



BARDOLINO

fotocru.it/bardolino

Il Bardolino

Il vino Bardolino viene prodotto sulle coste del Lago di Garda, prendendo il nome dalla cittadina che sorge lungo le coste del lago.

Si ottiene prevalentemente dalle uve di corvina veronese, con aggiunte di rondinella ed eventualmente altri vitigni minori. Ha un colore rosso rubino brillante.

È delicatamente fruttato, con note di ciliegia, marasca, fragola, lampone, ribes e spezie (cannella, chiodo di garofano, pepe nero).

La testimonianza della coltivazione della vite nella zona risale al Medioevo, quando i monasteri locali ereditarono l'arte della produzione del vino dalla tradizione romana e contribuirono a tramandarlo fino ai giorni nostri.

Il potenziale di invecchiamento del vino divenne evidente durante il XIX secolo, quando la regione iniziò ad essere rinomata per la qualità dei suoi vini, denominati allora vini Bardolino. La fama della regione continua a crescere: nei documenti scritti si parla di vini Bardolino come "vini di qualità", "vini adatti all'invecchiamento".

Bardolino è stata riconosciuta come Doc il 28 maggio 1968, risultando così il primo Doc in Italia. Appena un anno dopo nasce il Consorzio di tutela del Bardolino, che è stato tra i primi consorzi vinicoli attivi in Italia.

Con Decreto del 5 novembre 2012 il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ha riconosciuto il Consorzio per la tutela del vino Bardolino doc, conferendogli l'incarico a svolgere le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alla docg Bardolino Superiore e alla doc Bardolino.

Il nuovo Disciplinare di Produzione

Nel 2017 sono state apportate importanti modifiche al Disciplinare di Produzione. Le novità più importanti riguardano il Chiaretto di Bardolino e il Bardolino, che sono diventati due Doc separate per migliorare i due prodotti e differenziare i loro target. Il nuovo Doc con le tre diverse aree diventerà effettivo con l'annata 2018.

Con la Rosé Revolution del 2014 il Chiaretto ha compiuto una netta scelta stilistica, accentuando il proprio carattere di rosé chiaro, secco e agrumato e assume ora piena indipendenza con una doc a sé stante. Il Bardolino accentua invece la propria connotazione territoriale e torna alle proprie origini ottocentesche e valorizza le tre sottozone storiche: La Rocca, Montebaldo e Sommacampagna. Mette così a frutto i risultati della zonazione del 2005 e del progetto Bardolino Village che ha visto una quindicina di produttori impegnati dal 2015.

Le modifiche apportate al Disciplinare riguardano anche altri aspetti. La resa per ettaro sia per il Chiaretto che per il Bardolino è stata ridotta dalle attuali 13 tonnellate a 12 tonnellate, mentre per le tre sottozone la resa massima consentita è di 10 tonnellate.

La percentuale di Corvina consentita è stata aumentata dall'80% al 95%.

Per la produzione di sottozone di Chiaretto Bardolino e Bardolino si possono utilizzare solo "uve fresche", mentre le uve appassite non sono previste, come nella precedente direttiva sulla procedura.

Il potenziale di invecchiamento di Bardolino è stato modificato ed è passato dall'essere un vino quotidiano ad un vino che può essere invecchiato per 5-6 anni, grazie anche alla sua freschezza.

Secondo il nuovo Disciplinare, il Bardolino è prodotto da un massimo di 95% di Corvina e di Rondinella, con un minimo del 5% fino ad un massimo del 40%. Le altre varietà ammesse alla coltivazione in quest'area possono essere utilizzare nella produzione del vino per un massimo del 20% e con un 10% di limite per ogni varietà (eccetto per la Molinara, ammessa fino ad un massimo del 15%).

A difesa del consumatore, per scelta del Consorzio, dalla vendemmia 2011 tutte le bottiglie di Bardolino e di Bardolino Chiaretto recano obbligatoriamente sul collo la fascetta di Stato, un contrassegno che garantisce il consumatore contro i rischi di contraffazione del vino.

In aggiunta alle attività di legge, a favore dei produttori della denominazione, il Consorzio del Bardolino svolge anche attività tecniche nel settore fitosanitario, con il rilevamento

periodico, a partire dal 1982, dei dati climatici mediante capannine meteorologiche in varie località e con l'emanazione, in collaborazione col Servizio Fitosanitario Regionale e con le Cantine sociali della zona, di un bollettino settimanale volto al corretto programma di difesa antiparassitaria, nel rispetto degli operatori agricoli, del prodotto uva e dell'ambiente di coltivazione.

Bardolino Village

Nel promuovere le sue sottozone storiche, La Rocca, Montebaldo e Sommacampagna, Bardolino sottolinea il forte legame con il territorio e offre al consumatore una migliore interpretazione del terroir.

La decisione consente al progetto di zonazione di diventare reale ed efficace. I primi tentativi di zonizzazione sono stati effettuati nel 2005 e successivamente sono stati sviluppati attraverso il progetto "Bardolino Village 2015". Tuttavia, l'identificazione delle tre aree risale alla fine del 19° secolo, quando lo studioso Giovan Battista Perez le ha accuratamente raffigurate. A quel tempo, i migliori vini della zona venivano esportati in Svizzera per essere serviti insieme ai vini della Borgogna e del Beaujolais.

Bardolino La Rocca rappresenta l'antico distretto di Bardolino, Bardolino Montebaldo è l'area pedemontana del Monte Baldo (conosciuta come l'Orto Botanico d'Europa grazie alla sua biodiversità) e infine Bardolino Sommacampagna rappresenta le colline meridionali.

I numeri del Consorzio

Estensione del vigneto: 2576 ettari (6670 acri)
(1000 gli ettari impegnati dal Chiaretto)

Soci del Consorzio: 1029
(795 viticoltori, 120 vinificatori, 114 imbottiglieratori)

Bottiglie del Consorzio prodotte nel 2017: 25,3 milioni

Bottiglie di Chiaretto prodotte nel 2017 : 9,5 milioni (+12% rispetto al 2016)

Bottiglie di Bardolino prodotte nel 2017: 15,8 milioni (-7,5% rispetto al 2016)

Vendemmia 2017: 235.000 quintali di uva (-19% rispetto al 2016)

Produzione 2017: 164.500 ettolitri

Vendite 2017: sviluppo del mercato italiano, statunitense e scandinavo