

Tempo di bollicine! Novità per la denominazione Garda Doc

DI VVENTURATO – 12 OTTOBRE 2017

La denominazione Garda Doc e la modifica del suo disciplinare di produzione



Nasce da un confronto costruttivo tra dieci denominazioni di eccellenza, riunite in un unico brand, il nuovo ambizioso progetto del Consorzio Garda Doc. Si tratta dello Spumante Garda Doc, non una semplice bollicina ma un programma strategico di valorizzazione di eccellenze Made in Italy. Una sfida che il Consorzio di Tutela ha portato a termine attraverso la modifica del disciplinare di produzione, in vigore dal 1 agosto 2017, con l'inserimento della tipologia spumante bianco che per decreto deve riportare in etichetta il solo nome della denominazione Garda. Dopo essere stato annunciato in occasione dello scorso Vinitaly, lo Spumante Garda Doc si prepara a essere lanciato sul mercato a partire dal adesso (ottobre 2017).

"La scelta del Consorzio è stata quella di valorizzare un brand già affermato, Garda, facendolo diventare un vino di successo, individuando nella tipologia spumante il vino in grado di aggiungere altro valore economico e commerciale alle produzioni tradizionali delle dieci denominazioni – racconta Carlo **Alberto Panont**, direttore del Consorzio Garda Doc – e per sottolineare l'importanza del progetto il Consorzio ha deciso di definirne l'immagine del brand attraverso un concorso di idee che ha visto la partecipazione di tredici diverse agenzie. Un nome così forte come Garda necessitava, infatti, di trovare un segno distintivo importante".

Il merito di aver saputo interpretare al meglio il brand è stato assegnato a O, Nice Design e alla grafica di Stefano Torregrossa, che racconta non solo il vino ma anche il suo territorio. L'onda, resa geometricamente perfetta con un'operazione concettuale, ha valenze multiple perché rappresenta il Lago di Garda, ovviamente, ma racconta anche i filari allineati dei vigneti sulle colline, il movimento delle bollicine.



Doc Garda, un bacino di dieci eccellenze che si specchiano nel lago

Da qualunque punto lo si guardi il lago di Garda appare lo specchio di una storia millenaria, di cultura e sapiente trasformazione e valorizzazione di materie prime di altissima qualità. Il bacino più grande d'Italia è il fulcro di denominazioni d'eccellenza dove si susseguono castelli, piccoli pittoreschi porticcioli e borghi in cui il tempo sembr essersi fermato. In questi declivi ricamati di vigneti, in un entroterra che regala suggestioni uniche, ha le sue radici Doc Garda, un'area di produzione, dal territorio prevalentemente collinare attorno al lago, che si estende dalla Valtènesi alla Valpolicella, dalle rive del Mincio al capoluogo Scaligero. Riconosciuta nel 1996, la Doc Garda è nata con lo scopo di valorizzare i vini varietali provenienti dalle produzioni di dieci denominazioni dell'area gardesana, tra la Lombardia e il Veneto che la compongono: Valtènesi, San Martino della Battaglia, Lugana, Colli Mantovani, Custoza, Bardolino, Valdadige, Valpolicella, Durello e Soave. La superficie vitata di questa denominazione è pari a **trentunomila ettari**, la maggior parte dei quali coltivati in provincia di Verona (27.889) mentre i rimanenti 3.211 ettari si dividono tra le province di Mantova e Brescia.

I vitigni e le tipologie

In questo grande anfiteatro naturale, trovano terreno fertile tutti i vitigni coltivati nell'areale veronese, dell'alto mantovano e del benaco bresciano con particolare rappresentatività per le cultivar garganega, chardonnay, pinot grigio, corvina e merlot. Nella produzione delle tipologie bianco, rosso e rosé, oltre ai cinque vitigni più rappresentativi è possibile utilizzare le varietà tradizionalmente coltivate nelle dieci denominazioni.



