

BARDOLINO, LE VIGNE TRA LE ALPI E IL LAGO

ALESSANDRA PIUBELLO

Dalla strozzatura nord-orientale del Lago di Garda con Torri del Benaco e più all'interno alle pendici del Monte Baldo con Caprino, si scende verso Bardolino, Garda, Costermano, Affi, Cavaion e Lazise a sud: è questa la zona Classica del Bardolino

Tra le asperità alpine e le seduzioni lacustri, l'areale del Bardolino comprende sedici comuni del Veronese (per intero i comuni di Garda, Bardolino, Affi, Cavaion Veronese, Pastrengo, Lazise, Castelnuovo del Garda, e in parte quelli di Torri del Benaco, Costermano sul Garda, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Bussolengo, Sona, Peschiera del Garda, Sommacampagna, Valeggio sul Mincio). E se la matrice è sempre di origine morenica, con grande variabilità dei suoli, ma tendenzialmente ghiaiosi e profondi, Bardolino si differenzia dalle al-

tre zone per gli affioramenti rocciosi del settore settentrionale.

I suoli delle colline moreniche del territorio del Bardolino sono caratterizzati da una estrema variabilità - la zonazione ne ha individuato 66 tipologie - dovuta ai depositi lasciati dai ghiacciai che modellarono il bacino gardesano e, in parte, da quelli che discesero la valle dell'Adige. I diversi ghiacciai lasciarono enormi accumuli di materiali, depositati nel grande anfiteatro gardesano o nell'anfiteatro interno di Rivoli Veronese: si tratta di ammassi di ciottoli, accumuli di ghia-

ia, massi erratici, strati duri di loess, argille. Nell'Alto Garda, in territorio di Brenzone, vi sono anche depositi di dolomia.

DALL'EPOCA ROMANA ALLA DOC

Sono stati ritrovati semi (vinaccioli) classificati come appartenenti alla *vitis silvestris* nelle palafitte dell'età del bronzo scoperte a Peschiera del Garda, Pacengo e Cisano di Bardolino; i più antichi reperti riferiti all'uso del vino nell'attuale territorio del Bardolino sono però di epoca roma-



I vigneti del Bardolino si mescolano agli uliveti



I coltivi affacciati sul lago di Garda

na. Le prime documentazioni scritte della viticoltura nel territorio del Bardolino risalgono invece all'epoca alto-medievale.

Alcuni autori del XV secolo, riferendosi alla zona, parlano di “*dolci vini e naturali*” (Francesco Coma da Soncino) e di “*perfectissimi vini*” (Marin Sanudo). È nel XIX secolo che la produzione vinicola del Garda veronese incomincia a essere identificata esplicitamente con il nome di “Bardolino”. Già nel 1820, nella “Descrizione di Verona e della sua Provincia”, Giovanni Battista da Persico affermava che i Bardolino potevano prendere “*coll'età il colore del vino di Borgogna*”.

Nel volume “La Provincia di Verona ed i suoi vini”, edito nel 1900 a Verona ma riferito a ricerche degli anni precedenti, Giovanni Battista Perez individua tre aree nel territorio del Bardolino. In particolare, scrive che i vini locali “*fatti come devesi, invecchiando in vetro possono passare per Beaujolais*”, aggiungendo che “*li Svizzeri li spacciarono nei loro hôtels per roba francese*”. Prima dell'istituzione della Doc il Bardolino è fra i vini italiani più imitati. Scrive Zeffiro Bocci: “*Durante quel periodo che possiamo delimitare tra il 1950 e il 1960, il Bardolino è stato il vino più 'plagiato' d'Italia*”.

La storia moderna del Bardolino ha ufficialmente origine nel 1968, anno di nascita della Doc Bardolino: la zona di produzione, coerente con l'area già individuata nel secolo precedente, comprende, in tutto o in parte, il territorio di 16 comuni della sponda veneta del lago di Garda e del suo entroterra. Il Consorzio di tutela del vino Bardolino Doc viene istituito nel 1969.

VERSO LE TRE SOTTOZONE STORICHE

Con l'inizio del XXI secolo i vigneti del Bardolino sono in larghissima parte rinnovati. Le cantine nella zona di produzione sono un centinaio: accanto a piccolissime realtà a conduzione familiare, che commercializzano poche migliaia di bottiglie, operano alcune fra le maggiori case vinicole italiane. La filiera produttiva è suddivisa in tre segmenti: aziende agricole medio-piccole, cooperative e grandi imbottiglieri.

Dal 2002 al 2005 il territorio del Bardolino è al centro di un ampio progetto di zonazione viticola: vengono individuate più di sessanta diverse tipologie di suoli nell'area di produzione. Nel 2015 il Consorzio di Tutela avvia il progetto “Bardolino Village”

che mira a definire le caratteristiche zonali dei vini, sulla scorta delle aree già descritte da Giovanni Battista Perez a fine Ottocento e di fatto confermate dalla zonazione. Si è dunque partiti con il progetto Bardolino Cru recuperando le tre sottozone storiche – La Rocca, Montebaldo e Sommacampagna – 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.

