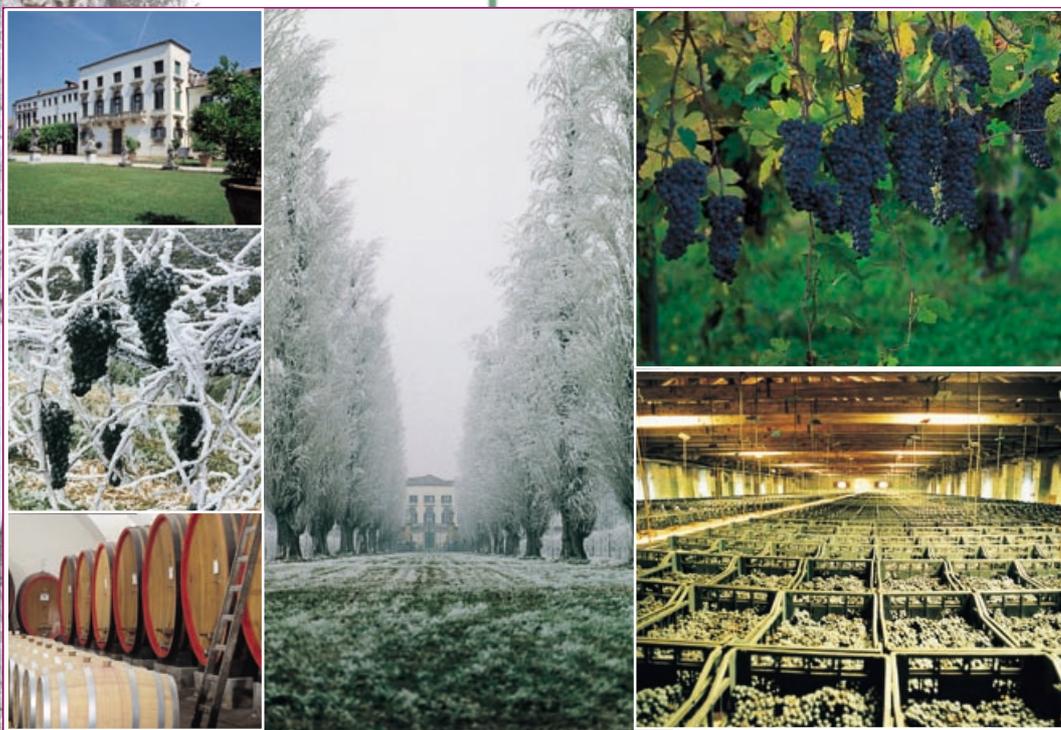




Stradon
del Vin
Friularo



Lo Stradon del Vin Friularo



I vini D.O.C. di Bagnoli

www.stradonvinfriularo.it

Bagnoli di Sopra



REGIONE VENEZIA
STRADE
del VINO
e dei prodotti tipici





Le origini della viticoltura nell'area a "Denominazione di Origine Controllata Bagnoli" risalgono all'epoca romana. Fu una viticoltura tipica e particolare fin dai suoi primi tempi, tanto che già Plinio, con stupore, definisce questi vini di un "profumo diverso" (*saporem alienum* - His. Nat. Lib. XVII), che imputa al particolare uso di unire le viti ai salicci.

E' del 954 d.C., il documento più antico che testimonia la presenza di terreni destinati alla coltivazione della vite e di grandi cantine in Bagnoli. Si tratta dell'atto di donazione del "Dominio di Bagnoli" al Vescovo di Padova da parte di Almerigo, marchese e duca dei Longobardi.

Si insediarono in quel periodo i Benedettini a cui va il merito dello straordinario sviluppo della viticoltura in queste terre alluvionali. Qui, accanto al monastero, costruirono, a testimonianza della vocazione vinicola dei terreni, le più grandi cantine Benedettine dell'epoca. Queste, esistenti e tuttora funzionanti, possono contenere oltre 10.000 ettolitri di vino, che rappresentava una ragguardevole parte dei fabbisogni della "Repubblica Serenissima" nei secoli del suo massimo splendore.

