

► 11 dicembre 2017

**GARDA DOC**

Uno spumante da 60 milioni di bottiglie



**“CONCORRENTE” INTERNO, VALORIZZERÀ IL SURPLUS DEI TRADIZIONALI DOC**

# Arriva Garda Doc, spumante da 55-60 milioni di bottiglie

*Questi i numeri del progetto di un territorio di 31 mila ettari comprendente denominazioni storiche, che ora contribuiranno con una parte della loro produzione al successo dell'ultimo arrivato. Successo del resto a portata di mano, visti i trend delle bollicine e la presenza di 20 milioni di turisti. Una denominazione “moderna” che si sta affacciando sul mercato anche con le grosse Cantine socie. Ce ne parla il presidente del Consorzio, Luciano Piona*

di BRUNO DONATI

**S**ommacampagna (Vr). Se su una bottiglia si legge soltanto “Garda”, senza specificazione di vitigni, non ci sono dubbi: è uno spumante. Solo un nome che, come nell'esempio Franciacorta, non ha bisogno di tante spiegazioni per capire di che cosa parliamo.

Garda Doc, quindi, nelle proposte Charmat e metodo classico. Bollicine

, che faranno sicuramente parlare, visto che la loro forza d'urto è stimata in una capacità produttiva di 55-60 milioni di bottiglie che, pur con tutta la prudenza che ci vuole nelle previsioni, non dovrebbero trovare troppi ostacoli in una zona fortemente turistica come il Lago di Garda, che annualmente

conta 20 milioni di vacanzieri. Per fare il punto incontriamo **Luciano Piona**, ingegnere chimico di formazione, vinicolo di vocazione e presidente del Consorzio Garda Doc, di cui è direttore **Carlo Alberto Panont** e che ha sede a Sommacampagna, 15 chilometri da Verona. È titolare con il padre Giulietto di un vigneto di 108 ettari divisi in diverse aziende agricole: La Calvalchina di Custoza, nel Veronese, La Prendina di Mozambano, nel Mantovano, Torre d'Orti nella Valpolicella e ora anche di un piccolo cru di un ettaro e mezzo



nel Lugana: 'LLac, termine veronese per indicare che si affaccia sul Lago di Garda, dal quale in effetti sembra emergere per incanto.

**Presidente, lei ha fortemente voluto queste bollicine.**

Quando ho cominciato a occuparmi di Consorzi di tutela, nel 1996 ero presidente proprio di quello del Garda, denominazione allora appena uscita.

**Quindi sa tutto...**

So perché è nata, perché è stata sbagliata - all'inizio, forse - e perché adesso, con questo correttivo, pensiamo di aver proposto qualcosa di veramente attuale, moderno e significativo. Anche in chiave progettuale: capace di guardare avanti.

Dunque, per fare un po' di storia: la Doc Garda è nata appunto nel 1996 per valorizzare i varietali (vedi box qui sopra) e quindi il lavoro dei produttori, allora guidati da Giulio Liut. Ma proprio lì sono venute a galla due anime, la bresciana e la veronese, e quindi due viticolture completamente diverse: Verona, con produzioni e commercio di grandi numeri; Brescia, con un vigneto che soffre dell'aspetto immobiliare, quindi con piccoli numeri e posizionamento più elevato.

In pratica è cominciata un tiramolla in seguito al quale la denominazione Garda è sì nata, spingendosi fino a Soave, rivolta solo ai varietali, ma con rese molto basse, quindi la denominazione Garda è stata usata da aziende verticali per denominare le linee dei varietali di alta gamma.

Faccio un esempio personale che aiuta a capirci meglio: alla Prendina, nel Mantovano, ho sempre usato la denominazione Garda per i miei migliori Cabernet, ma la denominazione, proprio perché poco presente nel mercato, non è diventata così conosciuta da far vendere le bottiglie, e quindi non era utilizzata dai grandi produttori, diversamente dai piccoli che hanno sempre fatto una politica

di brand. Insomma: io vendevo Prendina, e solo dopo si leggeva in etichetta anche Cabernet e Garda. La Doc Garda è rimasta per anni in questo limbo che ci ha portato fino al 2015, servendo di fatto i piccoli produttori a difendere la qualità e con qualche cooperativa che l'ha utilizzata per il proprio top di gamma sui varietali. Vendeva magari un Merlot Igt a 2 euro e un Merlot Garda a 3, per capirci.

