



CARTELLA STAMPA

Galleria fotografica

www.fotocru.it/berici

PALLADIO WINES

I vini del Consorzio Colli Berici e Vicenza come racconto dei luoghi in cui l'architettura di Andrea Palladio è diventata grande. Una storia del vino che incrocia la vigna e i suoi frutti con le ville e l'architettura di monumenti fondamentali per l'architettura come il Teatro Olimpico e la Basilica Palladiana. In comune i concetti di equilibrio, struttura, eleganza.

Con questo spirito il Consorzio Tutela vini Colli Berici e Vicenza riunisce cantine, produttori e aziende vinicole del territorio. Fino al 2011 erano due le realtà presenti: il Consorzio Tutela Vini Colli Berici D.O.C. e il Consorzio Tutela Vini Vicenza D.O.C.. Ognuno autonomo nella promozione della propria denominazione. Poi la scelta di fondersi in un unico consorzio riconosciuto dal MiPAAF. Un'unione importante per raccontare e valorizzare la qualità dei vini di una grande terra. Insieme per dare voce al 50% dei produttori e dei viticoltori vicentini. Un lavoro che mette in primo piano l'identità dei vini dei Colli Berici e Vicenza.

DOC COLLI BERICI

La roccia calcarea, i terreni ad argille rosse e quelli basaltici di origine vulcanica, l'altitudine che allontana nebbie e gelate tardive, la ridotta precipitazione annua. Sono questi gli aspetti ambientali che ne fanno dei vini di carattere e personalità. Terre da grandi vini rossi. Un esempio su tutti: Cabernet Franc Colli Berici è stato il primo a ricevere la denominazione DOC in Italia.

Una natura che si ritrova nel bicchiere come conferma lo studio di zonazione che Veneto Agricoltura ha realizzato in collaborazione con il Consorzio di Tutela Vini Doc Colli Berici, la Provincia di Vicenza e la Camera di Commercio di Vicenza. Il risultato è nella pubblicazione del Manuale d'uso del territorio, uno strumento che aiuta a capire differenze e identità di questo territorio. Un nome su tutti: il Tai rosso, vitigno autoctono che riflette la propria unicità delle diverse zone vocate alla sua produzione.

I vini Colli Berici D.O.C. sono delle seguenti tipologie:

- Cabernet; Cabernet Franc; Cabernet Sauvignon; Carmenere; Merlot; Pinot Nero; Rosso; Tai Rosso
- Bianco; Chardonnay; Garganega; Manzoni Bianco; Pinot Bianco; Pinot Grigio; Sauvignon; Spumante (Metodo Classico e Charmat); Tai

VICENZA DOC

La Vicenza DOC nasce nel 2000. Una denominazione che comprende una zona molto ampia, ricca di sfaccettature per la morfologia del territorio. Pianura e monti, fiumi e colline, laghi e torrenti. Diverso anche il clima, più piovosa la zona pedecollinare rispetto a quella mite dei Colli Berici.

Il territorio esprime questa originalità nella produzione dei vini, ciascuno riflesso del carattere della specifica zona di produzione. Oltre a identificare i luoghi di coltivazione della vite, il disciplinare stabilisce i sistemi d'impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura adatti a garantire la qualità delle uve. In particolare per le varietà autoctone come la garganega, si ammette l'allevamento a pergola.

Un vanto di questo territorio è che qui il Pinot Grigio per la prima volta in Italia ha ricevuto la denominazione DOC.

Una viticoltura che di anno in anno vede migliorare l'offerta produttiva del territorio, grazie alla sinergia tra il lavoro di controllo del Consorzio con i produttori e le aziende vitivinicole.

La denominazione di origine controllata "Vicenza" è attribuibile alle seguenti diverse varietà di uve e di vini:

- Cabernet; Cabernet Sauvignon; Merlot; Pinot Nero; Raboso; Novello (min.60% di Merlot); Rosso
- Bianco Frizzante; Chardonnay; Chardonnay Spumante; Garganega; Garganega Spumante; Manzoni Bianco; Moscato; Moscato Spumante; Pinot Bianco; Pinot Grigio; Riesling; Sauvignon; Vino Passito

TAI ROSSO

Il vitigno autoctono dei Colli Berici. La natura genetica è quella del Cannonau sardo, del Grenache francese e della Garnacha spagnola, ma nel vicentino ha trovato una sua specifica identità e tipicità.

