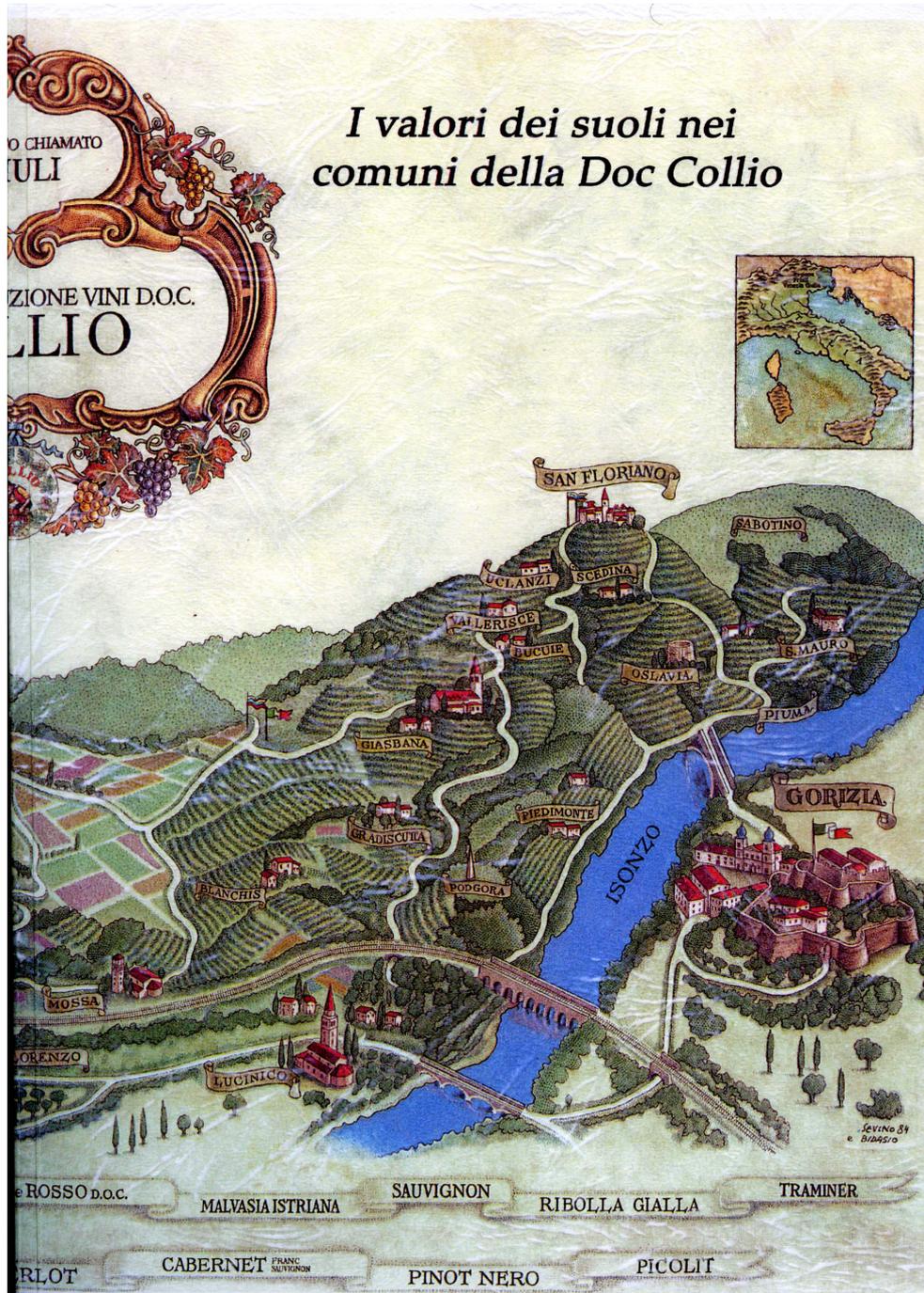


Nataša Lorenzutti

Ingegnere

Giasbana in festa lo scorso 11 dicembre , per brindare ad un evento importante : la Laurea in Ingegneria di **Nataša Lorenzutti** !



(“ I valori dei suoli nei Comuni della DOC Collio” relatore : prof. Paolo Rosato Corso di Laurea in Ingegneria Civile ed Ambientale Università degli Studi Trieste).

Università degli Studi di Trieste

Facoltà di Ingegneria

Corso di Laurea in Ingegneria Civile ed Ambientale

Capitolo 2 INQUADRAMENTO STRUTTURALE E TERRITORIALE DEI COMUNI DELLA DOC COLLIO

2.1 Inquadramento geografico..... pg. 8

2.2 Tipi di Vali d'Isola..... pg. 12

2.3 Il Collio nell'area economica..... pg. 18

2.4 Il Comune di Collio..... pg. 22

Capitolo 3 TRACCE

3.1 L'oggetto di valore..... pg. 37

3.2 Identificazione del valore..... pg. 38

3.3 Le Cattedre territoriali..... pg. 42

3.4 Le tecniche fotografiche..... pg. 48

3.5 La qualità dei dati..... pg. 54

Capitolo 4 I FATTORI CHE HANNO INFLUENZIATO LE PERCEZIONI DEI VALORI

4.1 Un prezzo pagato sul mercato fondiario..... pg. 58

4.2 Il New ruralist strategy policy..... pg. 66

I valori dei suoli nei comuni della Doc Collio.

4.3 Il rapporto tra i dati e gli aspetti teorici..... pg. 68

Capitolo 4 ANALISI DEI DATI, L'ANDAMENTO DEI VALORI E LE CONCLUSIONI

4.1 La finalità del progetto..... pg. 72

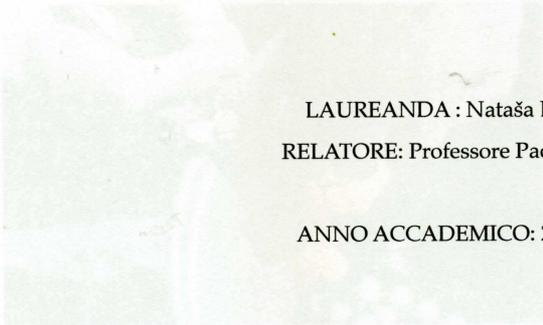
4.2 I dati raccolti..... pg. 74

4.3 I valori nel tempo..... pg. 78

4.4 I valori nello spazio..... pg. 84

4.5 Conclusioni..... pg. 88

Capitolo 5 ALLEGATI



LAUREANDA : Nataša Lorenzutti

RELATORE: Professore Paolo Rosato

ANNO ACCADEMICO: 2014/2015

Trieste, 11 dicembre 2014



La giovane studentessa ha saputo alternare l'impegno scolastico con quello agrituristico nell'azienda di famiglia , contribuendo – insieme a mamma **Sonia** ed alla sorella **Katja**- a rilanciare la proposta enogastronomica da un lato ed al contempo approfondire la propria conoscenza della realtà collinare al cui centro è situata l'azienda .

In particolare viene approfondita nella sua tesi la situazione dell'oasi avifaunistica bonificata della zona del **PREVAL**: già oggetto di precedenti sue ricerche e studi , ripresi anche in importanti convegni e pubblicazioni.



le bottiglie per la laurea

SONIA STEKAR

Azienda agrituristica
in Giasbana

Solide radici contadine nel cuore di un' area un tempo bonificata ed oggi oasi di grande interesse avifaunistico, ambientale , intreccio di percorsi ciclabili e podistici inimmaginabili fino a qualche anno fa. Cambiano i gusti , le abitudini, le frequentazioni.



