

Il miracolo in riva al Garda

by Alessandra Piubello

A miracle on lake Garda shores

L'Anteprima dell'annata 2012 del Bardolino e del Charetto, vini della riva veneta del lago di Garda, rosso il primo, col secondo a costituire la sua versione rosata, è l'occasione per approfondire l'andamento di una delle denominazioni d'origine italiane che hanno mostrato negli ultimi anni le migliori performance di crescita, tanto che non è azzardato parlare di un vero e proprio "rinascimento" della storica doc gardesana. Vini semplici, da beva quotidiana, ma non banali. Del resto, le uve, la Corvina Veronese in primis, sono le stesse che a pochi chilometri da lì, appassite, danno vita al potente, strutturato Amarone della Valpolicella. L'area del Bardolino non è da meno: cantine vuote, 32 milioni di bottiglie prodotte e puntualmente vendute (10 milioni abbondanti solo di Charetto, contro i 5 milioni di cinque anni fa), prezzi dell'uva e del vino all'ingrosso raddoppiati nell'ultimo triennio, guide che assegnano premi che sembravano irraggiungibili solo pochi anni fa. Quello del Bardolino e del Charetto è l'ennesimo "miracolo enologico" veneto, insieme al blasonato e costoso Amarone e alle bollicine ormai onnipresenti del Prosecco.

Le prospettive del Bardolino e del Charetto restano buone, ancorché la crisi si avverta anche a Nord-Est. Eppure l'ultima annata, quella del 2012, non è stata facile, almeno sotto il profilo meteo. "La vendemmia del 2012 - come spiega il responsabile dell'area tecnica del Consorzio del Bardolino, Andrea Vantini - è la conferma di quanto possano essere aleatori i modelli previsionali nel settore del vino: in piena estate, con il caldo che perdurava incessantemente, si ipotizzava una raccolta scarsa, con cali almeno intorno al 10%, e invece l'andamento climatico di settembre e di ottobre ci ha consegnato quantitativi di uva in linea con la media consueta della doc del Bardolino. Il risultato è quello di aver portato in cantina uve sane e ben mature, in particolare quelle fondamentali, che sono la Corvina e la Rondinella. I vini del 2012 sono caratterizzati da sentori fruttati maturi di ciliegia e di piccoli frutti di bosco, mentre più avanti emergeranno le tipiche note speziate di cannella, chiodo di garofano e pepe".

The Preview of Bardolino and Charetto Vintages 2012, wines from the Veneto shore of Lake Garda, the former red and the latter its rosé version, is an opportunity to examine the performance of one of the Italian designations of origin that, in recent years, have shown the best results, so much that we could talk of a true "renaissance" of this historical PDO from Lake Garda. Simple wines, to be drunk daily, but not trivial. Grapes, Corvina Veronese in the first place, are the same that, a few kilometers from there and dried, give birth to the powerful and well-structured Amarone della Valpolicella. The area of Bardolino is no exception: empty cellars, 32 million bottles produced and promptly sold (10 million only of Charetto, compared with the 5 millions sold five years ago), grapes and wine wholesale prices doubled in the last three years, guides that award prizes that seemed unattainable just a few years ago. That of Bardolino and Charetto is another "wine miracle" in the region of Veneto, along with the noble and expensive Amarone and the now ever-present bubbles of Prosecco. The prospects of Bardolino and Charetto are good, even though the crisis is felt even in the Northeast of Italy. Yet the last year, that of 2012, has not been easy, at least in terms of weather. "The harvest of 2012 - as Andrea Vantini explains, head of the technical sector of the Consortium of Bardolino - is the confirmation of how uncertain forecasting models can be in the wine industry: in the middle of summer, with the heat that lasted incessantly, a poor harvest was expected, with at least about 10% less than usual, but the climate of September and October gave us quantities of grapes in line with the usual average of the Bardolino PDO. The results have been fully ripe and healthy grapes, particularly the fundamental ones, which are the Corvina and Rondinella. Wines of 2012 are characterized by fruity aromas of ripe cherries and berries, with the typical spicy notes of cinnamon, clove and pepper appearing



later". The vintage 2012 will be remembered as the first in which all 32 million bottles of Bardolino and Chiaretto will bear the mark of the State, a total guarantee for consumers on the origin of wine. The production area of Bardolino occupies most of the of the drumlin area - consists of glacial deposits - of Lake Garda belonging to Veneto, with the exception of a portion belonging to the town of Peschiera del Garda, with river Mincio as the Western limit. The PDO area includes the entire territory of the municipalities of Garda, Bardolino, Affi, Cavaion Veronese, Pastrengo, Lazise, Castelnuovo del Garda, and partly those of Torri del Benaco, Costermano, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Bussolengo, Sona, Peschiera del Garda, Sommacampagna, Valeggio sul Mincio. In the production area of Bardolino, the vine is cultivated since the Bronze Age, as evidenced by some seeds found in stilt-houses in Peschiera, Lazise, Cisano and Pacengo. The name, certainly of Germanic origin, could originate, as legend has it, from Bardali, king Axuleto's daughter and Manto's granddaughter, founder of Mantua and sung by the Latin poet Virgil and in Dante Alighieri's Divine Comedy. During the medieval period, the production of Bardolino was continued by the monks of the Church of San Colombano, which probably saved this wine form disappearing. PDO Bardolino wines are obtained from grapes Corvina Veronese 35-80% (however, the presence of the Corvinone variety is allowed

