltliner	Carmenère	Lagarino
Verdealbara	Paolina	Maor
Saint Laurent		

**C. Varietà di vite idonee alla coltivazione nella Regione Friuli Venezia Giulia****Provincia di Gorizia**

Chardonnay	Tocai Friulano	Glera
Malvasia istriana	Manzoni bianco	Moscato giallo
Müller thurgau	Picolit	Pinot bianco
Pinot grigio	Ribolla gialla	Riesling italico
Riesling renano	Sylvaner verde	Sauvignon
Traminer aromatico	Verduzzo friulano	Vitouska
Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Carmenere
Franconia	Gamay	Malbeck
Merlot	Pignolo	Pinot nero

Refosco dal peduncolo rosso	Schioppettino	Terrano
Moscato rosa		

### Provincia di Pordenone

Chardonnay	Tocai Friulano	Glera
Malvasia istriana	Manzoni bianco	Moscato giallo
Müller thurgau	Picolit	Pinot bianco
Pinot grigio	Ribolla gialla	Riesling italico
Riesling renano	Sauvignon	Traminer aromatico
Verdiso	Verduzzo friulano	Verduzzo trevigiano
Ancellotta	Cabernet franc	Cabernet sauvignon
Carmenere	Franconia	Lambrusco maestri
Malbeck	Marzemino	Merlot
Pignolo	Pinot nero	Raboso Piave
Raboso veronese	Refosco dal peduncolo rosso	Refosco nostrano
Terrano	Moscato rosa	

### Provincia di Pordenone comuni di Castelnuovo del Friuli, Pinzano al Tagliamento

Cividin	Sciaglin	Ucelut
Cjanorie	Forgiarin	Piculit neri

### Provincia di Trieste

Chardonnay	Garganega	Glera
Malvasia istriana	Malvasia bianca lunga	Moscato giallo
Pinot bianco	Pinot grigio	Sauvignon
Sèmillon	Traminer aromatico	Vitouska
Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Franconia
Merlot	Piccola nera	Pinot nero
Refosco dal peduncolo rosso	Terrano	

### Provincia di Udine

Chardonnay	Tocai Friulano	Glera
Malvasia istriana	Manzoni bianco	Moscato giallo
Müller thurgau	Picolit	Pinot bianco
Pinot grigio	Ribolla gialla	Riesling italico
Riesling renano	Sauvignon	Sylvaner verde
Traminer aromatico	Verduzzo friulano	Ancellotta
Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Carmenere
Franconia	Gamay	Lambrusco maestri
Malbeck	Marzemino	Merlot
Pignolo	Pinot nero	Refosco dal peduncolo rosso
Refosco nostrano	Schioppettino	Tazzelenghe
Terrano	Moscato rosa	

### Provincia di Udine comune di Forgaria del Friuli

Sciaglin	Ucelut	Cjanorie
Forgiarin	Piculit neri	

### Provincia di Udine comuni di Buttrio, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Forgaria del Friuli, Premariacco, Prepotto, San Pietro al Natisone, Torreano

Cividin		
---------	--	--