Lo spumante Garda Doc: un progetto di stile

Un territorio con una storia così importante ha saputo maturare nei secoli la capacità di interpretare i gusti del suo tempo. Non lo dimostrano solo castelli e pievi di grande valore architettonico, ma anche un'enogastronomia che – dall'olio al pesce di lago – è riuscita a conservare la sua identità e autenticità. L'enologia, elemento trainante dell'economia e del turismo locale, non poteva esimersi da questo ruolo e si è assunta, nel tempo, la responsabilità di essere nel mondo uno dei migliori biglietti da visita per la sua area di produzione. Questa sensibilità si è accompagnata alla capacità dei produttori di interpretare le esigenze del consumatore moderno, sposando le sue filosofie di consumo, tra cui l'attenzione alle bollicine da degustare a tutto pasto o in un momento come l'aperitivo, icona contemporanea dell'Italian Style. Questo nuovo orizzonte, maturato in un contesto di attenzione all'ambiente e valorizzazione del patrimonio paesaggistico locale, è una delle sfide più importanti del Consorzio di Tutela che ha portato a termine la modifica del disciplinare di produzione con l'inserimento della tipologia spumante bianco che per decreto deve riportare in etichetta il solo nome della denominazione Garda.

Parlando di numeri sono attualmente **5.300.000** i litri di vino base spumantizzati annualmente nell'area di produzione Garda, per un totale di **7.000.000 bottiglie**. L'obiettivo di mercato nei prossimi anni è ambizioso e intende portare l'asticella della produzione per la denominazione a **20.000.000 di litri**. "Prevediamo di toccare in breve tempo – conferma **Luciano Piona**, presidente del Consorzio Garda Doc – **20.000.000 di bottiglie**, tante quante sono all'incirca le presenze turistiche nel bacino gardesano. Lo Spumante Garda Doc si propone come tipologia centrale della denominazione che va a riunire, come denominatore comune, quei sette milioni di bottiglie che sono già spumantizzate in zona sotto vario nome, puntando a una crescita ulteriore che ci permetta di essere sempre più presenti sui mercati esteri, utilizzando come trampolino di lancio le sponde del Benaco, meta di turisti da tutto il mondo e in particolare dalla Germania".

L'export guarda con particolare interesse all'Inghilterra e alla Germania – dove ogni anno si svolge l'importante appuntamento con ProWein – ma anche all'Italia, dove il comparto degli spumanti traina il consumo di vino: +9,5% in valore e +6,8% in volume, secondo i dati del Consorzio Garda Doc.

Da una recente indagine di mercato gli spumanti vengono degustati in prevalenza dal genere maschile per il 61%, dal 59% da giovani nella fascia d'età fra i 18 e i 35 anni. Due terzi lo consumano nel momento dell'aperitivo, un terzo circa lo assaggia durante i pasti, raramente dopo. La grande prevalenza di giovani fra i consumatori fa sì che sia molto d'uso il consumo nei bar e nei locali, mentre il consumo a casa è più frequente fra chi ha più di 45 anni.

"Le linee guida seguite nell'innovazione della denominazione – conclude Luciano Piona Presidente del Consorzio Garda Doc – hanno da un lato fatto perno sulla storia di un prodotto che ha profonde origini e forti identità e dall'altro voluto rimuovere ogni parte obsoleta. Il Garda Doc per ampelografia e forme di allevamento è rimasto quello che la tradizione ci ha consegnato, ma è presentato e declinato in modo che chiunque, con estrema facilità, possa comprenderne l'istintuale evocazione di colori, forme e atmosfere per goderne a pieno gusto e leggerezza. Ecco quindi lo spumante, anche miscelato, come tipologia centrale della denominazione che va a riunire come denominatore comune, quei sette milioni di bottiglie che sono già spumantizzate in zona sotto vario nome. Questa scelta strategica, sia in termini di prodotto che di comunicazione, obbliga anche ad un confronto costruttivo tra le denominazioni, dieci per la precisione che convivono con la denominazione Garda nei vigneti delle colline che circondano l'omonimo lago. Con queste denominazioni, alcune di fama mondiale e di grande storicità, occorrerà sviluppare un attento lavoro di definizione reciproca degli ambiti e delle specificità di ciascuna nei confronti dell'altra. Mi è caro rappresentare questo territorio come un "castello" dove la Doc Garda rappresenta le "mura" e le "torri" sono le denominazioni storiche, ciascuna diversa per tipicità e finalità".

di Giovanna Moldenhauer