La 2012 verrà ricordata come la prima annata per la quale tutti e 32 i milioni di bottiglie del Bardolino e del Chiaretto recheranno il contrassegno di Stato, a totale garanzia del consumatore circa l'origine del vino. L'area di produzione del Bardolino occupa gran parte del settore veneto dell'anfiteatro morenico - costituito da depositi glaciali - del lago di Garda e, con l'eccezione di una porzione del comune di Peschiera del Garda, il Mincio ne costituisce il limite territoriale occidentale. L'area DOC comprende per intero il territorio dei comuni di Garda, Bardolino, Affi, Cavaion Veronese, Pastrengo, Lazise, Castelnuovo del Garda, e in parte quello di Torri del Benaco, Costermano, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Bussolengo, Sona, Peschiera del Garda, Sommacampagna, Valeggio sul Mincio. Nella zona di produzione del vino Bardolino la vite viene coltivata fin dall'età del bronzo, come testimoniano alcuni semi ritrovati nelle palafitte di Peschiera, Lazise, Cisano e Pacengo. Il nome, sicuramente di origine germanica, potrebbe derivare, come vuole la leggenda, da Bardali, figlia del re Axuleto e nipote di Manto, fondatrice di Mantova e cantata dal poeta latino Virgilio e da Dante Alighieri nella Divina Commedia. Nel periodo medioevale la produzione del Bardolino fu continuata dai Monaci della Chiesa di San Colombano, che probabilmente salvarono questo vino dalla sua scomparsa. I vini a Denominazione di Origine Controllata Bardolino, si ottengono dalle uve Corvina veronese 35-80% - è tuttavia ammesso nella misura massima del 20% la presenza della varietà Corvinone in sostitu-

zione di una pari percentuale di Corvina -; Rondinella 10-40%; Molinara fino ad un massimo del 15%; possono concorrere inoltre alla produzione anche le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato. Per quanto riguarda il mercato di sbocco della denominazione, permane la sostanziale polarizzazione sull'Italia e sulla Germania, che insieme, con quote sostanzialmente analoghe, rappresentano circa tre quarti del venduto. La cintura nordeuropea, dall'Olanda alla Scandinavia, assorbe intorno all'8-10% della produzione, con una crescita costante di interesse da parte del mercato scandinavo. Si stanno aprendo in maniera sempre più significativa i mercati dell'Est Europa: Russia, Polonia e Repubblica Ceca sono attualmente intorno al 6% del mercato totale. Negli Stati Uniti è soprattutto il Chiaretto a fare da apripista. In ascesa l'interesse da parte della Cina, destinata ad essere un mercato di grande appeal per il Bardolino. Nei 3.200 ettari vitati sulle rive del Garda (12ma denominazione italiana), dove un ettaro costa in media 150mila euro, e sale sensibilmente in quelli vista lago, lavorano cento aziende che rappresentano il 92% dei volumi prodotti. Il restante 8% appartiene a imbottigliatori fuori zona che non fanno parte del Consorzio. E sulle vigne del Garda hanno gettato le basi anche alcune importanti aziende della vicina Valpolicella, come Campagnola, Allegrini e Masi. Segno che a fronte di un vino "popular" si muovono anche i big.

up to a maximum of 20% to replace an equal percentage of Corvina); Rondinella 10-40%; Molinara up to a maximum of 15%; grapes coming from red grape varieties, non-aromatic, allowed in the province of Verona, can be present up to a maximum of 20% of the total, with a maximum limit of 10% for each individual vine variety. As for the export market of the denomination, the focus is still on Italy and Germany, which account for about three-quarters of sales, with substantially similar shares. Northern Europe, from the Netherlands to Scandinavia, absorbs around 8 to 10% of production, with a steady growth of interest of the Scandinavian market. Markets in Eastern Europe are opening more and more significantly: Russia, Poland and the Czech Republic are currently around 6% of the total market. In the United States, Chiaretto is mainly sold. China is becoming more interested in Italian wines and is destined to be an interesting market for Bardolino. In the 3,200 hectares of vineyards on the shores of Garda (12th Italian denomination), where one hectare costs an average of 150 thousand euro, a cost that significantly rises in those overlooking the lake, one hundred companies work, representing 92% of the volumes produced. The remaining 8% belongs to bottlers outside the area that are not part of the Consortium. On the Garda vineyards have opened some important companies of the nearby Valpolicella, such as Campagnola, Allegrini and Masi. With such a "popular" wine, even big companies move.