Gli Stati Pontifici passarono a Venezia il governo del territorio come sostegno alla guerra di Candia (1644-1669) combattuta dalla Serenissima contro i Turchi. Questa assegnò il "Dominio" ai i Conti Widmann, nobili della Carinzia, che ottennero il patriziato veneto con questa acquisizione e che trasformarono l'Abbazia in un complesso monumentale in gran parte disegnato da Baldassare Longhena che comprende una villa patrizia, oggi Villa Widmann-Borletti, con adiacenti chiesa, corti, scuderie, cantine ed enormi



Lo Stradon del Vin Friularo

L'area D.O.C. di Bagnoli



granai.

Bagnoli divenne nel '700, con Lodovico Widmann, un centro di scambi culturali e di feste raffinate. Si ospitavano artisti, esponenti della cultura e della nobiltà veneziana. Fra questi Carlo Goldoni, che si intrattenne più volte a Bagnoli e a Lodovico dedicò "*La Bottega del Caffè*" una poesia che lo descrive come di un signore ricco e generoso nella cui Villa "*si rappresentavano commedie, si recitavano versi*". Goldoni esprime la sua gratitudine con queste parole:

"A Bagnoli se gode e no se paga el paron generoso accoglie tuti con trattamento nobile e cortese e go godelsto anca mi de sti bei fruti..."



Bordeaux; quale la vicinanza del mare, il favore della pianura attraversata da grandi fiumi e la presenza di nebbie che facilitano la formazione della Muffa Nobile (*Botrytis Cinerea*), che viene utilizzata nelle vendemmie tardive e le caratterizza.

Grazie alla tradizione e all'impegno per un costante miglioramento qualitativo, la D.O.C. "Bagnoli" propone oggi vini che hanno raggiunto livelli di eccellenza nelle varie tipologie tradizionali: bianchi, rossi e spumanti e in quelle particolari come la vendemmia tardiva e il passito.

Lil territorio del comune di Bagnoli di Sopra é zona "Classica" della D.O.C., quella di più antica tradizione e dalle regole produttive più severe e restrittive per poter garantire una massima qualità delle uve. La D.O.C. "Bagnoli" comprende i Comuni di Agna, Arre, Battaglia Terme, Bovolenta, Candiana, Cartura, Conselve, Due Carrare, Monselice, Pernumia, S. Pietro Viminario, Terrassa Padovana e Tribano.



Amante della musica, della poesia e soprattutto della commedia dell'arte, Lodovico Widmann fece costruire, nel 1740, un teatro all'interno del suo Palazzo e ordinò allo scultore Antonio Bonazza di eseguire 44 statue per il giardino, tra queste una serie che rappresentasse i personaggi della commedia goldoniana, da lui tanto amata. Ma il grande merito di Ludovico fu quello di rendere famoso il Friularo, vino storico e ancor oggi orgoglio e vanto della zona.

Giunti a Bagnoli nel 1856, i Principi d'Arenberg, di origine francese, portarono dalla Francia i vitigni "Bordolesi" quali il "Merlot" e il "Cabernet" ed il "Carménère". Questi vitigni diedero origine al "Rosso di Bagnoli" la cui tradizione fu supportata dalla felice situazione climatica simile a quella di

La zona a D.O.C. "Bagnoli" copre un'area ricca anche di monumenti, di cultura e di tradizioni, infatti vi troviamo i castelli Ca' Marcello a Monselice, Catajo a Battaglia Terme, Lispida a Rivella e San Pelagio, oggi sede del Museo dell'aria a Due Carrare; le ville Buzzacarini, Emo, Garzoni-Carraretto, Giustiniani, Lazzara, Nani Mocenigo, Pisani e molte altre.

Nella stessa località vi sono anche abbazie e chiese con opere di grandi maestri, quali Bonazza a Bagnoli, Tintoretto a Conselve, Tiepolo a Cartura e di valenti artisti presenti in ogni paese a testimonianza di una lunga storia e di una fiorente cultura che ancora si rinnova.

Spumante Brut

Uve: Friulara (vinificata in bianco) almeno 40%; Chardonnay almeno 20%, altri vitigni locali non più del 10%.
Spumante dal colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli, tendenti al dorato quando elaborato con il metodo "Classico" e con l'evolversi della maturazione. Ha un profumo floreale, fruttato, intenso e persistente, marcatamente di crosta di pane quando elaborato con il metodo "Classico"; di gusto secco abbastanza morbido, fresco, armonico. Va servito alla temperatura di 6/8°C.

Perlage: fine, regolare, persistente.
Gradazione tipica: 12%Vol.

