

Consorzio Tutela Vini DOC Bagnoli

Zona di produzione

Una tradizione millenaria tramandata di generazione in generazione. La viticoltura nell'area meridionale della provincia di Padova ha origini antiche che risalgono all'età romana: anche Plinio assaggiò i vini del territorio trovandoli di “un profumo diverso” (“saporem alienum”).

La testimonianza documentale più antica risale al 954: si tratta dell'atto di donazione del “Dominio di Bagnoli”, con i suoi vigneti e le cantine, al Vescovo di Padova da parte del marchese longobardo

Almerigo. La viticoltura conobbe un nuovo impulso con i Benedettini e proseguì sotto il dominio della Serenissima fino ad arrivare ai giorni nostri con decine di aziende impegnate nella produzione di vini rossi, in testa il celebre Friularo, ma anche bianchi, spumanti e passiti. Il territorio della D.O.C. Bagnoli comprende i Comuni di Agna, Arre, Bagnoli di Sopra, Battaglia Terme, Bovolenta, Candiana, Due Carrare, Cartura, Conselve, Monselice, Pernumia, S. Pietro Viminario, Terrassa Padovana e Tribano. La zona “Classica” della D.O.C., quella di più antica tradizione e con regole produttive più severe e restrittive per poter garantire la massima qualità delle uve, è limitata al solo Comune di Bagnoli di Sopra.

Caratteristiche e tipologie di vini

La D.O.C. Bagnoli comprende sia vini rossi che bianchi e rosati, anche nelle versioni passite e spumanti.

I vini prodotti da monovitigni sono il Friularo, il Cabernet e il Merlot, mentre il Rosso, il Rosato e il bianco sono uvaggi ottenuti dai tre vitigni principali, Friularo, Cabernet e Merlot, insieme a Carmenère, Chardonnay, Tocai e altri vitigni locali in misura minima.

Sono versioni speciali invece lo Spumante Brut (ottenuto da Friularo vinificato in bianco e Chardonnay), lo Spumante Rosato e il Friularo Passito.

L'appassimento avviene in fruttajo sulle “arele”, graticci di canne palustri intrecciate, mentre l'affinamento prosegue in botti di rovere per almeno due anni.

I vini “Riserva” devono avere un affinamento minimo di due anni, dei quali almeno uno in botti di legno. Per la produzione di questi vini, ottenuti esclusivamente da uve rosse, sono generalmente selezionati vini più corposi, con un grado alcolico più elevato.



Uve

L'uva storica che caratterizza la D.O.C. Bagnoli e l'intero territorio è la Friulara, una varietà autoctona appartenente alla famiglia del Raboso, considerato dai veneziani un "vin da viajo" (vino da viaggio) per la possibilità di essere conservato al lungo e la predisposizione all'invecchiamento. Già nel Cinquecento era il vitigno più coltivato nel padovano ed è arrivato ai nostri giorni nonostante la piaga della fillossera nell'Ottocento. L'origine e l'etimologia del termine sono incerte, ma la versione più accreditata lo fa derivare da "frius", freddo, riferito alla vendemmia tardiva del Friularo nella seconda metà di novembre, dopo la cosiddetta "Estate di San Martino", con il freddo appunto. Il vino che se ne ricava è di colore rosso rubino intenso, robusto e con aromi spiccatamente fruttati. Apprezzato già nel Settecento e decantato anche da Carlo Goldoni, oggi il Friularo è oggetto di valorizzazione attraverso il recupero di antiche metodologie di lavorazione unite alle più recenti tecniche di vinificazione.

In collaborazione con l'Istituto Sperimentale per la viticoltura di Conegliano e l'Università di Padova, è stata costituita a Bagnoli una "banca genetica" nella quale vengono conservati una trentina di antichi vitigni.

Vini Bianchi

Bagnoli DOC Bianco

Bagnoli D.O.C. Spumante Brut

Vini Rossi

Bagnoli D.O.C. Friularo

Bagnoli D.O.C. Merlot

Bagnoli D.O.C. Cabernet

Bagnoli D.O.C. Rosso

Vini Rosati

Bagnoli D.O.C. Friularo Passito

Bagnoli D.O.C. Rosato

Bagnoli D.O.C. Spumante Rosato