



BARDOLINO

fotocru.it/bardolino

La storia del Bardolino

ANTICHITÀ. Al di là dei ritrovamenti di 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 di epoca romana. Si tratta di oggetti destinati ai riti religiosi (situle e pàtere) e alla conservazione del vino (anfore). Si suppone risalgano a tale periodo anche le prime coltivazioni della vite nell'area.

Le prime documentazioni scritte della viticoltura nel territorio del Bardolino risalgono all'epoca altomedievale. Alcuni autori del XV secolo, riferendosi alla zona, parlano di “dolci vini e naturali” (Francesco Corna da Soncino) e di “perfectissimi vini” (Marin Sanudo).

OTTOCENTO. 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” per metterli solo allora in commercio sfuggendo così ai pregiudizi legati alla valutazione della tonalità, che non è mai da sola sinonimo di qualità.

Le prime analisi tecniche effettuate sui vini locali risalgono al 1873: a compierle è Giovanni Del Sie.

NOVECENTO. 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”.

Nel 1926 viene costituito il “Consorzio di difesa del vino tipico Bardolino”.

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 – il risvolto amaro della celebrità – è stato il vino più ‘plagiato’ d'Italia”.

La storia moderna del Bardolino ha ufficialmente origine il **28 maggio 1968**, data di approvazione del decreto presidenziale che istituisce la 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.

ANNI DUEMILA. 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 pressoché uguali: 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. La tipicità torna a essere la chiave di volta del Bardolino e nel 2011 il mensile britannico "Decanter" inserisce il Bardolino fra i dieci stili di vino da seguire con maggiore attenzione in Italia.

Nel 2015 il Consorzio di tutela avvia il progetto "**Bardolino Village**" che mira a definire le caratteristiche zionali dei vini, sulla scorta delle aree già descritte da Giovanni Battista Perez a fine Ottocento e di fatto confermate dalla zonazione.

Nel 2018 l'Assemblea dei Soci del Consorzio di tutela approva la **proposta di introduzione delle tre sottozone** "La Rocca", "Montebaldo" e "Sommacampagna" nel disciplinare di produzione.

Le tre sottozone

La Rocca, Montebaldo e Sommacampagna

Storicamente, all'interno dell'attuale zona di produzione del Bardolino erano riconosciute le peculiarità organolettiche e qualitative dei vini di tre specifiche macro-zone, che tuttavia non trovarono indicazione del disciplinare di produzione approvato nel 1968, venendo reintrodotte solo con la modifica adottata nel 2018.

Nel volume di Giovanni Battista Perez "La Provincia di Verona ed i suoi vini", edito nel 1900, si riferisce che già intorno al 1825 i "periti estimatori" avevano individuato nell'area del Bardolino le specificità di tre zone note all'epoca come "Valle di Caprino", "Plaga Gardense" e "Colli Morenici Meridionali".

La medesima triplice ripartizione dell'area del Bardolino era stata brevemente evidenziata anche nella "Relazione per il 1837 dell'osservatore agrario Bernardino Angelini" contenuta nelle "Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona" del 1840.

I tre distretti vinicoli interni all'area del Bardolino vennero successivamente citati nella "Piccola enografia italiana" di Pompeo Trentin, edita nel 1903. La distinzione delle prerogative organolettiche delle macro aree "distrettuali" venne confermata anche nel 1939 dalla Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano.

Il territorio e i suoli

L'area del Bardolino occupa il settore veneto dell'**anfiteatro morenico del lago di Garda**, formato dai ghiacciai che modellarono il bacino gardesano. Comprende per intero i comuni di Garda, Bardolino, Affi, Cavaion Veronese, Pastrengo, Lazise, Castelnuovo del Garda, e pro parte quello di Torri del Benaco, Costermano sul Garda, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Bussolengo, Sona, Peschiera del Garda, Sommacampagna, Valeggio sul Mincio.

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 ghiaia, massi erratici, strati duri di loess, argille. Nell'Alto Garda, in territorio di Brenzone, vi sono depositi di dolomia, un tempo utilizzati per la produzione della Dolomina (magnesio).

I vini

Nella versione "base" il Bardolino ha un colore rubino brillante, è delicatamente fruttato, con note di ciliegia, marasca, fragola, lampone ed è dotato di grande bevibilità.

Nei vini delle tre sottozone, affinati per almeno un anno e provenienti da vigneti caratterizzati da rese inferiori per ettaro, i sentori del Bardolino acquistano in eleganza: i colori restano tenui e si accentua la complessità del bouquet verso toni speziati di cannella, chiodo di garofano o pepe nero e verso note di fiori appassiti e agrumi.

Già nel 1900 Giovanni Battista Perez forniva una descrizione dei caratteri dei vini delle tre aree. I vini dei distretti di Caprino e Bardolino erano di "tinta rosso-chiara; grati al palato, non pesanti allo stomaco" e avevano capacità di affinamento "a causa del tannino che contengono, ed il quale pare li renda duraturi". Nella "porzione inferiore delle morene meridionali", invece, "il vino vi è manco colorito", annotazione che non trova tuttavia conferma nelle valutazioni compiute nel 1939 dalla Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, per la quale il vino della zona del "Sona-Custoza" si distingue per essere "un po' più carico di colore e più pieno di corpo".

I vitigni

Il vitigno di gran lunga più importante del territorio del Bardolino è la **Corvina Veronese**: il disciplinare del 2018 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, 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 del 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 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 che ne traggono. Il Corvinone è invece stato confuso con la Corvina Veronese grossa fino al 1993, anno della sua iscrizione al Registro delle varietà.

Il disciplinare

Con il disciplinare approvato dall'Assemblea dei Soci del Consorzio del Bardolino nel 2018 la resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini "base" della doc Bardolino non deve essere superiore a 120 quintali per ettaro di vigneto. Tuttavia, per i vini delle sottozone Montebaldo, La Rocca e Sommacampagna la resa di uva per ettaro non può superare i 100 quintali. Inoltre, per i vini delle tre sottozone l'immissione al consumo può avvenire solo dal primo settembre dell'anno successivo alla vendemmia (ma spesso i tempi di affinamento sono ben maggiori). Per i vini delle sottozone è poi totalmente esclusa la pratica dell'arricchimento.

Per il Bardolino "base" il disciplinare delinea un colore rosso rubino tendente a volte al cerasuolo e un sapore asciutto, sapido, armonico. Per i Bardolino delle sottozone Montebaldo, La Rocca e Sommacampagna è specificato che il colore deve essere rosso rubino "chiaro e brillante", mentre il profumo è caratteristico, di piccoli frutti freschi, spezie, con possibili accenni erbacei e floreali e il sapore asciutto, fine, sapido, armonico.

Per l'uvaggio, la Corvina Veronese concorre nella misura massima del 95% e minima del 35%, ma è ammessa fino al 20% la presenza del Corvinone in sostituzione di una pari percentuale di Corvina. La Rondinella è obbligatoria nella misura minima del 5% e massima del 40%. La Molinara, non più obbligatoria dal 2010, può concorrere fino al 15%.

Possono eventualmente essere usate anche altre uve rosse non aromatiche idonee alla coltivazione per la provincia di Verona fino a un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni vitigno.

I numeri del Consorzio

Estensione del vigneto: 2576 ettari
(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