Spumante Rosato

Uve: Friulara almeno il 40%; Chardonnay almeno il 20%; altri vitigni locali non più del 10%.

Vino dal colore rosato delicato con riflessi tendenti al rubino, il pesca e l'arancio quando elaborato con il metodo

"Classico" o con l'evolversi della maturazione. Dal profumo fruttato e floreale, intenso e persistente, con sentori di crosta di pane quando elaborato con il metodo "Classico"; il suo gusto è secco o leggermente abboccato, abbastanza morbido, fresco, armonioso. Va servito alla temperatura di 6/8°C.

Gradazione tipica: 11,5%Vol.

Accompagnamenti:

per aperitivi, antipasti di salumi, frutti di mare, primi piatti di mare, frittiture di pesce, pesci al vapore o bolliti, formaggi freschi. Il Brut ottimo anche a tutto pasto.



Bianco

Uve: Friulara (vinificata in bianco) almeno il 10%; Chardonnay almeno il 30%; Sauvignon e/o Tocai friulano almeno il 20%; altri vitigni locali non più del 10%.

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli quando è giovane e tendenti al dorato quando vi è presente un'alta percentuale di Chardonnay e con l'evolversi della maturazione. Il suo profumo è floreale, intenso e persistente con sentori variabili secondo l'uvaggio usato dal produttore; di gusto secco, intenso, morbido, armonico ed equilibrato.

Va servito alla temperatura di 10/12°C.

Gradazione tipica: 12,5% Vol.

Rosato

Uve: Friulara almeno il 50%; Merlot non più del 40%; altri vitigni locali non più del 10%.

Vino dal colore rosato tendente al rubino vivace quando giovane,

acquista riflessi aranciati con la maturazione. Profumo fruttato, ricorda il melograno e la ciliegia, floreale e con sentori di viola; il gusto è secco, intenso, abbastanza fresco e sapido. Va servito alla temperatura di 12/14°C.

Gradazione tipica: 11% Vol.

Accompagnamenti:
il Bagnoli Bianco per aperitivo; entrambi per antipasti di magro, paste asciutte, risotti di verdure, pesce al vapore, carni bianche, trippe, frittiture di miste, formaggi freschi, rane e funghi.





Abbinamenti. Paste asciutte con sugo, timballi, risotti di carne, frittate, grandi arrosti, carni rosse, stufati, pollame nobile al forno, selvaggina da piuma e cacciagione da pelo, formaggi di pasta dura e stagionati.

Rosso

Uve: Friulara almeno il 15%; Merlot almeno il 15% ma non più del 60%; Cabernet Franc e/o Camménère e/o Cabernet Sauvignon almeno il 15%; altri vitigni locali non più del 10%.

Vino dal colore rosso rubino tendente al porpora se giovane, acquista riflessi granati con il prolungato affinamento in bottiglia o nella tipologia "Riserva".

Profumo vinoso quando giovane, fruttato, ampio, con sentori di frutti di bosco o di frutta secca, con l'invecchiamento evolve verso profumi di confettura e di speziato. Ha un gusto secco, persistente, vellutato, armonico. Va servito alla temperatura di 16/18° C. Gradazione tipica: 12% Vol.; nella tipologia "Riserva" 13% Vol.

Cabernet

Uve: Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Camménère l'85%; altri vitigni locali non più del 15%. Vino dal colore rosso rubino intenso, porpora se giovane, acquista riflessi tendenti al granato con il prolungato affinamento in bottiglia o nella tipologia "Riserva". Dal profumo vinoso, erbaceo, con sentori caratteristici di pere e peperone verde e con profumo intenso di frutti di bosco quando invecchiato; di gusto secco, pieno, equilibrato, tannico, di corpo, tendente all'austero e al vellutato con l'invecchiamento. Va servito alla temperatura di 16/18° C.

Gradazione tipica: 12% Vol.; nella tipologia "Riserva" 13% Vol.

Merlot

Uve: Merlot almeno l'85%; altri vitigni locali non più del 15%.

Vino dal colore rosso rubino vivo, porpora se giovane, acquista riflessi tendenti al granato con il prolungato affinamento in bottiglia o nella tipologia "Riserva".

Dal profumo intenso, fruttato, di more, ribes e mirtilli, gradevole; il suo gusto è secco, morbido, giustamente tannico, armonico.

Va servito alla temperatura di 16/18° C.

