



Comunicato stampa

FRIULARO DI BAGNOLI: DALLA DOC ALLA DOCG IN UN VENTENNIO *Il massimo riconoscimento premia qualità, quantità e una tradizione secolare ininterrotta*

Bagnoli di Sopra (PD), 3 luglio 2012.

È stata presentata ieri sera a Villa Widmann Borletti, nelle Cantine del Dominio di Bagnoli, la recente D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) acquisita lo scorso 8 novembre dal Consorzio dei Vini D.O.C. di Bagnoli per il vino da Friularo.

Grazie ad un percorso di ricerca e sperimentazione che ha permesso il recupero di tecniche tradizionali come la vendemmia tardiva e l'appassimento quasi perdute negli anni della fillossera, in meno di un ventennio il Consorzio è riuscito nell'intento di elevare il Friularo dalla D.O.C. alla D.O.C.G..

Il Friularo, infatti, oltre ad essere il più caratteristico vitigno autoctono dell'area del bagnolese, introdotto in epoca medievale dai monaci benedettini e da allora coltivato senza interruzione, produce un'uva di leggera acidità e grande versatilità in vinificazione, che consente di spaziare da vini rossi corposi e strutturati, a vini passiti morbidi, fino agli spumanti apprezzati per freschezza ed eleganza.

Per questo motivo, il Consorzio ha eletto il Friularo a portabandiera della propria produzione e ne ha fatto oggetto di vari studi e investimenti.

La denominazione D.O.C.G. è oggi in Italia la massima valorizzazione per un vino che già si fregia della D.O.C.. Il marchio D.O.C.G. riconosce in più un legame di tipo contestuale, ovvero la relazione di un vino con il suo territorio di produzione e la dipendenza da tecniche di coltura vitivinicola di qualità e tradizione.

I vini del Consorzio che rientreranno nella DOCG saranno quelli ottenuti dall'imbottigliamento della vendemmia 2011 del Friularo, vinificati rigorosamente in rosso: il Friularo Rosso, Il Friularo Riserva, Il Friularo Vendemmia Tardiva e il Friularo Passito.

L'impegno dell'associazione che raccoglie viticoltori, produttori di vino e imbottiglieri delle terre intorno a Bagnoli, punta anche alla diffusione di pratiche vitivinicole ed enologiche all'avanguardia che contribuiscano all'innalzamento dello standard qualitativo nella produzione. La vinificazione in bianco delle uve da Friularo e la loro spumantizzazione sono appunto il risultato delle più moderne ricerche svolte dal Consorzio su questo straordinario vitigno.

"Oggi, la massima valorizzazione del nostro territorio passa attraverso la DOCG del vitigno Friularo", ha commentato il presidente del Consorzio dei Vini DOC di Bagnoli, Teleno Comunian.

"Tra i nostri compiti ora ci sarà quello di adoperare il massimo riconoscimento per consolidare la nostra presenza in Veneto, accrescerla ancora a livello internazionale e rafforzarla in Italia".

Attualmente le terre del bagnolese producono circa 500 mila bottiglie di Friularo all'anno che in gran parte vengono vendute all'estero grazie alla "forte connotazione storica del Friularo", come sottolinea Vanni Borletti, fratello di Lorenzo, Vice Presidente dell'associazione. La sfida del Friularo sarà quindi affermarsi sul mercato nazionale dove prevale una fitta concorrenza caratterizzata da una pluralità di marchi e prodotti.

Consorzio per la Tutela Vini DOC Bagnoli
P.za Marconi 63 - 35023 - Bagnoli di Sopra - PD
049 5380008 - 049 5380021 info@consorziovinidocbagnoli.it

Per informazioni:
Resp. Ufficio stampa
Caterina Tripepi
c.tripepi@gmail.com
340 8867842