Ma le tradizioni restano; e ben salde se a perpetuarle esistono ancora persone positive, di sani principi, di grande laboriosità,.
Come **Sonia STEKAR**, tanto per fare un esempio.



La sua azienda agrituristica – attiva dal 1994- si trova a Giasbana e la si può raggiungere in cinque minuti da Mossa, da Plessiva di Cormòns , da San Floriano del Collio e da Vipulzano (già valico agreste di II^ Categoria ed oggi passaggio veloce non solo per chi ama le specialità enogastronomiche del Collio storico ma anche per chi preferisce dedicare quanto risparmia dopo un pieno di benzina ad un bicchiere di vino ed un piatto di salame anziché ai capricci del Governo tecnico”).

Un marito (**Silvio Lorenzutti** di Mossa) che nel dopolavoro può godersi in famiglia la sua passione per l'enogastronomia e due figlie veloci come lei : **Katja** (fotografa per hobby , ed artista ai fornelli) e poi la primogenita **Nataša** , deliziosa neo laureata in ingegneria che dona all'azienda agrituristica eleganza ed energie organizzative.

La sicurezza per l'ospite è garantita non solo dalla stazza di **Silvio** (che sfiora i due metri..) ma soprattutto da **Katja**, che eccelle non solo negli studi liceali ma anche nelle “arti marziali” (come dire : dopo qualche anno dedicato al rugby oggi pratica con successo il pugilato !) .

La grande forza di questa famiglia in cui le “ quote rosa” si esprime anche nell’”arte della norcineria” in quanto produttrice di ottimi insaccati..e dintorni e brillante organizzatrice della tradizionale **GARA DEL SALAME TRANSFRONTALIERO**, originale kermesse che vede in competizione suinicoltori locali e della Brda (Collio sloveno) .

Alla bontà dei “ **Salumi Stekar**” contribuisce la professionalità di un norcino ben noto quale **DORCE VELISCEK** (insieme al figlio) di Novali-Cormòns , che elabora le carni dei maiali dell'azienda precedentemente accolti alla CoopNorcini di Cormòns per transitare in modo indolore a *miglior vita* e riconsegnati in parti già selezionate per la destinazione finale.

La **giornata della norcineria artigianale** è anche occasione propizia, per il vice-sindaco ed assessore all' agricoltura di San Floriano, **Robert PRINCIC**, per parlare dei problemi del comparto ed anticipare il programma del **LIKOF** , evento che anima ogni anno la “ Città del Vino” di San Floriano del Collio- Steverjan con convegni, degustazioni guidate ed iniziative sportive e culturali .



Robert Princic con Sonia, Nataša e Katja

Ottima anche la produzione enologica degli Stekar (Pinot grigio in primis) , in gran parte consumata in Agriturismo , che guardando ad una clientela anche giovane non si nega a qualche bella proposta di birra artigianale.

SONIA Azienda Agrituristica
STEKAR



Az. Ag. SONIA STEKAR



Località Giasbana, 25
S. Floriano del Collio (GO)
PREVAL
Tel. 0481 391929
Cel. 349 5163448
agriturismo.stekarsonia@virgilio.it

ORARIO:
Venerdi: 18.00 / 22.00
Sabato: 10.00 / 22.00
Domenica: 10.00 / 17.00

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE
TRA GLI INGREDIENTI DEI PRODOTTI
SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE
PRESENTI LE SEGUENTI SOSTANZE:

GLUTINE : NEI PRIMI PIATTI E NEI
SECONDI PIATTI ECCEPTE IL
COTECHINO, LA SALSICCIA, IL FEGATO, IL
BACCALA', IL SALAME CON ACETO E LA
POLENTA; NEI CONTORNI COTTI ECCEPTE
BROVADA E PATATE; NEL PANE E NEI
GRISSINI, NEI DOLCI, NEI PRODOTTI DA
FORNO

UOVA: NEI PRIMI PIATTI E NEI DOLCI
PESCE O DERIVATI DEL PESCE: NEL
BACCALA'

LATTE O DERIVATI DEL LATTE: NEI
FORMAGGI, NEI PRIMI PIATTI, NEI
SECONDI PIATTI, NEI CONTORNI COTTI,
NEI DOLCI

FRUTTA A GUSCIO: NEI DOLCI

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE:
NEI SECONDI PIATTI DI SALSICCIA E
COTECHINO.

LOC: GIASBANA, 26

SAN FLORIANO DEL COLLIO

PREVAL

tel. 0481/391929



AGRITURISMO STEKAR SONIA

Menù

16-17-18 Gennaio 2015



PRIMI PIATTI

Tagliatelle con specialità
del Norcino (Marcundella
nostrana) €6,00

Gnochetti di patate con
ragù alla bolognese o
fonduta di formaggi
nostrani €6,00

Biechi (Maltagliati) con
Gallo Nostrano €9,00

Knedel (Gnocchi di pane
con Goulash) €8,00

Jota alla goriziano
(Fagioli, Patate e
Brovada) €4,50

Pasticcio di Radicchio
Rosso e Salsiccia €6,00

SECONDI PIATTI

Cotechini di Casa con
Contorno € 7,00

Salame di casa
all'aceto e cipolla € 6,00

Arrosto di Maiale
Nostrano € 10,00

Gulash alla
Goriziana € 8,00

Salsiccia Nostrana al
Vino con contorno € 7,00

Baccalà alla Vicentina € 10,00

Fegato nostrano alla
veneziana €8,00

Frittata con le Erbette €4,50

CONTORNI

a fantasia dell'orto € 3,00

DOLCI

a fantasia Sonia € 3,00

VINI E BIRRE

-VINO bianco e rosso €8,00

sfuso della casa al
litro

-Birra Agricola 'Meravea'

€8,00

alla spina della casa
al litro

-Birra Agricola 'Meravea'

Rimenta

Clara

€10,00

NeraFina

in bottiglia da 0,75

Tutte le pietanze sono fatte in casa e le carni sono allevate da noi o in allevamenti della zona, in cui viene garantito il benessere animale. Queste carni, potranno risultare dal gusto molto più marcato e più coriacee rispetto quelle industriali.



ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE AFFETTATI:

-Salame Nostano

-Lardo Nostrano

-Prosciutto Crudo D'osvaldo

DEGUSTAZIONE FORMAGGI:

-Caciotta Naturale e Caciotta alle
Erbe (Az. Agricola Frate)

-Frant (Az. Agricola Gortani)

-Formaggio di Malaga (Az.
Agricola Gortani, Malga Podzof)

-Formaggio 'sot da trape' (sotto le
vinacce, Formaggio di Maga
estivo, Az. Agricola Morassi e
vinacce di Cabernet Nostrano)

Prezzo su quantità.

SONIA STEKAR
Azienda agrituristica
Loc. Giasbana, 25
San Floriano del Collio (GO)
Telef. 0481- 391929

Orari :
venerdi (18-22);sabato(10-22); domenica (10-17)

PREVAL & LIKOF

San Floriano del Collio-Steuerjan

2012

Consorzio di Bonifica Pianura Isontina - Ronchi dei Legionari (GO)
Občina Šteuerjan - Comune di San Floriano del Collio (GO)
Università degli Studi di Trieste - Dipartimento di Scienze della Vita

con il Patrocinio della
Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia

CONVEGNO

**NATURA E AGRICOLTURA
NEL COLLIO GORIZIANO**
Un'opportunità per la valorizzazione
di un territorio dal paesaggio gentile,

IL PREVAL
17-18 maggio 2012
Sala Baronesse Tacco



SAN FLORIANO DEL COLLIO
via Castello, 5



**LIKOF
2012**

LE NOSTRE
TRADIZIONI,
I FRUTTI DI
QUESTA TERRA.