Gradazione tipica: 12% Vol.; nella tipologia "Riserva" 13% Vol.

Riserva

Per la produzione dei vini "Riserva" devono avere un affinamento minimo di due anni, dei quali almeno uno in botti di legno.

Per la produzione dei vini "Riserva", esclusivamente ottenuti da uve rosse, sono generalmente selezionati vini più corposi, con un grado alcolico più

alto. Questi vini devono essere stappati qualche ora prima di essere serviti e sono adatti ad accompagnare piatti forti come arrosti e cacciagione da pelo.

Friularo Passito

Uve: Friulara almeno il 70% appassita in fruttaiolo su graticci.

Vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi tendenti al granato. Dal profumo intenso, fruttato, con sentori caratteristici di marasca e di violetta, speziato di tabacco e cannella e con sentori di tostato ricordando il cacao e il caffè; di gusto amabile, caldo, persistente, vellutato e tipicamente acidulo.

Va servito alla temperatura di 16/18° C.

Gradazione tipica: 14,5% Vol.

Invecchiamento: due anni obbligatori, in caratelli di

rovere. Questo vino è adatto a lunghissimo invecchiamento. Il suo Bouquet acquista in complessità ed intensità.

Vino da meditazione e da fine pasto, per formaggi stagionati e piccanti, dolci, crostate con confetture, torte al cioccolato e pasticceria secca.

El più bon, el più perfeto
Xe fto caro Vin amabile,
Sto Friularo benedeto.

Scrito l'anno 1788.

**Umiliss.^{mo} Obli.^{mo} Servitor
LODOVICO PASTÒ.**



Friularo

Uve: Friulara per almeno il 90%; altri vitigni locali per non più del 10%.

Vino dal colore rosso rubino carico, tendente al porpora se giovane, acquista riflessi granati con il prolungato affinamento in bottiglia o nella tipologia

“Riserva”; dal profumo fruttato da giovane, sviluppa sentori tipici di marasca e violetta con il prolungarsi dell’invecchiamento, ha un gusto secco, austero, giustamente tannico, fresco tendente all’acidulo.

Va servito alla temperatura di 16/18°C.

Gradazione tipica: 12% Vol.; nella tipologia “Riserva” 13% Vol.; “Vendemmia Tardiva” 14% Vol.

Abbinamenti: Primi piatti raguttati, cacciagione da pelo, grandi arrosti, insaccati cotti, brasati, spezzatini, formaggi piccanti di pasta dura. E’ ottimo anche per accompagnare certi pesci quali l’anguilla.



Vendemmia Tardiva

La “Vendemmia tardiva” è tradizionalmente fatta da uve friulara raccolte dopo “l’estate di San Martino” (11 novembre). Il vino che se ne ricava, apprezzato fin dai tempi della Repubblica Serenissima, è un vino rosso rubino di colore intenso, robusto e con aromi fruttati spiccatamente di marasca.

Da Padova scendendo verso sud, una retta che passa per Conselve giunge fino a Bagnoli: oggi è la “Conselvana”, un tempo lo “Stradon del vin Friularo”.

In passato un tramvai collegava collegava Bagnoli al centro di Padova permettendo ai cittadini di raggiungere la campagna e degustare il suo famoso vino fatto con l’uva Friulara. Questa è una varietà autoctona appartenente alla famiglia del Raboso, che produce un vino assai particolare, il Friularo, che era considerato dai veneziani “vin da viajo” (vino da viaggio) per la capacità che aveva di conservarsi a lungo, qualità che lo rendeva adatto al trasporto e ad essere imbarcato sulle gloriose navi della “Serenissima”. Per la sua predisposizione al lungo invecchiamento e ad essere trasportato in Paesi lontani, questo vino costava all’epoca il doppio degli altri (1778-79 - Atto del notaio Cappellis ”... *al mastello Ducati 0,62 per il Greggio di Vintipergo ed il Bianco;... Ducati 0,78 per Corvin e Marzemin;... al mastello Ducati 1,25 per il Friularo*”).

Il Friularo, già nel 1500 era il vitigno più coltivato nel padovano, è arrivato ai nostri giorni resistendo alla terribile fillossera dell’800. La

Friulara è una varietà di “Vitis Vinifera” a bacca rossa molto versatile, usata sia nella vinificazione in bianco di eleganti spumanti, in vini bianchi o rosati, e in importanti rossi che accompagnano piatti di carni e selvaggina. Quest’uva produce inoltre un ottimo vino passito da dessert.

