



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 Doc e il Consorzio Tutela Vini Vicenza Doc, 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, le argille rosse e i terreni 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 Doc 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 sesti 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. In questo territorio il Pinot Grigio è stato tra i primi in Veneto a ricevere 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; 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 Dop 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:

28 aziende (26 privati e 2 cantine cooperative). Rappresentano il 97% della produzione totale di uve a Doc Colli Berici e il 98% della produzione totale di uve a Doc Vicenza.

DATI VENDEMMIA 2024

Per quel che riguarda la **Doc Colli Berici** nella vendemmia 2024 è stato netto il prevalere delle tipologie di uve a bacca rossa con il 73,5% del totale delle uve vendemmiate. Le uve della varietà Merlot rappresentano il 37% del totale delle uve seguite dal Cabernet Sauvignon con il 12%. La vendemmia **Colli Berici Doc 2024** ha interessato in totale 567 ettari che hanno prodotto 53.940 q.li di uva.

Per quel che riguarda la **Doc Vicenza** tra le uve è netto il prevalere delle tipologie a bacca bianca che rappresentano infatti il 77% delle uve vendemmiate nel 2024 con un netto prevalere di Pinot Grigio con il 51%, seguito dallo Chardonnay. La vendemmia **Vicenza Doc 2024** ha interessato 269 ettari che hanno prodotto 33.700 q.li di uva.

VINO CERTIFICATO DOC COLLI BERICI 2024

- totale di 15.183 hl
- 60% rosso: di cui Colli Berici Cabernet Sauvignon è il più prodotto seguito da Merlot, per un totale di 9.245 hl
- 40% bianco: di cui Sauvignon e Pinot Bianco risultano nettamente i più prodotti, per un totale di 5.938 hl

VINO IMBOTTIGLIATO DOC COLLI BERICI 2024

- totale di 1.822.800 bottiglie
- 65% rosso: di cui Cabernet Sauvignon risulta essere quasi il 20% dell'intera produzione imbottigliata, seguito dal Colli Berici Rosso (12,5% del totale) e da Merlot e Tai Rosso totale (11%), per un totale di 1.175.070 bottiglie.
- 35% bianco: il Sauvignon (18% del totale) si conferma davanti al Pinot Bianco (13,5% del totale), per un totale di 647.721 bottiglie
- Export Doc Colli Berici: si mantiene sul 25% (Svizzera, Germania, Paesi Bassi, Austria, Repubblica Ceca)

VINO CERTIFICATO DOC VICENZA 2024

- totale di 5.677 hl
- 46% rosso, di cui Cabernet Sauvignon e Merlot sono i più prodotti, per un totale di 2.597 hl
- 54% bianco, di cui Pinot Grigio, Sauvignon e Chardonnay risultano i più prodotti, per un totale di 3.080 hl

VINO IMBOTTIGLIATO DOC VICENZA 2024

- totale di 558.407 bottiglie
- 45,5% rosso, di cui Merlot risulta essere il 17% dell'intera produzione imbottigliata, seguito dal Cabernet (14% del totale), per un totale di 253.757 bottiglie
- 54,5% bianco, il più imbottigliato è il Pinot Grigio (40% del totale) seguito da Chardonnay e Sauvignon (entrambi al 10%), per un totale di 304.650 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 a individuare le più opportune ed efficaci combinazioni tra vitigno e terroir, in funzione della ottimizzazione qualitativa e della caratterizzazione dei vini e delle zone.

LA BIODIVERSITÀ VITICOLA IN UN CAMPO CATALOGO

A maggio 2024 il Consorzio ha avviato un nuovo progetto di ricerca per la realizzazione di un **campo catalogo**. L'iniziativa prevede la creazione di un vigneto sperimentale di 500 mq a Lonigo (Vicenza) dedicato all'allevamento di circa 20 antiche varietà viticole, tra cui gambugliana, leonicena, pomella, quaiara, rossa burgan, denela e saccola.

Oltre all'obiettivo di salvaguardare i vitigni ad altissimo rischio di estinzione, il campo catalogo vuole offrire un monitoraggio pluriennale volto a comprendere quali siano le varietà più adatte alle sfide climatiche attuali. Una selezione di vitigni capaci di dar vita a vini contemporanei, sostenibili, che incontrano il gusto dei consumatori.

Il campo catalogo si inserisce in un ambito di collaborazione con GRASPO – Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità viticola l'obiettivo di identificare, salvaguardare e vinificare i numerosi vitigni autoctoni a rischio di estinzione.

Il vigneto del campo catalogo è stato messo a dimora nel febbraio 2025.