NAŠE TRADICIJE,
SADOVI
DOMAČE ZEMLJE.

SAN FLORIANO DEL COLLIO (GO)
ŠTEUERJAN (GO)

VENERDÌ 18 E SABATO 19 MAGGIO
PETEK 18. IN SOBOTA 19. MAJA

Nell'ambito della tradizionale edizione del LIKOF di STEUERJAN vennero organizzate due Giornate di Studio (17-18 maggio 2012) sul Collio, con particolare riguardo alla zona del Preval.

In tale ambito Claudio Fabbro e Robert Princic presentarono una propria relazione che venne in seguito ripresa negli Atti



Likof Steverjan, 18 maggio 2012



Presentazione degli Atti alla Fondazione CRUP di Gorizia , 15 aprile 2014

• IL PREVAL

• ESPERIENZE DAL MONDO AGRICOLO LOCALE

• *Robert Princic e Claudio Fabbro*

" Se immaginassimo il Preval milioni di anni fa lo troveremmo come un enorme palude. Molto probabilmente - secondo **Natasa Lorenzutti**¹ - fin dai tempi più remoti le aziende agricole rivierasche che circondavano la piana avevano precise intenzioni di bonifica ma i tempi e i mezzi non lo consentirono per cui gli agricoltori utilizzarono un'agricoltura spicciola ai margini del comprensorio.

Le colture consistevano in grano, mais, erbai ecc. e tutto su piccoli appezzamenti mentre, con il ritiro delle acque, nel periodo estivo, si poteva accedere all'interno del "Palut" dove si provvedeva alla raccolta delle canne palustri che venivano impiegate per l'impagliature e che venivano esportate nelle vicine nascenti industrie della sedia.

I mulini di quel tempo macinavano saraceno, segala, poco mais ed una maggiore quantità di saggina, "sore", con cui la massaia preparava, una volta alla settimana, le focacce che per cuocere deponeva avvolte in foglie di cavolo o verza, sulla pietra rovente del focolare e ricopriva con brace e cenere. A cottura avvenuta, le focacce venivano poste su asse che si appendeva alla trave del soffitto.

Molto probabilmente il mulino in Preval era di proprietà dei fratelli Toros, nobili locali che avevano il loro palazzo nella zona di Spessa.

Per parecchi decenni gli agricoltori si interessarono presso l'allora governo asburgico perchè prendesse provvedimenti per risanare quelle zone di terreno che particolari condizioni oro-idrografiche mantenevano in stato di palude, ma fu solo dopo la fine della guerra e il passaggio della zona al Regno d'Italia che venne affrontata la bonifica del Preval"

(l'argomento viene trattato in maniera approfondita in altra parte del volume).

¹ **Natasa Lorenzutti**, geometra, è laureanda in Ingegneria ed appassionata operatrice agrituristica in località Giasbana di San Floriano del Collio dove collabora con la famiglia nella gestione dell'Agriturismo "Sonia Stekar" che prende il nome dalla madre.

LA BONIFICA INTEGRALE

Con Decreto Reale in data 21 marzo 1926 il comprensorio delle paludi del Preval venne classificato fra quelli di bonifica di 1^a categoria ; venne riconosciuta la costituzione dell'apposito Consorzio fra i proprietari. Il comprensorio consorziale che originariamente era di 1290 ettari si era ridotto, dopo la seconda guerra mondiale, a 1090 ettari , per l'annessione alla Jugoslavia di parte del territorio.

I confini consorziali si possono così riassumere:

a nord dalla strada che da Novali di Cormons e Castelletto porta a Vipulzano(ora in parte in territorio sloveno) e dal torrente Versa; a est e sud-est da una linea percorrente quota 75 da Mossa alla stretta di Russiz, e in sinistra del Versa dalla carreggiata che porta a Capriva, dalla linea ferroviaria Cormons-Gorizia, ed a destra del Versa dalla strada Spessa-Russiz Superiore e da questa per la strada posta a quota 75 che va fino alla Subida; a sud e sud-ovest dalla strada di Medana nel tratto che dalla Subida va ai Novali.

750 metri più a occidente della chiesa di San Marco , sullo stesso Barbacina, sbuffava un piccolo molino che sembrava scappato dalle illustrazioni di un vecchio libro di favole, coi quadrupedi, i palmipedi scivolanti sulle pigre acque stagnanti, il pollame sparpagliato.

Ultimamente macinava con la sua unica macina solo granoturco.

Fu distrutto nella prima guerra mondiale.

"E' probabile - *prosegue Natasa Lorenzutti*- che durante l'inverno il gelo, rassodando le acque stagnanti della palude, bloccasse il molino, sostituito allora da quello di Cerovo o di Vipulzano "

LAVORI ESEGUITI

" Il primo progetto generale per la bonifica - *secondo Natasa Lorenzutti* - porta la data del 2 giugno 1928 e fu compilato dall' ing. **Gino IONIZZO**. A causa della sua morte avvenuta nell'estate dell' anno seguente, il progetto fu riformato dall' ing. **Lionello FERRARI** (1 luglio 1930). Ebbe così inizio nel 1931 la realizzazione della bonifica, che subì rallentamenti e interruzioni per gli avvenimenti bellici succedutisi dal 1935 in poi.

I lavori eseguiti hanno sempre riguardato la bonifica idraulica e hanno avuto inizio pratico con l'inalveazione del Versa per poi proseguire con la sistemazione dell' Oblino e del Barbacina, del torrente Bratinis e quindi con la costruzione del canale Palut che attraversa per tutta la lunghezza la piana del Palut per uno sviluppo di circa 1,8 km.

E la costruzione del canale della Torbiera per circa 0.65 km.

A queste opere principali hanno fatto seguito la costruzione di canali secondari e terziari formando una rete scolante di 75 km. circa.

Tra le strade principali si trova la Capriva-Vipulzano; la strada che collega parte dell'abitato di Mossa con la frazione di Giasbana e quindi S.Floriano del Collio. Altre strade consorziali intersecano in lungo e in largo il comprensorio e si sviluppano per un totale di 15 km.

Ultimati i primi lotti di lavori si è subito notato che la rete scolante presentava serie deficienze di sgrondo per il frazionamento delle proprietà consorziate le quali, prive di una adeguata ristrutturazione e una mancata ricomposizione fondiaria delle unità frammentate, non permettevano una adeguata e razionale agricoltura. Veniva quindi affidato al dott. **Redento VAZZOLER** uno studio di riordino fondiario (1937). Nel 1958 il piano di riordino diventava esecutivo; le difficoltà erano di carattere internazionale (1/3 di agricoltori era di nazionalità jugoslava) e legate alla imposizione di nuovi confini di proprietà, con espropri dovuti alle nuove opere di canalizzazione e viabilità ecc.

Con l'annata agraria 1960 il piano poteva dirsi concluso.

Ogni agricoltore è in grado di avere una propria rete scolante e una strada di accesso alla proprietà.

