



## La DOC GARDA si presenta al Festivalletteratura di Mantova con il debutto del nuovo Spumante Garda Doc Collezione Brut 2016

📍 Mantova - "Il Cigno - Trattoria dei Martini" - "Festivalletteratura"

📅 dal 06 settembre 2017 al 10 settembre 2017

di Mariella Belloni



Un nuovo brand destinato a fare parlare di sé. Uno spumante che nasce dalle brezze del Lago di Garda, dove la piacevolezza si unisce allo spirito naturalmente italiano. Può essere prodotto prevalentemente con Garganega, Pinot Grigio, Chardonnay e Trebbiano, sia in versione metodo classico che charmat

In occasione della ventunesima edizione del Festivalletteratura - in svolgimento a **Mantova dal 6 al 10 settembre** - nasce da un confronto costruttivo tra 10 denominazioni di eccellenti, riunite in un unico brand, il

nuovo ambizioso progetto del Consorzio Garda Doc. Un progetto che rappresenta una nuova opportunità per unificare l'immagine territoriale offrendo un vino che incarna i valori simbolo del Lago di Garda: divertimento, convivialità, stile di vita, cultura e bellezza. 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 con l'inserimento della tipologia spumante bianco che per decreto deve riportare in etichetta il solo nome della denominazione Garda. E gli obiettivi sono chiari: *"Prevediamo di toccare in breve tempo i 20.000.000 di bottiglie, tante quante sono all'incirca le presenze turistiche nel bacino gardesano - ha annunciato Luciano Piona, presidente del Consorzio Garda Doc -. Lo Spumante Garda Doc si propone come tipologia centrale della denominazione che va a riunire, come denominatore comune, quei 7.000.000 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 attende 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.

Lo Spumante Garda Doc è prodotto nel grande anfiteatro naturale del Benaco, dalle mani di produttori capaci di esprimere al meglio l'importante variabilità ampelografica delle **dieci denominazioni** che compongono la Doc Garda: Valtènesi, San Martino della Battaglia, Lugana, Colli Mantovani, Custoza, Bardolino, Valdadige, Valpolicella, Durello e Soave.

La superficie vitata di questa denominazione è pari a **31.000 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**.

*"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 - ha spiegato **Carlo Alberto Panont** direttore del Consorzio Garda Doc" -. 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 13 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 Stefano Torregrossa con una grafica che racconta non solo il vino ma anche il suo territorio. L'onda, resa geometricamente perfetta con un'operazione concettuale, ha valenze multiple rappresenta il Lago di Garda, ovviamente, ma racconta anche i filari allineati dei vigneti sulle colline; il movimento delle bollicine. L'annuncio ufficiale è stato dato nel corso della prima giornata della ventunesima edizione di Festivaletteratura di Mantova, un appuntamento che in questi giorni tiene a battesimo il lancio in edizione limitata del Garda Doc Collezione Brut 2016 con una serie di degustazioni aperte al pubblico. Alla presentazione riservata a stampa e produttori hanno preso parte anche **Paolo Poletti**, comitato organizzatore di **Festivaletteratura**, che ha affermato: "Le pagine di un libro sono dense di notizie ed esperienze; oggi si chiede lo stesso "racconto" alle bottiglie, le si caricano di contenuti, di responsabilità. Ma il vino, in fondo, deve essere piacevolezza, amicizia, convivialità". Un concetto condiviso da Tano Martini, titolare de 'Il Cigno - Trattoria dei Martini' - il raffinato locale che ha ospitato la presentazione, e dal giornalista e scrittore **Bruno Gambarotta** che ha definito il Garda Doc "vino tra emozione e sogno: l'emozione l'ho provata quando il corriere me ne ha recapitato a casa un cartone, il sogno - quando dopo aver bevuto - ho sperato di riceverne un altro ogni settimana!

#### **Spumante Garda Doc Collezione Brut 2016 un'edizione limitata**

Una piacevole sorpresa le bollicine del nuovo Spumante Garda Doc Collezione Brut 2016 che partono dal fondo del bicchiere fino ad arrivare in superficie. Ricco, pieno, maturo al naso, tonico e scattante sul palato dove la struttura trova sollievo in finale fresco e di buona acidità. Vanta un'incredibile finezza se gustato nello speciale bicchiere 'Etoile Sparkle', un calice caratterizzato dalla coppa tradizionale e da un'altezza del corpo ispirata al **flûte**. Ideale per esaltare appunto la leggerezza e la sensualità del Garda Doc. Un solo punto di perlage per favorire la persistenza olfattiva e le doti organolettiche del Garda Doc.

## **Garda Doc: un bacino di 10 eccellenze che si specchiano sul lago**

Il Lago di Garda è simbolo condiviso e internazionale del territorio in cui opera il Consorzio Garda Doc, elemento storico riconoscibile della precedente identità. 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. Questo bacino, il più grande d'Italia, è il fulcro di denominazioni d'eccellenza, che si susseguono tra castelli, piccoli pittoreschi porticcioli e borghi in cui il tempo sembra essersi fermato. In questi declivi ricamati di vigneti, in un entroterra che regala suggestioni uniche, ha le sue radici la Doc Garda, un'area di produzione che si estende dalla Valtènesi alla Valpolicella, dalle rive del Mincio al capoluogo Scaligero; un territorio prevalentemente collinare attorno al lago.

Consorzio Garda Doc - Via Bassa, 14 - Sommacampagna (VR) TEL +39 045 8960068

### **Il “Cigno - Trattoria dei Martini”**

Nel cuore della Mantova gonzaghesca, in una casa del Cinquecento, in cui “accoglienza, cortesia e buona cucina la fanno da padroni”, Tano e Alessandra propongono, a livelli di eccellenza, una cucina dove tradizione e territorio si incontrano dando vita a piatti semplici ma ricchi di gusto, come le ricette di Bartolomeo Stefani, cuoco del Principe Ottavio Gonzaga: il nervetto di vitello spadellato con fagioli bianchi e i tortelli di zucca al burro fuso e grana, la porchetta di coniglio al forno con fondo di cottura agli agrumi e olive del Garda (non manca, comunque, qualche piatto di pesce, come il luccio in salsa di verdure); tra i dolci, la classica torta mantovana Elvezia. Spesso nel mondo della ristorazione la parola “tradizione” è stata utilizzata come accezione negativa, per indicare locali ingessati, immutabili nella proposta. Ma c'è anche chi la tradizione riesce a mantenere sempre viva, la interpreta in modo dinamico. E' il caso del locale che forse più di tutti è il simbolo della cucina mantovana, la Trattoria dei Martini, che tutti meglio conoscono come il Cigno, in Piazza Carlo D' Arco, 1

.....  
Pubblicato il 08 settembre 2017 in *Vino*  
.....