

# IL GARDA DOC

Un'area di produzione vitivinicola che gode di condizioni climatiche uniche, capaci di plasmare nel tempo le qualità dei diversi vitigni coltivati esaltandone le peculiarità



*“Un territorio  
collinare sospeso  
tra l’acqua  
e le montagne”*





**D**ue regioni, la Lombardia e il Veneto, che si affacciano sulle sponde del Lago di Garda. Un territorio collinare sospeso tra l'acqua e le montagne, che si sviluppa poi procedendo verso sud, digradando verso la pianura, nel punto di incontro delle province di Brescia, Mantova e Verona. Nasce qui, in un territorio baciato dal sole e dalla luce inconfondibile, la Garda DOC. Oggi la DOC sta facendo nuovi passi avanti, all'insegna della valorizzazione dei suoi prodotti e percorrendo una strada difficile ma pronta a dare soddisfazione ai produttori: il forte spirito di innovazione e l'attenzione alle esigenze dei consumatori contemporanei, soprattutto i più giovani, si sposa al profondo rispetto per un prodotto dalle origini antichissime.

▲ Il Vittoriale degli italiani, a Gardone

## Intorno al lago

“Un pezzo di Mediterraneo ai piedi delle Alpi”: così viene definita l'area geografica che circonda il Lago di Garda, con le colline moreniche dalla tipica forma a semicerchio, frutto delle numerose glaciazioni e deposizioni lasciate dal Garda quando il bacino era ancora un ghiacciaio. Ed è proprio un'aria mediterranea quella che si respira, come testimonia prima di tutto la vegetazione: olivi, cedri, agavi, limoni, capperi, mirti sono piante diffuse che crescono spontaneamente sulle sponde lacustri. A questo clima temperato, poi, si sommano altri fattori determinanti: la brezza del lago, una luminosità senza pari e un'esposizione al sole che garantisce la maturazione eccezionale delle uve. E grazie alla viticoltura si sono potuti mantenere



intatti i numerosi iconemi di questo territorio, dalle pievi alle marogne, i tipici muretti a secco nelle aree terrazzate, dalle strade che si insinuano nelle valli collegando i diversi poderi alle contrade dalla tipica architettura rurale.

## Un po' di storia

Va ad abbracciare un'area dalla storia millenaria la Garda DOC, riconosciuta per la prima volta nel 1996 con lo scopo di valorizzare i vini varietali prodotti nelle dieci storiche zone di produzione dell'area gardesana: Valtenesi, San Martino della Battaglia, Lugana, Colli Mantovani, Custoza, Bardolino, Valpolicella, Valdadige, Durello, Soave. Dieci eccellenze che si affacciano sul lago maggiore d'Italia e che, oggi, oltre ai vini varietali, hanno visto



*“La brezza  
del lago, una  
luminosità senza  
pari e un’esposizione  
al sole che garantisce  
la maturazione  
eccezionale  
delle uve”*

ampliata la produzione introducendo la spumantistica e le tipologie Bianco e Rosso. Qui, come dimostrato da recenti studi scientifici, la viticoltura veniva praticata già dall'epoca dei Celti, degli Etruschi e dai Greci. Una tradizione portata avanti poi anche in epoca romana, e lo documenta il ritrovamento di reperti di torchi vinari nei dintorni di Verona, e che è quindi proseguita fino ai giorni nostri. E se nel corso di millenni e di secoli si sono susseguite formazioni geologiche diverse e una grande variabilità climatica, con un alternarsi di fasi freddo-umide e caldo-aride che si ritrovano e caratterizzano il genoma delle varietà attualmente coltivate, oggi il vero “tesoro” del territorio è un clima equilibrato, mitigato dalle acque del lago e con piogge distribuite in modo omogeneo durante l'anno. Qualità, queste, che rendono la DOC un territorio naturalmente predisposto alla viticoltura di qualità. ►



*“Un pezzo di Mediterraneo ai piedi delle Alpi: così viene definita l’area geografica che circonda il Lago di Garda”*

## La Doc e il Consorzio

Proprio con l’obiettivo di riconoscere e salvaguardare queste eccellenze, nel 1968 viene per la prima volta utilizzato il termine geografico “Garda” per etichettare i vini prodotti in questo territorio, mentre è del 1996 il riconoscimento della DOC e la nascita del Consorzio Volontario per la promozione e la tutela dei vini varietali della zona circoscritta dalle dieci denominazioni storiche della Riviera Bresciana, dell’Alto Mantovano e del Veronese. Nel 2015 il Consorzio ottiene quindi il riconoscimento ministeriale e l’anno successivo, nel 2016, viene approvato il nuovo disciplinare con l’inserimento della tipologia spumante bianco prodotto con uve e vini delle dieci aree di produzione, che per decreto deve riportare in etichetta il solo nome della denominazione Garda, e che vede la prima produzione nel veronese già nel 2017.