Il Comprensorio consorziale è compreso negli Uffici Catastali e Tavolati di Cormons e Gorizia.

Durante il periodo della seconda guerra mondiale è molto probabile che l'intenzione del Governo d'allora fosse quella di creare un grande lago nella zona del Preval; queste informazioni - *precisa Natasa Lorenzutti*- ci sono state fornite da testimonianze orali.

Bacino imbrifero dei corsi d'acqua .

Il bacino imbrifero ha una superficie di circa 4.400 ettari ed è costituito da formazioni eoceniche nella parte collinare del Collio e da alluvioni di lavaggio nella parte pianeggiante.

Il perimetro del comprensorio risulta frastagliatissimo per le caratteristiche orografiche del bacino, attorniato da una catena di alture collinari i cui displuvi confluiscono nella conca del Preval con tre bacini intersecati tra tre principali corsi d'acqua a carattere torrentizio e precisamente il Versa, l'Oblino e il Barbacina. Il più importante dei tre corsi d'acqua è il Versa il quale, avendo le sue origini presso San Martin di Quisca, scende con corso tortuoso ingrossato da numerosi torrentelli fino a sboccare nella stretta di Russiz per poi defluire nella sottostante pianura.

A est del Versa degrada da S.Floriano del Collio il Barbacina che, raccogliendo le acque dei colli di Cerovo e Valerisce, di Gradiscutta e del Blanchis, defluisce nel Versa poco discosto dalla chiesetta di S.Marco.

A ovest, invece, l'Oblino - *conclude Natasa Lorenzutti*- nasce presso Bigliana e, ricevute le acque dei colli di Cosana e Medana, attraversa la zona con corso sinuoso scaricandosi nel Versa in prossimità di Russiz.

(1) Natasa Lorenzutti, geometra , è laureanda in Ingegneria ed appassionata operatrice agrituristica in località Giasbana di San Floriano del Collio dove collabora con la famiglia nella gestione dell' " Agriturismo Sonia Stekar " che prende il nome dalla madre.

LA BONIFICA INTEGRALE E LA SUA FUNZIONE ANTROPOGEOGRAFICA

L'attività agricola nel territorio del Collio è da secoli profondamente diversificata.

Se nella media ed alta collina la viticoltura è da sempre il settore trainante per la riconosciuta eccellenza delle produzioni, non meno importante è la frutticoltura ed in particolare le drupacee (pesche,

susine, ciliegie) molto richieste dai mercati mitteleuropei soprattutto durante il periodo che va dal 1866 al primo conflitto mondiale .

Negli anni trenta si registrano significativi interventi tesi a recuperare anche l'area pianeggiante per incentivare, attraverso opere di bonifica, coltivazioni alternative alla vite .

Con l'approvazione del primo disciplinare DOC COLLIO (DPR 24 maggio 1968) l'intera zona del Preval, seppur compresa nel perimetro DOC COLLIO era di fatto esclusa dallo stesso per ritenuta inidoneità alla produzione d'uve-vini di pregio, trattandosi di " fondo valle e/o pianura " . Né tale esclusione è stata rimossa in successive modifiche del disciplinare .

Pertanto buona parte dei vigneti esistenti in Preval è da ritenersi in conduzione di aziende agricole della limitrofa " Goriska Brda" slovena , condizionate dal riconfinamento del 1947 .

Per conoscere più da vicino la realtà della bonifica di tale area ci soccorre quanto scrive **Ernesto Massi** in un suo prezioso lavoro del 1933² (2) da cui estrapoliamo alcune considerazioni :

" Il problema della bonifica integrale acquista nella provincia di Gorizia uno speciale valore , quando lo consideri nei suoi aspetti economici ed antropici nel vasto quadro antropogeografico del Goriziano.

Appunto perché integrale la bonifica non è semplicemente idraulica ma sanitaria, demografica ed agricola perché non si limita a prosciugare la zona ma a renderla salubre ed abitabile secondo le moderne esigenze della vita civile e, dopo averla popolata, renderla economicamente efficiente, col favorire le colture, le comunicazioni, i trasporti" .

Massi nella sua opera approfondisce le problematiche della bonifica del bacino del Versa (Preval), del bacino del Liach, la piana di Caporetto e buona parte della Val Vipacco.

I displuvi delle due ultime catene collinari che si distaccano dalla nervatura centrale del Collio, degradanti verso la pianura, limitano a nord,

² **Ernesto Massi** : " L'ambiente geografico e lo sviluppo economico nel Goriziano" – Tip. Iucchi, Gorizia, 1933

est ed ovest il bacino imbrifero del Versa e dei suoi affluenti, il quale si estende a sud per circa 43 kmq. Fino all'ultima cerchia collinare esterna di Cormons, Spessa e Mossa. Da queste alture, divise da piccole valli quasi sempre a forte pendio, provengono le acque a rapido deflusso che si raccolgono nei terreni meno inclinati. Determinando l'impaludamento di estese superfici nella vasta conca del Versa e delle sue propaggini (Blanchis ed altre minori) e che costituiscono appunto la cosiddetta palude del Preval.

Geologicamente il bacino è costituito da formazioni eoceniche.

Il formarsi di conoidi ha determinato la sopraelevazione dei corsi dei vari torrenti ed il formarsi di bacini di sbarramento; l'allargamento dei territori adiacenti ne è una naturale conseguenza.

Così il Paludo di Cormons (il Palut) ed il Blanchis a nord della Gallona.

Inoltre il materiale di trasporto ha minorato la capacità di deflusso dell'alveo del Versa, che è l'emissario principale del bacino, mentre ha costretto a confluirci il torrente Barbacina impedendone il deflusso nella conca di Mossa.

Ne deriva il contrasto tra la zona del Preval, paludosa e malsana, negativa nella sua funzione antropica, ed il resto della zona circostante, densa di popolazione e di colture. Abbiamo già visto come l'alta densità demografica (187 abitanti per Kmq.) si spieghi con le colture frutticole e viticole dominanti, che però non sono in grado di emancipare economicamente la zona, sofferente per scarsità di prati e di arativi. Gli arativi, soprattutto, ed i cereali in particolare, troverebbero nella piana bonificata ottime condizioni di ambiente.

La bonifica della piana del Preval rappresenterà quindi un apporto sensibile di terre coltivate, che allargherà le basi dell'economia agricola della zona, aumentando la produzione dei cereali. l'estensione dei prati e quindi il patrimonio zootecnico ed il fabbisogno di braccia.

Il comprensorio della bonifica del Preval si estende per oltre 3400 ha., divisi tra i bacini della Barbacina (1150 Ha.), del Versa (950 Ha.), dell'Oblino (700 Ha.) e del Novali (600 Ha.).

A bonifica ultimata la conca del Preval sarà in grado di divenire la sede permanente di circa 3000 abitanti, senza contare la regolazione della portata del Versa che migliorerà sensibilmente le condizioni di scolo di

tutto il territorio di golena, il che significa un ulteriore acquisto di altri 1000 ettari di ottimo terreno agricolo e la possibile sistemazione di altri 2000 abitanti ”.

Le ottimistiche previsioni del Massi saranno sensibilmente e comprensibilmente vanificate dagli eventi bellici e conseguenti riconfinamenti.

Lo stesso disciplinare dei vini DOC COLLIO, come anzidetto, escluderà la conca del Preval dal diritto di fregiarsi della denominazione d'origine.

