



Garda doc: tradizione e modernità in una nuova bollicina

Postato da: Maria Grazia Melegari il: settembre 14, 2017



Presentato al Festival Letteratura di Mantova il nuovo spumante Garda Doc, un progetto di stile che punta a 20 milioni di bottiglie.

“Rinnovamento” è la parola d’ordine della **denominazione Garda doc**, riconosciuta nel 1996 con lo scopo di dare valore a vini varietali provenienti da dieci storiche denominazioni **dell’area gardesana, tra Brescia, Mantova e Verona**, (Valtènesi, San Martino della Battaglia, Lugana, Colli Mantovani, Custoza, Bardolino, Valdadige, Valpolicella, Durello e Soave), attualmente distribuita su una superficie vitata totale di 31.000 ettari.

“Abbiamo pensato a una modifica del disciplinare che mantenesse intatte le premesse storiche di **un prodotto che ha**

profonde origini e forte identità, eliminando parti obsolete e puntando a un’espressione gustosa e leggera, d’immediata comprensione da parte del consumatore” racconta Luciano Piona, Presidente del Consorzio Garda.

Con l’inserimento nel disciplinare della **nuova tipologia spumante bianco** che per decreto deve riportare in etichetta il solo

nome della denominazione **GARDA** è partita, quindi, la sfida più importante della rinnovata denominazione.

In quest'area si producono attualmente 7 milioni di bottiglie di spumante, con diverse e generiche specificazioni e l'obiettivo assegnato alla nuova bollicina è di arrivare a triplicare la produzione fino a raggiungere i **20 milioni di bottiglie** entro il prossimo triennio. *"Un obiettivo raggiungibile, poiché in controtendenza al generale calo dei consumi di vino, gli spumanti segnano un aumento del 9,5% in valore e del 6,8% in volume"* fa notare il Direttore del Consorzio Garda Carlo Alberto Panont. *"Il nostro progetto, riunendo la produzione sotto un'unica denominazione, **valorizza in realtà un brand già affermato, il Garda**, per farlo diventare un vino di successo, moderno, attraente ed evocativo".*



Per il battesimo della nuova bollicina targata Garda è stato scelto l'importante palcoscenico del **Festival Letteratura di Mantova**, dov'è stata presentata l'**edizione limitata Collezione Brut 2016** con una serie di degustazioni aperte al pubblico e una presentazione riservata alla stampa.



Il Garda doc ha accompagnato momenti di relax di scrittori e appassionati, anche in **versione miscelata**, (aperitivo Gardesano) presso il Bar Venezia Caffè Letterario.

Caratteristiche dello Spumante Garda (bianco)

Secondo il nuovo disciplinare il **Garda bianco** (nelle versioni fermo, spumante, frizzante e passito) è ottenuto dai vitigni garganega, trebbiano, chardonnay, pinot grigio – da soli o congiuntamente – per almeno il 50%. Per la rimanente parte possono concorrere uve provenienti da vitigni a bacca bianca non aromatici e/o vitigni a bacca nera vinificati in bianco, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella Provincia di Verona, iscritti al Registro Nazionale (D.M. 7/5/04 e successivi aggiornamenti).

La tipologia spumante comprende le versioni charmat e metodo classico e la produzione massima per ettaro è di 18 tonnellate (titolo alcolometrico minimo 9,50). Le operazioni di vinificazione devono avvenire nell'areale di produzione (di fatto e per tradizione l'intero territorio delle Province di Brescia Mantova e Verona) con l'estensione ai comuni di Gambellara e Montecchio Maggiore (previa dimostrazione dell'idoneità delle uve all'Organismo di Controllo).

L'elaborazione delle tipologie spumante e frizzante può essere effettuata in tutto il Nord Italia. La resa massima del vino finito non può essere superiore al 75%.

Il marchio

Tra le attività di promozione del progetto del nuovo Garda doc è da segnalare il concorso d'idee per ridefinire l'immagine del brand.

Hanno partecipato al concorso 13 agenzie con 53 proposte.

La proposta vincitrice è stata quella di **O, Nice Design e Stefano Torregrossa** con una grafica che ha al centro il tema dell'onda con valenze multiple, rappresentando il Lago di Garda e contemporaneamente i filari allineati dei vigneti sulle colline e il movimento delle bollicine nel bicchiere. Si tratta di un sistema visuale flessibile che può adattarsi a più supporti, a vantaggio, in particolare della cross- medialità.

Consorzio Tutela Garda Doc

Villa Venier

Via Bassa 14 – 37066 Sommacampagna (VR)

www.gardadocvino.it

info@gardadocvino.it