

# Il MoncalVini

LUNEDÌ 11 SETTEMBRE 2017

Sulle rive del Garda, una nuova Doc. Tutta dedicata alle bollicine, onde lacustri di carducciana memoria



Le bollicine fanno gola: nei consumi del vino in Italia, in ribasso, il comparto degli spumanti cresce invece del 9,5% in valore e del 6,8% in consumo. Così, sulle rive del Lago di Garda hanno deciso di puntare sulle bollicine – non importa se prodotte col metodo classico (champenois) o Martinotti (Charmat), per rivificare la produzione, che già contempla 10 Doc e varie tipologie, dalla Valtènesi al Soave, dal Lugana al Bardolino lungo l'anfiteatro attorno al lago, che comprende anche S. Martino della battaglia, Colli mantovani, Custoza, Valdadige, Valpolicella e Durello.



Tortelli di zucca al burro e Grana

I responsabili del Consorzio di tutela non sono partiti da zero: nell'area di produzione Garda già si producono 5,3 milioni di litri di vino base l'anno, per un totale di 7 milioni di bottiglie di bollicine, suddivise nelle varie Doc. Queste sono la base della **nuova Doc Garda** che disegnerà a partire da ottobre 2017 (già con l'annata 2016) lo **spumante bianco di qualità**

(prodotto con metodo classico o in autoclave) della zona. Un nuovo brand, dunque, che vuole unificare e valorizzare una produzione già esistente e che punta nel giro di tre anni – come ha annunciato il presidente del Consorzio Luciano Piona - a raggiungere il traguardo dei 20 milioni di bottiglie. Uno spumante che mira dichiaratamente a un consumo largo ma non indefinito: dall'aperitivo (compresi i drink miscelati) a primi e secondi piatti, esclusi, si auspicherebbe, quelli di cacciagione e carni rosse.

Se ne è avuto esempio felice durante un lunch a **Il Cigno – Trattoria dei Martini di Mantova**, lo storico locale di Gaetano Martini, nei giorni del *Festivaletteratura*. Per abbinare convenientemente i primi magnum del nuovo Garda Doc Collezione 89 in edizione limitata), Tano Martini è ricorso nientemeno che ai piatti della tradizione e alle ricette (in qualche caso appena rivisitate) di Bartolomeo Stefani,

capocuoco alla corte dei Gonzaga nella seconda metà del Seicento. Il Garda brut, fresco, giovanile e dotato di una sua morbidezza (evidentemente un metodo Charmat) si è magnificamente fuso con il Nervetto di vitello spadellato con fagioli bianchi; ha retto il confronto con le marcate sensazioni dolci dei Tortelli di zucca al burro fuso e Grana e si è incontrato con felicità, sgrassando piacevolmente il palato, con il Coniglio in porchetta al forno, con fondo di cottura agli agrumi e olive del Garda. Solo con la torta Elvezia (tradizionale mantovana, a dispetto del nome) non ha retto l'accostamento "per colpa" della presenza del cioccolato e del dolcissimo zabaione.

Nuova Doc nuovo brand, scelto dopo una lotta feroce ("concorso di idee", ufficialmente), fra 13 agenzie. Ha vinto la O, Nice Design di Stefano Torregrossa, con una grafica apparentemente semplice (ma bisognava pensarci!), che rappresenta il lago, *le sue onde* e al tempo stesso i filari dei vigneti e il perlage delle bollicine.



Coniglio in porchetta agli agrumi  
e olive del Garda

Come scrisse il poeta:

"Viene qui dove l'onda ampia del lidio  
lago tra i monti azzurreggiando palpita

....

Dolce tra i vini udir lontane istorie  
d'atavi, mentre il divo sol precipita  
e le pie stelle sopra noi viaggiano  
e fra l'onde e le fronde l'aura mormora."

(Da *Desenzano, Odi barbare*, Giosuè Carducci, 1877)

