

## Consorzio Tutela Vino Bardolino DOC

### Zona di produzione

Il Bardolino è figlio delle colline moreniche della sponda orientale del Garda, formate dai ghiacciai che modellarono il bacino lacustre in epoche lontanissime, lasciando evidente traccia di sé in una serie di rilievi, affacciati verso il lago, dotati di suoli estremamente variabili (basti pensare che la zonazione, voluta dal Consorzio di tutela, ne ha individuato più di sessanta tipologie diverse), spesso ghiaiosi. Qui da lunghissimo tempo hanno patria elettiva alcuni vitigni tipici del territorio veronese, in primis la Corvina veronese, oppure la Rondinella o la Molinara ed altri ancora.

CONSORZIO TUTELA VINO  
BARDOLINO DOC

La felice combinazione dei suoli morenici, dei vitigni e di un clima particolarmente mite, peraltro caratterizzato da buone escursioni termiche fra il giorno e la notte, dona vini che, sia nella tradizionale versione in rosso, sia nella tipologia rosata del Chiaretto, si caratterizzano per una considerevole piacevolezza ed immediatezza di beva.

L'area di produzione comprende per intero il territorio dei comuni di Garda, Bardolino, Affi, Cavaion Veronese, Pastrengo, Lazise, Castelnuovo del Garda, e in parte quello di Torri del Benaco, Costermano, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Bussolengo, Sona, Peschiera del Garda, Sommacampagna, Valeggio sul Mincio.

L'uso della specificazione aggiuntiva Classico è riservata al vino prodotto dalle uve raccolte e vinificate nell'interno della zona di origine più antica. Costituito nel 1969, cioè appena un anno dopo l'adozione della D.O.C. per il vino Bardolino (datata 28 maggio 1968), il Consorzio di tutela del Bardolino è stato tra i primi Consorzi vinicoli attivi in Italia.

### Caratteristiche e tipologie di vini

Nonostante la diversa impostazione produttiva, avendo come identica matrice le stesse uve (Corvina e Rondinella soprattutto), il Bardolino e il Chiaretto hanno caratteristiche comuni nella fragranza fruttata e nella leggera speziatura, che li rende giustamente apprezzati per la loro spiccata versatilità in cucina e per la loro considerevole piacevolezza di beva.

Il Bardolino è di un colore rosso rubino brillante, dai profumi fruttati e fragranti, con note di ciliegia, marasca, fragola, lampone, ribes, mora ed eleganti accenni di spezie (cannella, chiodo di garofano, pepe nero). Il gusto è asciutto, morbido, caratterizzato dalle medesime sensazioni di frutta rossa croccante e di piccolo frutto percepite all'olfatto, speziato, dotato di equilibrio, freschezza e considerevole bevibilità. Il Bardolino Superiore D.O.C.G. ha un periodo di invecchiamento di almeno un anno a decorrere dal primo novembre dell'anno di produzione.

Il Chiaretto è la versione rosata del Bardolino: viene ottenuto con la vinificazione “in rosa” delle uve, ossia con una minima macerazione delle bucce, che così rilasciano al mosto solo una parte delle loro sostanze coloranti naturali. Da qui il caratteristico colore rosa brillante, a tratti tendente al cerasuolo, e definito anche, con termini poetici, rosa fior di pesco o rosa corallo. All’olfatto richiama delicati profumi di piccoli frutti di bosco (lampone, ribes, mirtillo, fragolina), di mela croccante, di fiori di campo, accompagnati da leggeri e rinfrescanti sentori di clorofilla e di mela acerba e da sottilissime venature speziate (cannella, chiodo di garofano, vaniglia). Al palato il Chiaretto sfodera in pienezza le sue succose sensazioni di piccolo frutto rosso, unite ad una invidiabile freschezza giovanile. commercializzato a partire dal 6 novembre dell’anno di vendemmia delle uve. Ottenuto col metodo della macerazione carbonica delle uve, ideato in Francia, ha un elegante e vivace colore rubino mediamente intenso, un odore spiccatamente fruttato e un sapore delicatamente vellutato, fresco e sapido.

Quanto agli abbinamenti, il Bardolino, oltre che essere un vino da tutto pasto, adattissimo pertanto alle paste, ai ravioli, ai risotti, alle zuppe, alle carni grigliate ed al forno, consente accostamenti intriganti con piatti a base di castagne o a base di funghi. Sul lago di Garda, il Bardolino si beve da sempre col pesce di lago: è eccellente ad esempio con il risotto con la tinca o con l’anguilla alla griglia. Tradizionalmente accompagna anche un tipico piatto veneto a base di pesce: polenta e baccalà (stoccafisso). Servito fresco, si accosta molto bene anche con il pesce di mare, soprattutto di grossa pezzatura, ma anche con le seppie in umido.