Il cambiamento del disciplinare attualmente nelle mani del MIPAAF – nel frattempo i Bardolino ritenuti in linea con il progetto delle sottozone ricevono un apposito bollino consortile – ridisegna 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



Vecchio ceppo in autunno

di Affi, Caprino Veronese, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda, e Rivoli Veronese. "Sommacampagna" per l'area delle colline moreniche meridionali, nei comuni di Busso-lengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona e Valeggio sul Mincio.

VALORIZZARE LA LONGEVITÀ SENZA PENALIZZARE LA BEVIBILITÀ

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 macro aree storiche con le relative sottozone del nostro territorio, mostrando la sua longevità senza dimenticare la sua caratteristi-

ca primaria, la bevibilità". Il protocollo (che diventerà disciplinare) prevede sia indicazioni viticole - tra cui la

netta riduzione delle rese dai 130 a 100 quintali per ettaro, l'utilizzo della Corvina in percentuali molto elevate (il nuovo disciplinare ne porta il massimo utilizzabile al 95%, prima era l'80%) e l'età minima dei vigneti, stabilita in almeno 7 anni - sia enologiche - in particolare 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. Il Bardolino dunque come un vino quotidiano, di grande beva, succoso e moderno, capace però di durare anche nel tempo.



Grappolino solitario di Corvina dopo la vendemmia

I VITIGNI DEL BARDOLINO

Il vitigno di gran lunga più importante del territorio del Bardolino è la Corvina Veronese: il disciplinare in fase di approvazione prevede che possa essere utilizzata fino al 95% del totale dell'uvaggio. Il restante 5% è riservato alla Rondinella, altro vitigno autoctono veronese. Possono concorrere alla produzione del Bardolino altri vitigni a bacca rossa coltivati localmente, tra cui il Corvinone (confuso con la Corvina Veronese grossa fino al 1993, anno della sua iscrizione al Registro delle varietà), che può sostituire la Corvina Veronese fino a un massimo del 20%. Altro vitigno autoctono locale è la Molinara, che può concorrere alla produzione del Bardolino fino a un massimo del 15% del totale: la sua coltivazione è tuttavia oggi marginale nel territorio veronese ed il suo utilizzo non è più obbligatorio nell'uvaggio (lo era nel disciplinare originario del 1968), ma solo facoltativo.

La Corvina Veronese è il classico

vitigno autoctono della zona del Bardolino, dove viene sempre utilizzata fresca, immediatamente dopo la vendemmia, ma anche dell'areale della Valpolicella, dove per tradizione si fa invece ricorso anche alla tecnica dell'appassimento. Le prime documentazioni sulla sua coltivazione nel territorio veronese risalgono al 1824 ad opera del Pollini. Offre una straordinaria capacità di adattamento ai diversi suoli delle colline moreniche della riva veronese del lago di Garda e del suo entroterra, interpretandone al meglio le caratteristiche territoriali attraverso le componenti organolettiche fruttate e speziate, ma anche grazie alla freschezza e alla sapidità che riesce a conferire ai vini.

A TAVOLA CON IL BARDOLINO

Vino quotidiano per eccellenza, il Bardolino si abbina bene con i primi piatti a base di pasta di ogni tipologia (con condimenti di carne, di pesce, di verdure, di funghi), con i risotti, con i ravioli, il pasticcio di lasagne, ma

anche con le zuppe di legumi, e in particolare con la pasta e fagioli veneta. Buono il connubio con le carni d'aia alla griglia, le carni al forno o in umido. Molto interessante l'abbinamento con piatti a base di castagne o a base di funghi. Sul lago di Garda, il Bardolino si beve da sempre con il pesce di lago, ad esempio con il risotto con la tinca o con l'anguilla alla griglia. Tradizionalmente accompagna anche un tipico piatto veneto a base di pesce: polenta e baccalà (che in realtà è a base di stoccafisso). Servito fresco, si accosta molto bene anche con il pesce di mare, soprattutto di grossa pezzatura, ma anche con le seppie in umido.

Oggi l'estensione del vigneto del Bardolino è di 2.576 ettari (di cui 1.000 gli ettari impegnati dal Chiaretto). Il Consorzio raccoglie 1.029 soci (795 viticoltori, 120 vinificatori, 114 imbottiglieri). Le bottiglie di Bardolino prodotte nel 2018 sono state all'incirca 16 milioni.



Qualità

la progettiamo, la costruiamo,
la imbottigliamo

È la coltiviamo dal 1946, con innovazione costante e con passione in ogni singolo pezzo che costruiamo. È la stessa qualità che inizia in vigna e finisce in bottiglia, perché Gai nasce e cresce a fianco delle più grandi realtà vitivinicole mondiali, ed è legata a loro grazie agli oltre 100 rivenditori e centri assistenza sparsi nel mondo.

Oggi, grazie alla ricerca, possiamo affrontare l'imbottigliamento con soli due monoblocchi: uno per la sciacquatura, il riempimento e la tappatura; l'altro per il confezionamento. Una ricerca lunga oltre 70 anni, una ricerca senza fine.

GAI DAL 1946 MACCHINE IMBOTTIGLIATRICI 1.000-20.000 B/H
frazione Cappelli 33/b - 12040 Ceresole d'Alba (Cn) Italia
tel. 0172 574416 - email: gai@gai-it.com - www.gai-it.com

GAI