Veniamo ora ad analizzare alcuni aspetti che hanno condizionato, taluni in maniera molto severa, sia la vita economica dell'area che quella delle popolazioni e delle aziende agricole.

1947-2007 , IL CONFINE

I primi a subirne le conseguenze furono proprio gli agricoltori il cui disagio venne solo in parte compensato dai cosiddetti “ valichi agricoli ” di seconda categoria .

Dopo il 1947 nella Goriska Brda la quasi totalità della produzione di uva confluì nella Cooperativa di Casteldobra (Dobrovo) diretta per lunghi anni dall' ing. **Zvonimir Simcic**, che l'aveva anche progettata.

Nel Collio si consolidarono piccole e medie realtà diretto coltivatrici di cui alcune (1973) confluirono nella cooperazione (Cantina Produttori Cormons), ma molte di più affrontarono (dal 1976 in poi) l'imbottigliamento autonomo oppure avvalendosi di centri fissi (San Floriano del Collio, Cormons) o mobili.

IL CONSORZIO COLLIO

Va riconosciuto al Consorzio di Tutela Vino DOC Collio - allora presieduto dal conte **Douglas Attens**- l'importante ruolo di aggregatore, dal 1964, di

aziende diversificate per situazioni ed organizzazione e di aver valorizzato il territorio con particolare riguardo alla collina ed esclusione della pianura e/o fondo valle anche se comprese nella delimitazione territoriale.

Tale scelta non è stata modificata nelle successive revisioni del disciplinare che infatti prevede quanto segue:

Disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio"

(Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana Serie Generale - N. 95 Del 24-4-2010)

Articoli 1-2 (omissis)

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio" devono essere prodotte nelle zone appresso indicate:

Prima zona:

tale zona e' delimitata da una linea che dal cavalcavia della ferrovia Gorizia-Udine, prende la strada che dal quadrivio di Madonna del Fante porta direttamente a Piedimonte del Calvario. Da qui tale linea costeggia il corso del fiume Isonzo fino ad incontrarsi con il confine di Stato. Segue tale confine fino al suo incontrarsi con il torrente Judrio presso Mernicco. Prosegue quindi verso sud, seguendo il confine, lungo tale torrente, tra la provincia di Udine e quella di Gorizia sino al ponte della strada nazionale n. 356 per Brazzano e Cormons. Prosegue lungo detta strada fino al cavalcavia che, a Cormons, immette sulla strada nazionale n. 56, intersecando la ferrovia Gorizia-Udine. Da qui prosegue lungo la ferrovia verso est, fino al casello in prossimita' del km 25; da qui attraversa la strada ferrata ed imbocca la strada comunale che si dirama dalla strada nazionale e passa per Stuccara, arrivando a Bosco di Sotto; prosegue quindi per casa Cattarin Giovanni - Pradis di Cormons n. 35 fino

ad arrivare alla strada comunale Cormons-Moraro presso quota 40 della Boatina. Dal punto d'incontro con detta strada e lungo la stessa verso est, per un tratto di 950 metri si arriva a quota 45, punto d'incontro con il torrente Versa. Da quota 45 la delimitazione prosegue, verso nord, lungo la sponda destra del torrente Versa fino ad arrivare alla linea ferroviaria Gorizia-Udine con la quale si identifica fino al cavalcavia con la strada per Piedimonte del Calvario, punto di partenza della linea di delimitazione.

Seconda zona: omissis

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione, di giacitura collinare e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità'.
2. Sono, comunque, da escludere i vigneti di fondo valle e quelli di pianura. Tale esclusione non riguarda, tuttavia, i vigneti ubicati su terreni pianeggianti derivanti da opere di sistemazione collinare ed i vigneti ubicati nella 1a zona di produzione di cui all'art. 3 su terreni di giacitura pedecollinare situati al di sopra della quota di 85 metri sul livello del mare.

1963-2012, LE STRADE DEL VINO

Mezzo secolo (1963) fa il conte Michele Formentini di San Floriano del Collio , alla guida di AGRITURIST FVG , ideò e lanciò la prima strada (" del vino e delle ciliegie ") inizialmente limitata al territorio di Gorizia , Oslavia e San Floriano.

10 anni dopo l'esperienza positiva maturata nella " strada corta" e la crescita di nuove realtà impegnate anche nell'area pedecollinare e del PREVAL suggerirono l'estensione della STRADA , attraverso la pianura,

fino a Cormòns e Dolegna, creando i presupposti per lo sviluppo agrituristico, oggi affermato.

Le iniziative di PROVINCIA DI GORIZIA e CAMERA DI COMMERCIO di GORIZIA

I PROGETTI MARKETING COLLIO E SLOW COLLIO, LE PISTE CICLABILI (da giugno 2010), LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL GORIZIANO

hanno contribuito in maniera significativa alla crescita sia della fascia collinare che della pianura del Preval.

Le iniziative che abbiamo segnalato hanno certamente fornito mezzi e visibilità all'area interessata, consentendo agli operatori economici di migliorare le proprie aziende, di potenziare il servizio alla clientela e di incrementare il livello reddituale. Dietro tutto questo, però c'è l'azienda agricola con l'Uomo, la sua sapienza, professionalità e tradizione. L'uomo, pertanto, come elemento discriminante di ambiente e di territorio di notevole valore naturalistico. In questo ambito vogliamo mettere in evidenza alcuni punti di valore, anche chiamati Amici, assieme ad altri particolarmente negativi, ovvero Emergenze, che abbisognano di particolare attenzione per il futuro dell'economia della valle.

GLI AGRICOLTORI PER IL PREVAL

L'impegno prioritario degli agricoltori del Collio in medio-alta collina non ha affatto trascurato il Preval, ritenuto dagli stessi area a buona vocazione per la frutticoltura ma soprattutto per le coltivazioni erbacee, cereali e coltivazioni indispensabili per le umane necessità e complementare al comparto vitivinicolo.

RISPETTO PER L'AMBIENTE

I primi custodi dell'ambiente, sia per crescente sensibilità ma - ovviamente- poiché ci vivono- *da sempre rispettosi delle leggi* - sono proprio gli agricoltori del Collio , che hanno progressivamente ridimensionato gli interventi chimici orientandosi a criteri di difesa integrata non invasiva e, negli ultimi tempi, sempre di più a quella biologica , altamente rispettosa della flora e della fauna locale.

COLLIO OGGI

La diversificazione colturale nel Collio e la ricerca della qualità anziché della quantità fa del territorio un unicum in cui è evidente la coesistenza armonica della vite con le altre coltivazioni , con i seminativi, il bosco e le stesse aree non necessariamente interessate a produzioni industriali intensive.

I NOSTRI AMICI

Sono i ciclisti "educati" , i fiori, le piante, le api, quasi tutti gli animali selvatici .

Sono nostri amici gli studiosi , gli amministratori ed anche quei politici che, come noi, amano la terra e la natura.

Amiamo l'arte della norcineria, un po' meno la volpe quando lascia il bosco del Preval per far visita ai nostri pollai... ed ancora meno amiamo... i cinghiali

EMERGENZA CINGHIALI

trattasi di problema di grande attualità per l'intero territorio , in crescente diffusione , che non risparmia né il mais né l'uva ma neppure il ciclista e , talvolta, la stessa famigliola che passeggia sempre più preoccupata fra filari e campagne...

L'agricoltore vive grazie a ciò che produce ; la proliferazione di cinghiali causa un danno continuo e spesso totale e mette in seria difficoltà le nostre aziende ; necessita individuare soluzioni immediate e concrete !!!!