Spesso insomma la linea Garda Doc dei varietali delle cooperative era alla fine più costosa del Custoza e del Bardolino, anche perché le rese erano decisamente basse - 120, 130 quintali per ettaro - ma contro i 220 quintali di un vino Igt quasi nessuno ha mai pensato seriamente di usare la denominazione, che di conseguenza non è mai decollata.

**E in questo limbo siamo arrivati fino al fatidico 2015.**

Veniamo al punto: ci sono denominazioni che hanno una disponibilità più o meno elevata di prodotto che potrebbe essere utilizzato in altro modo. Restando nel mio ambito, Custoza ha un potenziale di 130 mila ettoltri e ne imbottiglia 90 mila. Allora, che ne facciamo di quegli altri 40 mila ettoltri? In questo momento mi stanno semplicemente deprezzando il Custoza. Ed ecco la risposta: se invece apro a un concorrente interno, mi va a togliere pressione e mi riequilibra il mercato. Parlando con i grandi produttori, perché soci del Garda Doc sono Cantina di Soave, Gruppo Collis, Cantina di Custoza, Cantina di Castelnuovo, Schenk per citarne alcuni, ci siamo resi conto di non avere uno spumante che disponga di una massa critica sufficiente per affrontare la Gdo.

**Perché ciascuno andava per conto suo.**

C'era un Custoza spumante qui, un Soave spumante là... Meglio ampliare allora il bacino d'utenza ed ecco l'idea del Garda spumante. In pratica, la zona di produzione del Garda che, non dimentichiamo, è molto vocata

perché di fatto ricalca tutte le 10 Doc del territorio, è articolata in aree storicamente destinate a produzioni vinicole Doc fin dagli anni Settanta. Per capirci: non abbiamo preso pianure da mais per fare il Garda, ma zone Doc da sempre, ad alta e affermata vocazione e di altrettanto solida tradizione viticola. E da queste zone proviene la massa critica importante cui accennavo, che si traduce in una potenzialità annua di 55-60 milioni di bottiglie, escludendo ovviamente la vendemmia 2017 che conosciamo tutti.

Abbiamo identificato lo spumante come unico vino della denominazione che può non essere aggettivata: se uno chiede Garda, gli sarà versato uno spumante, che potrà essere metodo Charmat o classico. Tutti gli altri vini della denominazione saranno invece aggettivati: ci sarà il bianco fermo, il rosso, il Garda Chardonnay, il Garda Cabernet, il Garda Riesling e così via.

Tutta l'attività di promozione e di comunicazione sarà ora comunque centrata esclusivamente sullo spumante.

**Alla presentazione a Mantova avete parlato di un primo traguardo di 20 milioni di bottiglie entro quattro anni.**

Siamo arrivati a questa stima perché nella zona delle 10 denominazioni che fanno capo a Garda, abbiamo un 7-8 milioni di bottiglie di spumante già commercializzate con il nome di una Doc o semplicemente con marchio aziendale. Tutte bottiglie che ora possono diventare Garda. Sappiamo del resto che il Lago di Garda totalizza 26 milioni di presenze l'anno: se riusciamo a far sì che ognuno torni a casa con una bottiglia solo con queste siamo arrivati a un primo traguardo. Se poi invece di limitarsi a una bottiglia carica in macchina un cartone. Aveva accennato a una denominazione moderna e dalla vista lunga.

Veniamo da un passato dove abbiamo sempre usato un nome e





l'abbiano declinato in un certo numero di tipologie. Esisteva quindi un Custoza, un Custoza Superiore, un Custoza spumante, un Custoza passito. Le denominazioni sono quasi tutte così, Bardolino, Soave o Lugana che siano.