## Garda, un’icona

Di certo il Consorzio Garda DOC si è distinto negli ultimi anni per la sua dinamicità, e per il costante impegno a comunicare a tutti i produttori del territorio le grandi potenzialità di questa denominazione. Prova di questo è anche la sua brandizzazione attraverso la narrazione del territorio, la cura dell’immagine, la sua

### LE TIPOLOGIE DI UVE

I vitigni principali che rientrano nella produzione delle tipologie di vino della denominazione Garda DOC, secondo relativo Disciplinare di produzione, sono otto. Quattro a bacca bianca: Garganega, Trebbiano (di Soave e di Lugana), Chardonnay, Pinot grigio. Quattro a bacca nera: Corvina, Marzemino, Merlot, Cabernet Sauvignon. Completano la variabilità ampelografica tutti i vitigni locali dell’areale. Tra le tipologie ammesse si contano anche Pinot bianco, Riesling, Cortese, Marzemino, Rebo.

riconoscibilità, le attività di comunicazione. In questo senso è di importanza cruciale il lago, una meta amatissima dal turismo italiano e straniero, un’area ricchissima di bellezza e che gode di una fama internazionale ormai da secoli, complici anche le parole, i racconti, le poesie di grandi artisti e intellettuali innamorati del territorio lacustre. Non è un caso se il recente convegno dedicato alla zonazione del lago di Garda si sia svolto nella cornice del Vittoriale degli Italiani, la magnifica villa di Gabriele D’Annunzio a Gardone. Mentre la masterclass dedicata alla scoperta della DOC, che ha visto il coinvolgimento della stampa italiana e straniera, ha trovato ospitalità negli spazi della Dogana Veneta a Lazise. Due luoghi che si guardano, uno di fronte all’altro, e che condividono i colori unici delle acque lacustri. Connessi tra di loro, nel periodo estivo, dalla storica motonave Zanardelli e da una flotta di imbarcazioni in continuo movimento tra le sponde bresciane e quelle veronesi. Una cosa è certa: la notorietà della zona e la bellezza del Lago di Garda diventano fattori fondamentali nel racconto dei vini della DOC. È nato infatti proprio da qui Garda Wine Stories,