IL PROSECCO

UN PROBLEMA NUOVO oppure UNA OPPORTUNITA' ?

Parliamone.....

Da solo il Prosecco (DOC+DOCG) occupa tanti ettari quanti ne hanno tutte le DOC FVG insieme!!

In FVG sono quasi 3.000 gli ettari impiantati negli ultimi due anni , tutti in pianura ...

In Carso occupa solo un paio di ettari...

Considerato che centinaia di ettari sono stati impiantati recentemente in Friuli VG anche fuori dalle zone DOC e che in Preval ci sono quasi 1000 ettari potenziali, (ben sistemati e con caratteristiche che poco hanno da invidiare alle succitate zone in cui il Prosecco è stato impiantato), esso potrebbe diventare oggetto di un investimento legato al mercato più che alla vocazione territoriale.

I margini di guadagno che le elevate rese/ettaro consentano per il Prosecco DOC, in un perdurante momento di crisi di cui la collina soffre più di altre zone , potrebbero tentare i viticoltori attivi in collina medio-alta di spostarsi progressivamente in pedecollina e nella conca del Preval, con ripercussioni socio-economiche devastanti per la collina storica.

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «PROSECCO

(D.D.17 Luglio 2009)

Articolo 3 - Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere prodotte nella zona che comprende le province di: Belluno, **Gorizia**, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza.

Articolo 4 - Norme per la viticoltura

4.1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

4.2. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni ben esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica con risalita della falda e quelli torbosi.

L'IRRIGAZIONE DI SOCCORSO

Un altro aspetto non meno importante è legato alla variazione dei climi, con ricorrenti siccità estive di cui la collina soffre non disponendo di impianti irrigui.

CONCLUSIONI

L'agricoltura ha sicuramente contribuito a mantenere e nel contempo a valorizzare il paesaggio che ci circonda, spesso anche con difficoltà. La natura non è sempre generosa. Le condizioni climatiche sono imprevedibili e ingestibili.

- Puoi lavorare duramente tutto l'anno, ma malgrado gli sforzi e l'impegno in pochi minuti la natura ti può far perdere tutto il raccolto; si vendemmia, si raccolgono le ciliegie, le pesche o il mais...ma una sola volta all'anno
- L'agricoltore difficilmente abbandona la bottiglia di plastica sulla capezzagna del suo vigneto; spesso passeggiando sui bordi delle strade è molto facile capire quali sono le bibite che dissetano maggiormente i passanti.
- Basta fare una statistica delle lattine gettate dalle auto in corsa

- L'agricoltore di queste terre, da sempre vive a stretto contatto con l'ambiente che lo circonda, in simbiosi con la natura, e con il suo lavoro, cerca di far apprezzare a tutti noi, i frutti di questa terra, quotidianamente sulle nostre tavole.

Robert Princic e Claudio Fabbro

Robert Princic : dopo gli studi d'enologia conduce direttamente l'azienda agricola di famiglia "GRADIS'CIUTTA" (www.gradisciutta.eu) in San Floriano del Collio-Steuerjan , "Città del Vino " di cui è anche Assessore all' Agricoltura e vice Sindaco .



Robert Princic (a sn.) con il prof. Livio Poldini

Claudio Fabbro : agronomo, enologo, giornalista (www.claudiofabbro.it)



Claudio Fabbro, vigneto Verduzzo

Allegati : disciplinari di produzione vini DOC COLLIO e PROSECCO

Disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio"

Articolo 1

Denominazione vini¹. La denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio" e' riservata ai vini rispondenti ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

"Collio Goriziano" o "Collio" Bianco;

"Collio Goriziano" o "Collio" Chardonnay;

"Collio Goriziano" o "Collio" Malvasia (da Malvasia istriana b.);

"Collio Goriziano" o "Collio" Muller Thurgau;

"Collio Goriziano" o "Collio" Picolit;

"Collio Goriziano" o "Collio" Pinot bianco;

"Collio Goriziano" o "Collio" Pinot grigio;

"Collio Goriziano" o "Collio" Ribolla o Ribolla gialla;

"Collio Goriziano" o "Collio" Riesling (da Riesling renano);

"Collio Goriziano" o "Collio" Riesling italico;

"Collio Goriziano" o "Collio" Sauvignon;

"Collio Goriziano" o "Collio" Friulano (da Tocai friulano);

"Collio Goriziano" o "Collio" Traminer aromatico;

"Collio Goriziano" o "Collio" Rosso;

"Collio Goriziano" o "Collio" Cabernet;

"Collio Goriziano" o "Collio" Cabernet franc;

"Collio Goriziano" o "Collio" Cabernet sauvignon;

"Collio Goriziano" o "Collio" Merlot;

"Collio Goriziano" o "Collio" Pinot nero.

2. Le tipologie di vini di cui al precedente comma possono essere accompagnate dalla menzione "riserva", se sottoposte ad un periodo di invecchiamento i cui termini sono riportati al successivo art. 7.

Articolo 2

Base ampelografia

1. La denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Chardonnay;

Malvasia (da Malvasia istriana b.);

Muller Thurgau;

Picolit;

Pinot bianco;

Pinot grigio;

Ribolla o Ribolla gialla;

Riesling (da Riesling renano);

Riesling italico;

Sauvignon;

Friulano (da Tocai friulano);

Traminer aromatico;

Cabernet franc;

Cabernet sauvignon;

Merlot;

Pinot nero;

e' riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, almeno l'85% dei corrispondenti vitigni. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15 anche altre uve provenienti dai vitigni con bacca di colore analogo, di cui al comma 1 del presente articolo.

2. La specificazione "Cabernet" e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenere.

3. La denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio", con la specificazione bianco o rosso, e' riservata ai vini bianchi o rossi, ottenuti da uve provenienti dai vigneti composti, in ambito aziendale, da una o piu' varietà del corrispondente colore tra i vitigni di cui al primo comma, fatta

eccezione per i vitigni aromatici Muller Thurgau e Traminer aromatico, i quali non possono superare il 15 del totale.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio" devono essere prodotte nelle zone appresso indicate:

Prima zona:

tale zona e' delimitata da una linea che dal cavalcavia della ferrovia Gorizia-Udine, prende la strada che dal quadrivio di Madonna del Fante porta direttamente a Piedimonte del Calvario. Da qui tale linea costeggia il corso del fiume Isonzo fino ad incontrarsi con il confine di Stato. Segue tale confine fino al suo incontrarsi con il torrente Judrio presso Mernicco. Prosegue quindi verso sud, seguendo il confine, lungo tale torrente, tra la provincia di Udine e quella di Gorizia sino al ponte della strada nazionale n. 356 per Brazzano e Cormons. Prosegue lungo detta strada fino al cavalcavia che, a Cormons, immette sulla strada nazionale n. 56, intersecando la ferrovia Gorizia-Udine. Da qui prosegue lungo la ferrovia verso est, fino al casello in prossimita' del km 25; da qui attraversa la strada ferrata ed imbocca la strada comunale che si dirama dalla strada nazionale e passa per Stuccara, arrivando a Bosco di Sotto; prosegue quindi per casa Cattarin Giovanni - Pradis di Cormons n. 35 fino ad arrivare alla strada comunale Cormons-Moraro presso quota 40 della Boatina. Dal punto d'incontro con detta strada e lungo la stessa verso est, per un tratto di 950 metri si arriva a quota 45, punto d'incontro con il torrente Versa. Da quota 45 la delimitazione prosegue, verso nord, lungo la sponda destra del torrente Versa fino ad arrivare alla linea ferroviaria Gorizia-Udine con la quale si identifica fino al cavalcavia con la strada per Piedimonte del Calvario, punto di partenza della linea di delimitazione.