Il Chiaretto è ideale come aperitivo, oppure servito insieme ad antipasti, primi di pasta e cucina estiva all’italiana. Un curioso abbinamento è quello con i piatti a base di tartufo nero estivo. È eccellente con il pesce, sia di mare che di lago, sia cucinato (alla griglia, al forno, al sale, bollito) che crudo (carpaccio di pesce). Da provare con la paella, oppure con il sauté di vongole, o ancora con i crostacei (gamberoni alla griglia). Si adatta molto bene alla cucina orientale, anche speziata, ed è compagno ideale per il sushi. La versione spumante è ottenuta con metodi a fermentazione naturale.

### Uve

I vini della D.O.C. Bardolino sono ottenuti da storici vitigni autoctoni. Nell’uvaggio la parte principale è giocata dalla Corvina Veronese, che per una piccola quantità può essere sostituita dalla varietà Corvinone. La Rondinella è ammessa dal 10 al 40%. Possono concorrere alla produzione, in quantità modeste (mai superiori al 10-15%), vitigni quali Molinara, Rossignola, Barbera, Sangiovese ed altri.

La Corvina è il classico vitigno autoctono della Valpolicella e del Bardolino. Non si conoscono le sue origini, che sono comunque antiche: le prime notizie sulla sua coltivazione in Valpolicella risalgono al 1824 ad opera del Pollini. La Corvina veronese è una varietà a germogliamento medio e maturazione medio-tardiva, di buona vigoria e costante produttività legata ad un’apprezzabile fertilità delle gemme e ad un peso medio del grappolo abbastanza consistente.



Resiste senza particolari difficoltà al freddo invernale; è sensibile alla peronospora, botrite, oidio e marciume acido. Predilige potature lunghe nelle diverse forme di allevamento. Se vinificata in purezza, la Corvina dà un vino di colore rosso rubino abbastanza intenso con riflessi violacei e profumi freschi, abbastanza corposo e dal sapore leggermente tannico acidulo. Sconosciuta l'origine del Corvinone, sempre confuso con la Corvina veronese grossa fino al 1993, anno della sua iscrizione al Registro delle varietà. Per le caratteristiche fenologiche il Corvinone non si differenzia sostanzialmente dalla Corvina; è, infatti, un vitigno a germogliamento medio e a maturazione medio-tardiva. È dotato di elevata vigoria, per cui predilige forme di allevamento espanse; presenta una buona produttività dovuta al grappolo di grandi dimensioni ed alla buona fertilità delle gemme. È sensibile al disseccamento del rachide, botrite, marciume acido e in particolar modo alla peronospora. La Rondinella è diffusa nelle zone del Valpolicella e del Bardolino dove entra negli uvaggi dei rispettivi vini a D.O.C. e D.O.C.G.. Di origine sconosciuta, è probabilmente arrivata nel Veronese nel XIX secolo. Il nome pare derivi dal colore della bacca che assomiglia alla livrea del piumaggio delle rondini. È un vitigno vigoroso, di germogliamento medio e maturazione medio-tardiva. La fertilità delle gemme piuttosto elevata, unita ad un peso del grappolo medio, garantisce produzioni abbondanti e costanti. Si adatta a diverse forme di allevamento espanse con potature preferibilmente medio-lunghe e ricche. Ha un'elevata tolleranza alle principali crittogame, ad eccezione del mal dell'esca. Buona la resistenza alla siccità e alla clorosi ferrica. Il vino che si ricava è meno robusto di quello della Corvina, con un colore rubino meno intenso, un profumo floreale leggermente vinoso e un sapore asciutto. La prima citazione della Molinara come vitigno coltivato nella bassa pianura veronese risale al Pollini (1824). Attualmente è allevato soprattutto nella zona del Garda e nelle aree moreniche limitrofe. L'epoca di germogliamento è pressoché media, medio-tardiva la maturazione. La fertilità delle gemme media ed un grappolo con peso medio-basso portano a produzioni di media entità. Di vigoria tendenzialmente elevata, predilige forme di allevamento espanse (pergola veronese). È molto sensibile agli eccessi di umidità ed alle carenze di potassio; buona la sua tolleranza a oidio, peronospora, meno a botrite e marciume acido. Il vino che si ricava da quest'uva presa in purezza è rosa pallido, abbastanza acido e alcolico insieme.

### **Vini Bianchi**

Bardolino Superiore D.O.C.G.

Bardolino Superiore classico D.O.C.G.

Bardolino Chiaretto D.O.C.

Bardolino Chiaretto Classico D.O.C.

Bardolino Novello D.O.C.

Bardolino Novello Classico D.O.C.

Bardolino e Bardolino Classico D.O.C.

Bardolino Chiaretto Spumante D.O.C.