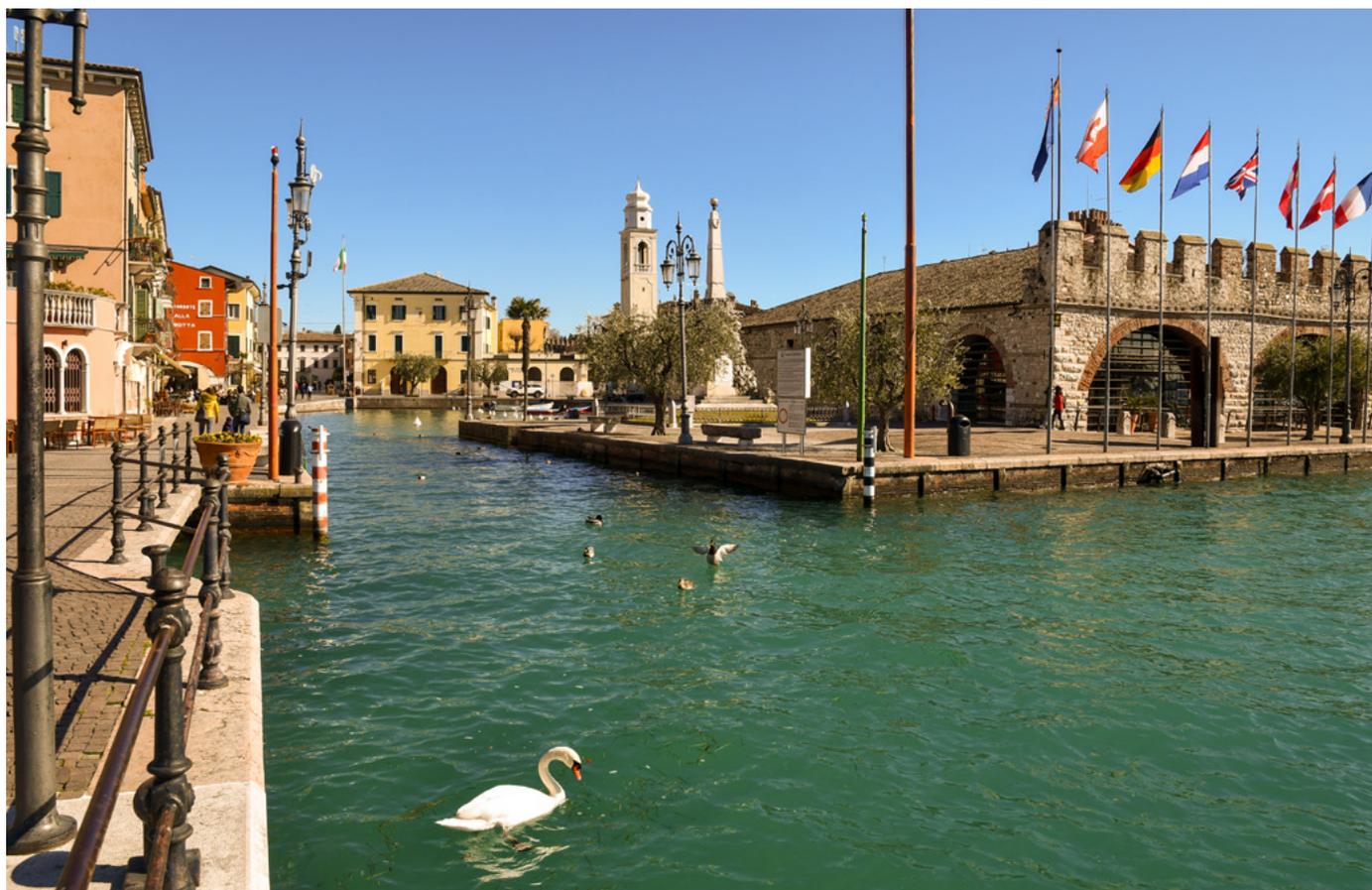
### LA GARDA DOC IN NUMERI

Sono 31mila gli ettari totali idonei, con 371mila quintali di uva rivendicata nel 2022. Spostandoci in cantina, si contano 153mila ettolitri di vino imbottigliati come Garda DOC nel 2022: 42mila ettolitri di Chardonnay, 35.500 ettolitri di Pinot grigio, 30mila ettolitri di Garganega, 22mila ettolitri di Frizzante, 5.800 ettolitri di Spumante, 4mila ettolitri di Merlot, 2.500 ettolitri di Cabernet. In totale, le bottiglie prodotte in un anno si aggirano intorno ai 20 milioni, con 250 produttori verticali e cantine cooperative che utilizzano la denominazione.

l'evento del Consorzio di Tutela del Garda DOC che racconta la ricchezza dei vini del Garda, dai varietali alle bollicine, giunto nel 2023 alla sua seconda edizione.

### Vini freschi e minerali

La viticoltura si sviluppa su suoli di agglomerati morenici, formati dai detriti di moto, rocce, sabbia e argilla depositati nel corso dei millenni dallo stesso ghiacciaio che avrebbe poi originato il Lago di Garda e che tempo, acqua e vegetazione, hanno trasformato nelle odierne colline che contraddistinguono il paesaggio gardesano. Si tratta di terreni che evidenziano una bassa differenziazione del profilo pedologico; sono in genere pietrosi, ricchi di scheletro, fortemente calcarei, ma con bassi livelli di calcare attivo. Nella maggior parte dei casi sono moderatamente profondi e presentano una scarsa trattenuta dell'acqua a causa della tessitura grossolana e della debole strutturazione. E questo vale grossomodo per le quattro aree in cui è suddiviso il territorio della DOC: la sponda est, la sponda sud, la sponda ovest e infine l'ala orientale del territorio. È in questo terroir dalle caratteristiche così particolari, forgiato dal tempo e aiutato da un clima "amico", che nascono i vini della Garda DOC riconoscibili per morbidezza, freschezza e mineralità. ●



▲ La Dogana veneta, a Lazise