Seconda zona:

tale zona e' delimitata da una linea che iniziando dalle Case Pusnar raggiunge Case Medeot e Case Piccolo lungo il canale irriguo dell'Agro Cormonese Gradiscano. Da qui, seguendo il piede della collina, toccando Case Papalin ed attraversando le particelle catastali 680/3, 685/2, 685/1, 542 e 544/5, si ricongiunge con la strada che a nord porta a Villanova di Farra passando per quota 49 e 48. Da qui verso ovest, segue la strada per Case Bressan (q. 48), giunge a Borgo dei Conventi (q. 46) e piega verso Sud sulla strada per Farra d'Isonzo. Da Farra d'Isonzo (q. 45) segue ad ovest la strada per Borgo Bearzat e prosegue fino ad incontrare, in prossimita' di Villa Zuliani, a quota 36 la strada Gradisca d'Isonzo-Borgo Zoppini. Da qui il limite piega verso nord-est fino al Borgo Zoppini, percorrendo poi la strada statale n. 351 fino a Case Pusnar, punto di partenza della linea di delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura 1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione, di giacitura collinare e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualita'.

2. Sono, comunque, da escludere i vigneti di fondo valle e quelli di pianura. Tale esclusione non riguarda, tuttavia, i vigneti ubicati su terreni pianeggianti derivanti da opere di sistemazione collinare ed i vigneti ubicati nella 1a zona di produzione di cui all'art. 3 su terreni di giacitura pedecollinare situati al di sopra della quota di 85 metri sul livello del mare.

3. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I vigneti posti a dimora successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densita' minima di 4000 ceppi ad ettaro.

4. La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui al precedente art. 2 non deve essere superiore a tonnellate 4 per ettaro di superficie vitata in coltura specializzata per il "Picolit" ed a tonnellate 11 per ettaro di superficie vitata per i restanti vitigni.

5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20 i limiti medesimi, fermi restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

6. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà in alcun caso essere superiore al 60 per il "Picolit" ed al 70 per tutti gli altri vini. Per rese fino ad un massimo del 65 per il "Picolit" e del 75 per gli altri vini, avrà diritto alla denominazione di cui all'art. 1, rispettivamente, il 60 ed il 70 mentre il rimanente 5 dovrà essere classificato come "vino da tavola". Il superamento di detti limiti massimi comporta la decadenza dal diritto alla denominazione per l'intera partita.

7. È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa l'irrigazione come mezzo di soccorso, fino all'invasatura.

Articolo 5

Norme per la vinificazione 1. Le operazioni di vinificazione e di eventuale invecchiamento obbligatorio previsto per le tipologie "riserva" debbono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata.

3. È inoltre facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, consentire, su apposita domanda delle ditte interessate, che le suddette operazioni di vinificazione, oltre che nella zona di produzione di cui all'art. 3, possano effettuarsi anche nei comuni limitrofi alla stessa, nonché in stabilimenti di trasformazione situati all'interno del territorio regionale, a condizione che le ditte medesime: dimostrino di avere terreni vitati in conduzione iscritti all'albo dei vigneti della zona di produzione della denominazione di origine controllata in questione; presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi tecnici della regione autonoma Friuli Venezia Giulia sulla rispondenza tecnica degli impianti di vinificazione e sulla reale possibilità delle aziende di vinificare le uve ottenute da vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio".

4. Le uve destinate alla vinificazione dovranno assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 per tutti i vini, eccetto che per il "Picolit" per il quale detto limite viene fissato al 13

5. È ammessa la colmatura con un massimo del 5 di altri vini, dello stesso colore, aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio", in tutte le sue tipologie, purché i quantitativi totali di vino aggiunti, ottenuti dai vitigni di cui al precedente art. 2, comma 1, non superino il 15

6. Il periodo di invecchiamento previsto per le tipologie dei vini "riserva" di cui al successivo art. 7 decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo I vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

1) "Collio Goriziano" o "Collio" tipologia bianco:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso talvolta con riflessi ramati;

odore: delicato, leggermente aromatico;

sapore: asciutto, vivace, fresco e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

2) "Collio Goriziano" o "Collio" Chardonnay:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

3) "Collio Goriziano" o "Collio" Malvasia:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, rotondo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

4) "Collio Goriziano" o "Collio" Muller Thurgau:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico, gradevole;

sapore: asciutto, armonico, pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

5) "Collio Goriziano" o "Collio" Picolit:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: delicato, fine, gradevole;

sapore: amabile o dolce, caldo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14vol.;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

acidità volatile massima: 30meq/l

6) "Collio Goriziano" o "Collio" Pinot bianco:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

7) "Collio Goriziano" o "Collio" Pinot grigio:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso, talvolta con riflessi ramati;

odore: caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

8) "Collio Goriziano" o "Collio" Ribolla o Ribolla gialla:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: caratteristico;

sapore: asciutto, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

9) "Collio Goriziano" o "Collio" Riesling:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: intenso, delicato, gradevole;

sapore: asciutto, caratteristico ed aromatico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

10) "Collio Goriziano" o "Collio" Riesling italico:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: speciale, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

11) "Collio Goriziano" o "Collio" Sauvignon:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

12) "Collio Goriziano" o "Collio" Friulano:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: delicato, gradevole, con profumo caratteristico;

sapore: asciutto, caldo, pieno, amarognolo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo:

11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

13) "Collio Goriziano" o "Collio" Traminer aromatico:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: aroma tipico caratteristico;

sapore: asciutto, aromatico, intenso, caratteristico, pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

14) "Collio Goriziano" o "Collio" tipologia rosso:

colore: rubino, con eventuali riflessi granati;

odore: leggermente erbaceo, vinoso;

sapore: asciutto, di corpo, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

15) "Collio Goriziano" o "Collio" Cabernet:

colore: rubino, con riflessi granati;

odore: caratteristico, erbaceo, che si fa etereo nel tempo;

sapore: asciutto, armonico, leggermente erbaceo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

16) "Collio Goriziano" o "Collio" Cabernet franc:

colore: rubino, abbastanza intenso;

odore: caratteristico, erbaceo, gradevole;

sapore: asciutto, rotondo, erbaceo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

17) "Collio Goriziano" o "Collio" Cabernet sauvignon:

colore: rubino, con riflessi granati;

odore: caratteristico, gradevole, intenso;

sapore: asciutto, rotondo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

18) "Collio Goriziano" o "Collio" Merlot:

colore: rosso rubino non molto intenso;

odore: caratteristico, gradevole, talvolta con fondo erbaceo;

sapore: asciutto, leggermente amarognolo, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

19) "Collio Goriziano" o "Collio" Pinot nero:

colore: rubino piu' o meno intenso;

odore: intenso e caratteristico;

sapore: asciutto, gradevole, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5vol.;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

I vini bianchi e rossi con specificazione aggiuntiva "riserva" di cui al seguente art. 7, dovranno presentare gli specifici caratteri organolettici derivanti dal periodo e dalle modalita' di invecchiamento.