In un mondo sempre più social, secondo me il consumatore ha un po' perso la capacità di andare a leggere questa complessità perché, di solito, identifica un prodotto con un nome, non con due o tre nomi aggettivati, a parte l'appassionato, che è una piccola percentuale.

Ecco che invece l'idea del Garda supera l'importanza della sua stessa denominazione: fa pensare a un areale molto più ampio - condivide infatti i vigneti con 10 denominazioni - e ne diventa il collante, mentre le singole Doc, ciascuna con la propria specificità, acquistano una maggior particolarità in questo territorio più esteso.

Sappiamo che Custoza è un bianco sapido, fruttato leggermente aromatico; Soave è un bianco longevo, vulcanico, minerale; Lugana è vino serbevole e di struttura; Valpolicella un rosso strutturato ecc.

E Garda è lo spumante dell'intera zona, non interferisce con gli altri Doc, che non perdono incisività. Ecco l'aspetto innovativo che nasce col Garda: non è né una commodity né un vino di territorio, è una denominazione moderna, aperta, che serve da collante per esaltare l'individualità delle denominazioni storiche.

**Qualcuno ritiene che questa Doc sia davvero molto, molto ampia...**

A suo tempo era stata creata così, giusto o sbagliato che sia, e lo sappiamo bene che l'Italia è il Paese dei diritti acquisiti. Ormai è inutile fare dietrologia. Ma uno dei motivi che ci hanno permesso di operare rapidamente questa modifica è che Brescia ha detto chiaramente: la nostra denominazione di punta è Valtenesi, Garda serve anche a noi

come prodotto commerciale. Una denominazione moderna, giustificata dal rapporto prezzo/qualità, perché il picco di pregio di ciascuna zona è interpretato dalle denominazioni storiche.

**Non vorrei far nomi, ma non c'è il rischio che Garda possa diventare le bollicine a buon mercato da miscelare nello Spritz?**

Magari! Magari davvero! A noi serve togliere la pressione sulle denominazioni storiche. Come dicevo, per rimanere nella mia zona, il Custoza è venduto a € 1,50 nella Gdo. Con l'operazione Garda pretendo di avere un Custoza venduto a 2,50-3 euro alla Gdo e un Garda bianco a 1,40.

Morale: ho assolutamente migliorato le performance dei miei vigneti e di quelli degli altri produttori. Non c'è scampo.

La vogliamo fare davvero questa piramide o continuiamo con le piramidi quadrate? Andiamo dalla menzione vigna, alle denominazioni, alle Igt e ai vini da tavola con prezzi che scendono e quantità crescenti. È il mercato stesso che determina la piramide e sarebbe un disastro non rispettarla. Quindi, se Garda è una denominazione più ampia, necessariamente si collocherà a prezzi inferiori rispetto alle denominazioni che la sovrastano. È un concetto che andrebbe spiegato a caratteri cubitali.

Garda è un fuoco d'artificio nel mondo del vino moderno. Sono convintissimo che abbiamo portato un fattore di novità formidabile. Prima cosa: cominciare a identificare i vini per il nome: Montalcino, Chianti, Prosecco, Custoza. Non c'è più spazio per le declinazioni delle denominazioni. Possiamo anche farle, intendiamoci, ma non aiuteranno a vendere e si rivolgeranno al 3% di appassionati.

**Il ragionamento fila.**

Se questo Garda Doc prenderà una fetta importante di mercato, darà respiro alle denominazioni storiche in difficoltà. Potremmo addirittura regalarlo il

Garda Doc...

**Si fa per dire...**

Per assurdo, naturalmente, ma quella perdita la riporto a casa con gli interessi sul ricollocamento di prezzo dei Doc storici. Questi sono stati insomma i binari sui quali ci siamo mossi. Si è registrata di fatto un'unanimità totale. Abbiamo allora indetto un concorso, al quale hanno partecipato diverse agenzie, individuando il marchio e un modo di presentarci che speriamo venga adottato da tanti produttori nell'interesse di tutti. Ma sa qual è il vero, grosso problema?

