



CONSIGLIO REGIONALE DEL VENETO

UNDICESIMA LEGISLATURA

MOZIONE N. 66

VINO “PINELLO” A RISCHIO A SEGUITO DELLA NORMATIVA UE: IL MINISTERO DELL’AGRICOLTURA INTERVENGA A TUTELA DI UNO DEI VINI MENO CONOSCIUTI MA SIMBOLO DEI COLLI EUGANEI

presentata il 1° aprile 2021 dai Consiglieri Cavinato, Andreoli, Centenaro, Favero, Sandonà, Vianello, Finco, Pan, Rigo, Maino, Rizzotto e Cecchetto

Il Consiglio regionale del Veneto

PREMESSO CHE:

- il vino Pinello è un vino bianco prodotto sui Colli Euganei, colline di origine vulcanica dalla caratteristica forma conica la cui particolare posizione geografica, il clima mitigato dal vicino Mare Adriatico e la natura circostante hanno creato il luogo ideale per la coltivazione di questo vitigno;
- il vino Pinello viene prodotto da un’uva a bacca bianca chiamata Pinella la cui origine è molto antica e va ricercata lungo la sponda del Mar Adriatico nell’ isola al tempo denominata d’Arbe ovvero la attuale Rab sita nel golfo del Quarnaro. Si ha notizia della presenza di questo vitigno sui Colli Euganei già a partire dall’ alto Medioevo dove si mantenne lungamente in coltura ma poi sembrano essersi perse le tracce per lungo tempo; solo nell’ 800 infatti venne elencata nel Catalogo ed illustrazione dei prodotti primitivi del suolo e delle industrie della provincia di Vicenza offerte alla pubblica mostra nel Palazzo del Museo Civico il 25 agosto 1855;
- la rinascita per l’interesse per questa varietà coincise con la ricostruzione post fillosserica e si consolidò nel corso dei decenni successivi. Le indicazioni contenute nel primo Indirizzo viticolo per le province venete prodotto dalla Stazione Sperimentale per la Viticoltura e l’Enologia di Conegliano del 1931 consigliarono infatti questa cultivar per la zona collinare della Provincia di Padova e ancora, nel 1950, Montanari e Ceccarelli (1950-la viticoltura e l’enologia nelle Tre Venezie) ne caldegiarono un’ulteriore diffusione nell’area dei Colli Euganei. La ripresa della Pinella venne favorita anche dalle raccomandazioni di Cosmo (1959), che ne sollecitò la coltivazione considerandola come fondamentale nella zona collinare

padovana. Infine, anche i regolamenti CEE 2005/70 e 3800/81 la raccomandarono per la provincia euganea;

CONSIDERATO CHE:

- l'uva pinella da cui si produce l'omonimo vino Pinello è Iscritta al Registro Naz. var. vite con D.M. 25.5.1970, col numero 192, è inserita tra le varietà idonee alla coltivazione nella provincia di Padova (DOC Colli Euganei), dove viene impiegata soprattutto nella produzione del DOC Colli Euganei Pinello. Un tempo utilizzata, come era prassi negli scorsi decenni soprattutto come uva da taglio per altri vini bianchi, è ora lavorata anche in purezza. Il grappolo è compatto e le bucce molto sottili quindi, se non gode di un microclima ottimale, è molto suscettibile alle muffe motivo per cui negli anni settanta tanti viticoltori l'avevano espianata;
- le versioni previste dal disciplinare della DOC Colli Euganei sono la versione ferma e la versione frizzante. I disciplinari delle DOC e nello specifico della DOC Colli Euganei comprendono al loro interno specifiche tipologie di vino che si caratterizzano per la loro composizione ampelografica ovvero per vitigni ammessi sia autoctoni che internazionali per la loro vinificazione, per le procedure stesse di vinificazione e per le specifiche caratteristiche organolettiche del vino;
- i vini che rientrano nella DOC Colli Euganei Pinello devono essere ottenuti dalle uve Pinella da un minimo del 90% fino ad un massimo del 100% (vinificazione in purezza) a cui possono concorrere, fino al 10%, altri vini a bacca bianca sempre coltivati nella zona. Il Pinello è un vino che si presenta nella versione ferma di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, al naso è molto fresco, fruttato e ricco di profumi tra cui spiccano note floreali e aromi di frutta tropicale. La marcata acidità inoltre rende la Pinella adatta ad essere prodotta anche in tipologia frizzate con il metodo Charmat che con la sua lavorazione ne esalta le caratteristiche organolettiche;

EVIDENZIATO CHE:

- il vitigno "Pinello" rischia di perdere la sua identità a causa di un Decreto Ministeriale, in fase di approvazione, che prevede come con queste uve, si possa produrre ovunque in Italia uno spumante generico usando questa definizione;
- le conseguenze della nuova normativa sarebbero non solo commerciali ma avrebbero anche pesanti ricadute economiche perché certamente ci sarebbe un crollo del prezzo dell'uva Pinella atta a dare uno spumante che si potrà fregiare del nome "Pinello" in quanto sarebbe possibile trovare l'uva, ottenuta fuori dalla zona DOC Colli Euganei, ad un prezzo molto basso con l'effetto logico di un crollo del prezzo della bottiglia;

tutto ciò premesso,

impegna la Giunta regionale

a intervenire presso il Ministero dell'Agricoltura per tutelare il vino Pinello vitigno autoctono espressione dei colli Euganei e del Veneto e soprattutto per salvaguardare i tanti investimenti fatti negli anni dalle aziende agricole dei Colli Euganei.