

Consorzio Garda D.O.C.

Zona di produzione

Dal Lago di Garda alla Valpolicella, dalle rive del Mincio alla pianura a sud del capoluogo Scaligero: l'area della D.O.C. Garda è piuttosto vasta e il territorio abbastanza vario, accomunato però da una lunga e consolidata tradizione vinicola che ha qui ha trovato terreno fertile e adatto ai più diversi vitigni. In prevalenza si tratta di terreno collinare, di origine morenica intorno al lago, ma non mancano le zone pianeggianti.

La D.O.C. Garda comprende l'intero territorio dei comuni di: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, Illasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpolicella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano, Tregnago. È interessato anche parte del territorio di: Affi, Badia, Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fumane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B.A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri dei Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanuova, Villafranca. La sottozona "Garda Colli Orientali" insiste su un'area più circoscritta ma comunque di dimensioni ragguardevoli e deve sottostare ad ulteriori regole.

Caratteristiche e tipologie di vini

La D.O.C. Garda abbraccia un'ampia varietà di vini sia bianchi che rossi, alcuni ottenuti da vitigni autoctoni e altri da uvaggi che fanno parte della produzione tradizionale di quest'area. Sono previsti anche il vino frizzante e lo spumante, quest'ultimo ottenuto da Pinot Bianco, Chardonnay e Riesling. La specificazione passito deve essere ottenuta dalla vinificazione di una o più fra le uve Sauvignon, Riesling e Chardonnay per almeno il 70%.

Anche il Marzemino impegnato nella stessa quantità può concorrere al passito. La Vinificazione delle uve destinate alla produzione del "Garda" Passito deve avvenire dopo il 15 dicembre, al termine di un appassimento naturale. È stata introdotta anche la specificazione "vendemmia tardiva", ottenuta dalla vinificazione di Garganega, Riesling e Cortese per le uve a bacca bianca; Marzemino, Corvina, Barbera e Sangiovese per le uve a bacca rossa. In questo caso le uve devono aver subito una sovraturazione sulla pianta tale da presentare alla raccolta un titolo alcolometrico naturale minimo non inferiore a 12% vol. ed essere raccolte non prima del 5 ottobre per le uve a bacca bianca e del 15 ottobre per quelle a bacca rossa.

Il vino bianco "Garda Colli Orientali" deve essere ottenuto da vigneti per almeno il 40% composti da uva Garganega, mentre il rosso da almeno il 40 per cento di uva Corvina. Anche in questo caso la vinificazione delle uve destinate al Garda Corvina Passito non può avvenire prima del 15 dicembre.



Uve

Garganega per i bianchi e Corvina per i rossi: sono questi i due vitigni che caratterizzano la zona di produzione della D.O.C. Garda. Diffusa in buona parte della provincia di Verona, la Garganega non possiede una aromaticità spiccata ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi; ha uno sviluppo biologico molto lungo, tanto da giungere a maturazione in ottobre; ha una buccia dura e particolarmente gialla (quasi rossa) quando è matura. Non ha un'acidità preponderante ma piuttosto un interessante equilibrio di estratti e zuccheri. Lasciando che l'uva arrivi a piena maturazione, questa varietà è in grado di produrre dei bianchi con delicati aromi fruttati, in particolare di albicocca e pera, che diventano via via più corposi con il procedere della maturazione del vino.

Anche la Corvina si caratterizza per la fioritura tardiva e per la buona resistenza alle basse temperature. Ne nasce un vino di colore rubino intenso, corposo e ricco di sapori.

Vini Bianchi

Garda Garganega

Garda Pinot Bianco

Garda Pinot Grigio

Garda Chardonnay

Garda (Tocai) o Trebbianello

Garda Riesling

Garda Riesling Italico

Garda Cortese

Garda Sauvignon

Vini Rossi

Garda Cabernet

Garda Cabernet Sauvignon

Garda Merlot

Garda Pinot Nero

Garda Marzemino

Garda Corvina

Garda Barbera