**Qual è il problema?**

La bollicina sta uccidendo i vini bianchi. La gente la sta prolungando fino all'antipasto e al primo, e poi salta al rosso. Spesso, almeno. Se va in un negozio del Monopoli svedese, trova spumanti italiani, pochissimi bianchi italiani, tanti rossi italiani. Nel mondo, non solo in Italia, chi siede al ristorante si comporta come ho detto. Con il pesce le cose non cambiano: invece di passare al bianco, estendono le bollicine a tutto il pasto. I numeri sono molto chiari: gli spumanti trainano i consumi con una crescita del 9,5 in valore e del 6,8 in volume. Questa considerazione è stata probabilmente il motore che ci ha portato a questa scelta. Può anche non crederci: quando, negli anni Ottanta, il Custoza faceva 70 mila ettolitri, parlando di sfuso costava più un litro di Custoza che di Amarone, mercuriali della Camera di commercio alla mano. Poi è stata sbagliata la politica dei prezzi, che ha portato questo vino a € 1,50 alla Gdo. Colpa nostra. Abbiamo lasciato la porta aperta al Lugana.

**A proposito di Custoza, visto che ne è il presidente e per la 12ª volta ha appena incassato i Tre Bicchieri, ci sono novità?**

Abbiamo votato all'unanimità una modifica al disciplinare che abbasserà le rese a 130 quintali per ettaro dai 150 attuali, per eliminare tutte le forme di com-

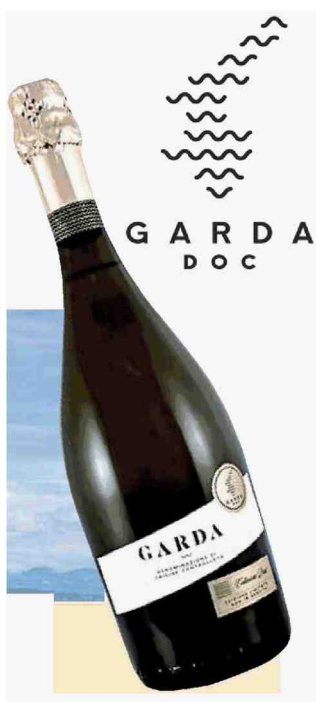
► 11 dicembre 2017

mercializzazione che non siano la bottiglia e il bag-in-box per i mercati scandinavi. Abbiamo anche normato diversamente il taglio d'annata, che potrà essere fatto solo fino a dicembre e solo con vino dell'anno precedente. Poi una significativa semplificazione nell'ambito del varietale - Garganega, Fernanda, Trebbiano, Trebbianello - identificandoli nel taglio Custoza (non nel disciplinare, ma diciamo a livello mentale) che dovranno rappresentare almeno il 70% del vino, con il restante affidato ai vitigni storici, Chardonnay, Pinot bianco, Riesling italico, Malvasia. Abbiamo introdotto la menzione Riserva, anche se momentaneamente rimangono in disciplinare le tipologie Superiore, spumante, passito. Noi pensiamo che lo spumante Custoza diventi Garda, che il Superiore sparisca a favore della Riserva, più qualitativa e meglio compresa. Di passito facciamo poco niente ed è comunque previsto nella Doc Garda. Quindi, nel giro d'un paio d'anni avremo solo Custoza e Custoza Riserva.



**Il paesaggio vitato del bacino del Garda offre splendidi scorci, come questo**

**Sotto, da sinistra: Luciano Piona, presidente del Consorzio Garda Doc (e anche del Custoza), brinda con il nuovo spumante insieme a Carlo Alberto Panont, direttore del Consorzio (e anche del Valtènesi)**



**Accanto al titolo, il logo, scelto fra numerose proposte, che campeggerà sulle bottiglie di Garda Doc**

► 11 dicembre 2017



Queste le prime bottiglie di Garda Doc,  
presentate a Mantova in occasione  
di Festivaletteratura 2017