

Bardolino Cru: rivivono le storiche sottozone La Rocca, Montebaldo e Sommacampagna

Per i suoi cinquant'anni di vita, il Bardolino Doc festeggia un importante progetto durato anni di studio e di zonazione, il Bardolino Cru. Sono state recuperate tre sottozone storiche - La Rocca, Montebaldo e Sommacampagna - che saranno la punta di diamante della denominazione. La strada verso la qualificazione e la valorizzazione del territorio è tracciata. In attesa della conferma ministeriale sul nuovo disciplinare, il protocollo produttivo è già stato adottato in via volontaria da quattordici cantine (per il Cru La Rocca: Bigagnoli, Le Ginestre, Poggio delle Grazie, Giovanna Tantini, Tinazzi; per il Cru Montebaldo: Casaretti, Gentili, Guerrieri Rizzardi, Vigneti Villabella, Villa Cordevigo, Le Fraghe; per il Cru Sommacampagna: Corte Gardoni, Il Pignetto, Albino Piona), che a Bardolino Cru hanno presentato i risultati raggiunti. Il cambiamento del disciplinare - attualmente nelle mani del Comitato Vini e che si spera diventi operativo dalla vendemmia 2019 (nel frattempo i Bardolino ritenuti in linea con il progetto delle sottozone riceveranno un apposito bollino consortile) - ridisegna dunque la denominazione e scommette su un innalzamento della piramide qualitativa. Complessivamente, le tre sottozone copriranno tutto il territorio di produzione. La Rocca per i comuni del territorio dell'antico Distretto di Bardolino: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda e Torri del Benaco. Montebaldo per il tratto pedemontano dell'ex Distretto di Montebaldo, nel territorio di Affi, Caprino Veronese, Cavaion Ve-



ronese, Costermano sul Garda, e Rivoli Veronese. Sommacampagna per l'area delle colline moreniche meridionali, nei comuni di Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona e Valleggio sul Mincio. Gli esperti degustatori riconosceranno, semplificando, nella sottozona più a nord, Montebaldo, le note speziate (chiodo di garofano), fruttate (fragola) e una maggior acidità rinfrescante; nella sottozona più classica, La Rocca, un frutto maturo e intenso, con note di lampone, mora, amarena e spezie (cannella) e nella sottozona meridionale, Sommacampagna, troveranno profumi di rosa appassita, pepe e timbri croccanti di ciliegia. "Il nuovo disciplinare - racconta Franco Cristoforetti, presidente del Consorzio - valorizza le distinzioni territoriali, già ben definite a fine Ottocento. Puntiamo ad un vino capace di raccontare le tre macroaree storiche con le relative sottozone del nostro territorio, mostrando la sua longevità senza dimenticare la sua caratteristica

primaria, la bevibilità". Il protocollo (che diventerà disciplinare) prevede sia indicazioni viticole - tra cui la netta riduzione delle rese dai 130 a 100 q/ha, l'utilizzo della Corvina in percentuali molto elevate (il nuovo disciplinare ne porta il massimo utilizzabile al 95%, prima era l'80%), l'età minima dei vigneti, stabilita in almeno 7 anni, - sia enologiche, in particolare circa l'ottenimento da sole uve fresche bandendo l'appassimento, l'uso ragionato del legno (solo legni grandi o barrique di secondo passaggio), sia di marketing, con l'immissione sul mercato non prima di un anno dalla vendemmia. Indicazioni che valorizzeranno vini rosso rubino chiaro, con un naso di piccoli frutti freschi, spezie, erbe aromatiche, fiori, senza odori di vaniglia e legno tostato e neppure di fruttato da appassimento. Vini in cui l'acidità e il tannino siano integrati, sapidi, secchi e persistenti con una gradazione alcolica moderata. Alla Gran Guardia di Verona, accanto ai produttori di Bardolino Cru con i loro circa cinquanta vini, in una sorta di gemellaggio e scambio di esperienze, erano presenti nove vigneron francesi con i cru di Morgon, Fleurie e Moulin à Vent, nella zona del Beaujolais, regione vitivinicola a Sud della Borgogna coltivata a Gamay. Molto interessanti le quattro le masterclass di cui due con verticali "storiche" del Bardolino a partire dagli anni Cinquanta, che hanno sfatato il falso mito della scarsa longevità del rosso gardesano, e dato l'opportunità rara di degustare i vini dei tre cru dell'Aoc Beaujolais.