I vini bianchi e rossi di cui al presente articolo, qualora affinati in fusti di legno, potranno presentare i peculiari caratteri organolettici derivanti dal sistema di produzione, che non dovranno tuttavia prevalere su quelli derivanti dall'origine.

E' facolta' del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopraindicati per ciascun vino relativamente all'acidita' totale e all'estratto non riduttore.

Articolo 7

InvecchiamentoI vini bianchi e rossi di cui all'art. 2, provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico minimo naturale del 12 escluso il "Picolit", ed estratto non riduttore minimo di 18 g/l per i bianchi e di 22 g/l per i rossi, possono adottare la specificazione aggiuntiva "riserva", purché:

1) i vini non abbiano subito operazioni di arricchimento;

2) i vini rossi abbiano subito un periodo di invecchiamento di 30 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno sei mesi trascorsi in botte di legno ed i corrispondenti quantitativi, siano stati annotati separatamente sui registri di cantina entro il 1° novembre dell'anno di produzione delle uve;

3) i vini bianchi abbiano subito un periodo di invecchiamento di 20 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve ed i corrispondenti quantitativi, siano stati annotati separatamente sui registri di cantina entro il 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 8

Designazione e presentazione

Nella designazione in etichetta dei vini di cui al presente disciplinare di produzione si debbono osservare le seguenti prescrizioni:

1. e' vietato usare qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare;

2. le specificazioni di vitigno in aggiunta alla denominazione di origine "Collio Goriziano" o "Collio" debbono figurare immediatamente al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata" ed in caratteri le cui dimensioni non superino i due terzi di quelli usati per indicare la denominazione di origine stessa. Lo stesso criterio e' adottato per l'indicazione delle tipologie. L'indicazione di tipologia "Rosso" e' obbligatoria, mentre l'indicazione di tipologia "Bianco" e' facoltativa;

3. i vini con denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio" debbono obbligatoriamente riportare in etichetta l'annata di produzione delle uve;

4. i caratteri utilizzati per l'indicazione "riserva" non debbono superare, in dimensione, quelli usati per l'indicazione di vitigno.

D.D.17 Luglio 2009

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «PROSECCO

Articolo 1 - Denominazione e vini

La denominazione d'origine controllata «Prosecco» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- «Prosecco»;
- «Prosecco» spumante;
- «Prosecco» frizzante.

Articolo 2 - Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono concorrere, in ambito aziendale, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%, i seguenti vitigni: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), idonei alla coltivazione per la zona di produzione delle uve di cui all'art. 3 del presente disciplinare.

Articolo 3 - Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere prodotte nella zona che comprende le province di: Belluno, **Gorizia**, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza.

Articolo 4 - Norme per la viticoltura

4.1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

4.2. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni ben esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica con risalita della falda e quelli torbosi.

4.3. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 2.300 ceppi. Sono esclusi gli impianti espansi come le pergole o quelli a raggi. Tuttavia tali vigneti, se piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare, possono essere iscritti all'albo della denominazione per un periodo transitorio massimo di 10 anni, a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura con una carica massima di 80.000 gemme ad ettaro.

4.4. Le regioni Veneto e **Friuli-Venezia Giulia** su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito albo dei vigneti. Le Regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

4.5. È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 18 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Le regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia su proposta del Consorzio

di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

4.7. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» spumante e frizzante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,0% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve.

Articolo 5 - Norme per la vinificazione

5.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di elaborazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio di cui all'art. 3 del presente disciplinare.

5.2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di elaborazione delle tipologie «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante, nonché il relativo imbottigliamento, possono essere effettuate, con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere delle regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia, anche in stabilimenti situati nelle province confinanti con l'area di cui al primo comma, a condizione che le relative ditte presentino richiesta motivata, corredata da apposita documentazione atta a provare l'uso delle tradizionali pratiche di cui trattasi in maniera continuativa da almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti all'entrata in vigore del presente disciplinare.

5.3. Può essere altresì consentito che le operazioni di elaborazione delle tipologie «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante, nonché il relativo imbottigliamento, qualora si tratti di pratiche tradizionali, in essere in una determinata zona, antecedenti al 1° marzo 1986, conformemente alla specifica normativa comunitaria, siano effettuate anche al di fuori della zona di cui al comma 2, con specifiche autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere delle regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia, a condizione che:

- la richiesta sia presentata dalle ditte interessate entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del decreto di approvazione del presente disciplinare;
- la richiesta di cui sopra sia corredata da una motivata documentazione atta a provare l'uso delle tradizionali pratiche di cui trattasi in maniera continuativa da almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare.

5.4. La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2 aventi un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 9% vol.

Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut, extra dry, dry e demisec.

La tipologia frizzante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale in bottiglia o a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2 aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 9% vol.

5.5. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi i limiti di cui sopra indicati, ma non oltre il 80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine. Qualora la resa uva/vino superi il 80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 6 - Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1, all'atto della loro immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Prosecco»:

colore: giallo paglierino;

odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

sapore: secco o amabile, fresco e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Prosecco» spumante:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;

odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

sapore: da brut a demi-sec, fresco e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Prosecco» frizzante:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine;

odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

sapore: secco o amabile, fresco e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Nella tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia». Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidità totale minima sono le seguenti:

odore: gradevole e caratteristico con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore: secco, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

acidità totale minima: 4,0 g/l.

Articolo 7 - Etichettatura

7.1. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito il riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è consentito riportare in etichetta il riferimento a «provincia di Treviso» o più semplicemente «Treviso», qualora la partita di vino sia costituita esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nella medesima provincia e la elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo sempre nella stessa provincia.

7.3. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è consentito riportare in etichetta il riferimento a «provincia di Trieste» o più semplicemente «Trieste», qualora la partita di vino sia costituita esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nella medesima provincia e la elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo sempre nella stessa provincia.

7.4. Fatto salvo quanto previsto ai comma 2 e 3, è vietato il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve.

7.5. Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e nomi aziendali, possono essere riportati in etichetta soltanto in caratteri non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata, fatte salve le norme generali più restrittive.

7.6. I vini di cui all'art. 1 in fase di commercializzazione possono facoltativamente riportare in etichetta l'annata di produzione delle uve se presente anche nella documentazione prevista dalla specifica normativa in materia di registri e documenti di accompagnamento.

Articolo 8 - Confezionamento

8.1. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro chiuse con tappo raso bocca; tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,375 è consentito anche l'uso del tappo a vite. È altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al

consumatore finale del vino Prosecco condizionato in damigiane in vetro fino a 60 litri.

8.2. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» nella tipologia spumante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a 9 litri. Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'uso temporaneo di contenitori aventi volumi diversi. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è consentito anche l'uso del tappo a vite, eventualmente con sovratappo a fungo, oppure a strappo in plastica.

8.3. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» nella tipologia frizzante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie vetro fino a 5 litri chiuse con tappo raso bocca, in sughero o con materiale inerte, o a vite, alle condizioni stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale che disciplina la

specifica materia. È altresì ammesso l'utilizzo del tappo cilindrico di sughero o altro materiale inerte trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago. Per il vino frizzante che riporta in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia» è consentito anche l'uso del tappo corona.

8.4. Per il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti è consentito solo l'uso delle tradizionali bottiglie in vetro con gamma di colore variabile dalle tonalità del bianco, al giallo, al verde, al marrone, al grigio-nero di varia intensità.