Colore rosso rubino e bouquet ampio con note di ciliegia, lampone, viola e spezie. In bocca tannini delicati ed un elegante retrogusto di mandorle e rosa canina. Perfetto nel tradizionale abbinamento con la Soppressa Vicentina D.O.P. e con il baccalà alla vicentina.

L'uva si presta ad essere vinificata sia per una versione del vino più fresca e immediata, che a una più robusta e strutturata. Proprio la valorizzazione di questa vocazione più intensa è frutto del progetto del Consorzio di tutela Colli Berici e Vicenza Tai Rosso Riserva. Il Tai

Rosso che nella tradizione si è sempre consumato giovane, ha dimostrato nel tempo di affinamento finezza e eleganza. Molte aziende hanno aderito a questo progetto e dalla vendemmia 2009 Tai Rosso Riserva è stato inserito nel nuovo disciplinare di produzione.

IL CONSORZIO IN NUMERI

Soci:

30 aziende (27 privati e 3 cantine cooperative) Rappresentano il 91,1% della produzione totale di uve a DOC Colli Berici e il 95% della produzione totale di uve a DOC Vicenza.

DATI STAGIONE 2019

Per quel che riguarda la DOC Colli Berici è netto il prevalere delle tipologie rosse, infatti il 65% del vino imbottigliato è da uva a bacca rossa con un netto prevalere di Cabernet Sauvignon (19%), seguito da Merlot e quindi da Tai Rosso.

Vendemmia Colli Berici 2019: 57.000 q.li

VINO CERTIFICATO DOC COLLI BERICI 2019

totale di 16.556 hl

68% rosso: di cui Cabernet Sauvignon e Merlot sono i più prodotti seguiti dal Tai Rosso
totale di 11.260 hl

32% bianco: di cui Pinot Bianco e Sauvignon risultano nettamente i più prodotti
totale di 5.296 hl

VINO IMBOTTIGLIATO DOC COLLI BERICI 2019

totale di 1.693.000 bottiglie

65% rosso: di cui Cabernet Sauvignon da solo risulta essere il 19% dell'intera produzione imbottigliata, seguito da Merlot (15%) e dal Tai rosso (10% del totale). per un totale di 1.100.000 bottiglie

35% bianco: il Pinot Bianco (16% del totale) sorpassa il Sauvignon (15% del totale), per un totale di 593.000 bottiglie

Export DOC Colli Berici: 25% (Nord Europa, Svizzera, Belgio, USA, Russia)

VINO CERTIFICATO DOC VICENZA 2019

totale di 7.399 hl

25% rosso

di cui Merlot e Cabernet Sauvignon sono i più prodotti

totale di 1.890 hl

75% bianco

di cui Pinot Grigio e Chardonnay risultano i più prodotti

totale di 5.509 hl

VINO IMBOTTIGLIATO DOC VICENZA 2019

totale di 617.000 bottiglie

53% rosso

di cui Cabernet Sauvignon e Cabernet risultano costituire il 30% dell'intera produzione imbottigliata, seguite da Merlot (19% del totale) totale di 326.000 bottiglie

47% bianco

il più imbottigliato è il Pinot Grigio (21% del totale) seguito da Chardonnay e Sauvignon (ciascuno l'11% del totale)

totale di 291.000 bottiglie

LA ZONAZIONE

Il Consorzio di Tutela, in collaborazione con la Regione Veneto, ha attuato tra il 2002 e il 2005 un **Progetto di Zonazione Viticola** su tutto il territorio della Zona DOC Colli Berici, con lo scopo di valorizzare le produzioni legandole sempre più al territorio, sfruttando le vocazioni dei diversi terroir che lo compongono. Tutto ciò si è svolto attraverso lo studio e l'analisi delle caratteristiche del vigneto e del suo ambiente (dal punto di vista pedologico, climatico, chimico-fisico, fenologico e produttivo), per arrivare ad individuare le più opportune ed efficaci combinazioni vitigno - terroir, in funzione della ottimizzazione qualitativa e della caratterizzazione dei vini e delle zone.