Sono incerte sia l’origine che l’etimologia del Friularo. Chi fa giungere - nome e cosa - dal Friuli, chi lo fa provenire dal medio oriente, portato in tempi lontanissimi da “Cesare”, e fa derivare il

LO “STRADON DEL VIN FRIULARO”



Cantine Benedettine sec. XIII

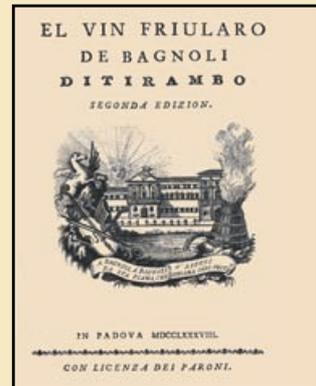
nome dal latino “Frius” (freddo): l’uva Friulara si vendemmiava tradizionalmente nella seconda metà di novembre: con il freddo, appunto.

Già apprezzato e decantato dal Ruzzante, Carlo Goldoni e Ludovico Pastò, poeta veneziano che nella seconda metà del ‘700 gli dedicò un “diti-rambo” intitolato per l’appunto “El Vin Friularo de Bagnoli”, questo vino ha ottenuto, a partire dal 1913, una ricca serie di medaglie e di riconoscimenti nazionali ed internazionali.

Attualmente il Friularo viene prodotto nelle tipologie tradizionali “Classico e Riserva”. Esistono, inoltre, la “Vendemmia Tardiva”, per la quale le uve vengono raccolte dopo l’estate di San Martino (11 novembre), e il “Passito”, la cui vinificazione viene fatta a Pasqua, dopo oltre 100 giorni di appassimento delle uve in fruttai.

La valorizzazione negli ultimi anni è stata fatta attraverso la ricerca di antiche metodologie di lavorazione unite alle più recenti tecniche di vinificazione. Una cura particolare è stata riservata all’utilizzo delle uve friulari le quali oltre a dare un ottimo spumante, vengono utilizzate in altre tipologie della D.O.C. Bagnoli, quali: il Rosso, il Rosato ed il Bianco.

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 vitigni antichi, (circa 30) pre-fillossera, presenti nel territorio già nel XVIII sec. Sono stati anche ricostruiti i vari sistemi di impianto arborato di vigneto di antica tradizione, ora scomparsi.



Copertina del diti-rambo



Vendemmia tardiva



Bagnoli di Sopra



Consorzio Tutela
Vini D.O.C.
di Bagnoli



Stradon
del Vin
Friularo

La D.O.C di Bagnoli

L'area a
Denominazione di
Origine Controllata
"Bagnoli", è stata
riconosciuta con D. M.
il 16 agosto 1995.
Comprende l'intero
territorio dei comuni
di: Agna, Arre,
Bagnoli di Sopra,
Battaglia Terme,
Bovolenta, Candiana,
Cartura, Conselve,
Due Carrare,
Monselice, Pernumia,
S. Pietro Viminario,
Terrassa Padovana e
Tribano.

Con lo stesso decreto è
stato stabilito che le
uve prodotte nel
Comune di Bagnoli di
Sopra possono, inoltre,
essere designate come
D.O.C. Bagnoli
Classico.



Legenda:

Zona DOC
Bagnoli

Zona DOC
Bagnoli
Classico

Stradon del
Vin Friularo

Strada
del Vino di
Bagnoli



projet: Studio Lavia



Provincia
di Padova



Regione
del Veneto



CAMERA
COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
AGRICOLTURA
PADOVA



TURISMO PADOVA
TERME EUGANEE

Padova Riviera dei Mugnai 8
t. +39 049 8767911 - f. +39 049 650794

Abano Terme Via P. d' Abano 18
t. +39 049 8669055 - f. +39 049 8669053

Montegrotto Terme Viale Stazione 60
t. +39 049 793384 - f. +39 049 795276

www.turismopadova.it
info@turismopadova.it

Consorzio Vini D.O.C. di Bagnoli - Stradon del Vin Friularo
Piazza Marconi, 63 - 35023 Bagnoli di sopra - PD

Tel. +39 049 5380008 - fax +39 049 5380021 - info@stradonvinfriularo.it - www.stradonvinfriularo.it