

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “BARDOLINO”	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “BARDOLINO”
TESTO VIGENTE	PROPOSTE MODIFICA TESTO
<p>Approvato con DPR 28.05.1968 G.U. 186 - 23.07.1968 Modificato con DPR 11.09.1976 G.U. 324 - 04.12.1976 Modificato con DPR 01.10.1987 G.U. 269 - 17.11.1987 Modificato con DM 26.06.2001 G.U. 159 - 11.07.2001 Modificato con comunicato G.U. 232 - 05.10.2001 Modificato con DM 03.10.2001 G.U. 236 - 10.10.2001 Modificato con DM 18.02.2010 G.U. 58 - 11.03.2010 Modificato con DM 08.11.2011 G.U. 274 - 24.11.2011 Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP Modificato con DM 02.09.2013 G.U.214- 12.09.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>	<p>Approvato con DPR 28.05.1968 G.U. 186 - 23.07.1968 Modificato con DPR 11.09.1976 G.U. 324 - 04.12.1976 Modificato con DPR 01.10.1987 G.U. 269 - 17.11.1987 Modificato con DM 26.06.2001 G.U. 159 - 11.07.2001 Modificato con comunicato G.U. 232 - 05.10.2001 Modificato con DM 03.10.2001 G.U. 236 - 10.10.2001 Modificato con DM 18.02.2010 G.U. 58 - 11.03.2010 Modificato con DM 08.11.2011 G.U. 274 - 24.11.2011 Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP Modificato con DM 02.09.2013 G.U.214- 12.09.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP Modificato con DM 07.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>
<p>Articolo 1 La denominazione di origine controllata Bardolino è riservata ai vini Bardolino, Bardolino Classico, Bardolino Charetto, Bardolino Classico Charetto, Bardolino Charetto Spumante, Bardolino Novello e Bardolino Classico Novello che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.</p>	<p>Articolo 1 Denominazione e vini La denominazione di origine controllata “Bardolino” è riservata ai vini “Bardolino”, Bardolino Classico, Bardolino Charetto, Bardolino Classico Charetto, Bardolino Charetto Spumante, e “Bardolino Novello” e “Bardolino Classico Novello” che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. Le sottozone “Montebaldo”, “La Rocca” e “Sommacampagna” sono regolamentate nell’allegato 1, in calce al disciplinare, che ne costituisce parte integrante.</p>
<p>Articolo 2 I vini a denominazione di origine controllata “Bardolino” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata: - Corvina veronese (cruina o corvina) 35 - 80% è tuttavia ammesso nella misura massima del 20% la presenza della varietà Corvinone in sostituzione di una pari percentuale di Corvina, Rondinella 10 - 40%; - Molinara fino ad un massimo del 15% - possono concorrere inoltre alla produzione di detti vini, anche le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato. I vigneti già iscritti agli appositi albi alla data di approvazione del presente disciplinare, sono idonei alla produzione dei vini “Bardolino”.</p>	<p>Articolo 2 Base ampelografica I vini a denominazione di origine controllata “Bardolino” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata: - Corvina veronese (Cruina o Corvina) 35 – 80 95%, è tuttavia ammesso nella misura massima del 20% la presenza della varietà Corvinone in sostituzione di una pari percentuale di Corvina, - Rondinella 10 5 – 40% ; - Molinara fino ad un massimo del 15% - possono concorrere inoltre alla produzione di detti vini, anche le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, ammessi idonei alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato. I vigneti già iscritti agli appositi schedari viticoli della Regione Veneto albi alla data di approvazione del presente disciplinare, sono idonei alla produzione dei vini “Bardolino”.</p>
Articolo 3	Articolo 3

OMISSIS

a) La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Peschiera del Garda, Valeggio sul Mincio. Tale zona e' cosi' delimitata:

partendo a nord di Bussolengo dal ponte sul canale della ocietà' Sima, nelle immediate vicinanze della centrale elettrica, segue per breve tratto la strada provinciale Verona-Lago, percorre la strada detta del "Gabanet" toccando le localita' Casetta, Colombare sino all'incrocio della strada che scende dalla localita' Pigno. Segue il tracciato di detta strada sino a localita' Lughetto a quota 167, incontra e attraversa il limite di confine territoriale Bussolengo-Sona e prosegue in direzione di Palazzolo toccando localita' S. Giustina, segue la strada denominata della Rotonda toccando localita' Pozzo del Ghetto sino a giungere al ponte sul canale del consorzio Alto Veronese. Segue detto canale sino alla strada statale n. 11, risale a destra per breve tratto detta statale, imbecca la strada che porta a localita' Case Nuove, percorre la carrareccia della Rugola seguendo la unghia di collina del monte Corno sino alla localita' scuole comunali di Sona. Si inserisce nella strada comunale della Lova che segue sino a intersecare il primo canale secondario del consorzio Alto Veronese; percorre detto canale toccando localita' Rainera e proseguendo fino alla stazione FF.SS. di Sommacampagna. Dalla stazione segue la strada che porta al capoluogo di Sommacampagna, che attraversa per inserirsi nella viabile che porta a Custoza, percorrendola sino alla localita' Staffalo, per deviare a sinistra lungo la strada che porta alla localita' Boscone sino al punto di intersecare il canale principale del consorzio Alto Veronese. Seguendo il percorso del canale, passa nelle vicinanze delle localita' Fiozza e Ca' del Magro sino a giungere a localita' Campanella. In prossimita' di localita' Campanella abbandona il canale consorziale per seguire la carrareccia che porta alle localita' Colombara e Fenili. Da localita' Fenili dirotta a destra seguendo la strada che attraversa localita' Gardoni e successivamente si inserisce sulla strada Valeggio-Santa Lucia, che segue sino al capoluogo di Valeggio da dove prosegue seguendo la viabile che porta verso Monzambano. Percorre, verso Monzambano, la succitata strada sino a incontrare il primo passaggio a livello in prossimita' di quota 64. Da questo imbecca la viabile che porta alla localita' Fornelletti e attraversando detta localita' prosegue sino a intersecare la strada Valeggio-Salionze (quota 99), che percorre sino alla localita' Salionze e proseguendo oltre arriva in prossimita' di Peschiera sino a toccare la sponda orientale del lago di Garda nel punto in cui inizia il corso dell'estuario Mincio. Dall'estuario Mincio risale seguendo la sponda orientale del lago di Garda toccando Lazise, Cisano, Bardolino, Garda, Punta S. Virgilio,

sino ad arrivare al centro abitato di Torri del Benaco. Dirotta a destra imboccando la strada comunale panoramica che da detta localita' toccando le borgate di Costa e Albisano sale sinuosamente con tornanti sino a inserirsi sulla strada provinciale di San Zeno di Montagna. Da questo punto la delimitazione nord della zona del Bardolino segue la curva di livello quota 500, lungo le pendici montuose in comune di Costermano, Caprino e Rivoli.

Piu' specificatamente il percorso della linea di quota 500 e' il seguente: segue per breve tratto il confine comunale di Costermano a nord di monte Pozzol, prosegue attraversando Vaio Boione e in prossimita' della localita' Roncola raggiunge la linea di confine di Caprino. Seguendo le pendici del monte di Pesina passa a nord della localita' Pianezze, Le Banche e Ordenei, sino a incontrare il vaio dei Lumini; attraversa detto vaio e passa a sud delle localita' Peagne, ca' Zerman, Casette delle Pozze per giungere a nord della frazione Vilmezzano sino a incontrare il vaio delle Giare. Attraversato il vaio della Giare, percorre la strada che conduce alle localita' Renzone e Vezzane, attraversa il torrente Tasso e giunge in prossimita' di Pozza Galletto, sino a toccare la linea di confine del comune di Rivoli a sud del monte Cordespino. Da qui segue la linea di confine del comune di Rivoli sino alla localita' Canal. Segue quindi la strada che da detta borgata porta alla localita' Dogana sulla riva destra dell'Adige e prosegue lungo la stessa riva sino al ponte sul canale della soc. Sima a nord-ovest di Bussolengo; b) La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" designabili con la specificazione aggiuntiva "Classico", gia' riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica 28 maggio 1968, comprende, in tutto o in parte, i comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion. Tale zona e' cosi' delimitata: a nord dal confine comunale dal comune di Garda, fino a Val Tesina toccando quota 153 in prossimita' di Monte Berti. Segue l'ex confine di Castione lungo il monte Carpena a quota 277 a nord di localita' Tavernole, sino a toccare localita' Baia; risale per breve tratto la strada comunale che da detta localita' porta alla strada provinciale incrociandola a quota 234. Da questo punto ha inizio il limite est. La linea di confine discende lungo la strada prima detta e il terrapieno della ferrovia Affi-Caprino fino ai piedi del monte Moscal (q. 200). Continua poi a discendere, per un breve tratto con la detta ferrovia, poi con il torrente Tasso (o Ri), fino sotto casa Ragano (non lungi da Ponton) dove incontra il confine tra Rivoli e Cavaion. Lascia poi subito questo confine, sale a monte Pincio e sempre per linea di cresta incontra Ca' del Biso (q. 181) e, subito dopo il confine tra Pastrengo e Cavaion presso casa Faino. Segue allora questo confine e in seguito quello tra Pastrengo-Bardolino e quello che il comune di Lazise ha in comune con Pastrengo; Bussolengo e Castelnuovo fin sotto quota 121, presso Sarnighe. Abbandonato qui il confine comunale, tocca Sarnighe, q. 113 e 118,

correndo lungo una carrareccia, fino a casa alle Croci alle porte di Cola'. Per altra carrareccia discende alla localita' Le Tende e prosegue a quota fino a incontrare la strada comunale di Pacengo a case Fontanafredda. Segue per breve tratto questa strada, poi la carrareccia che, toccando quota 107, passa sotto il paese di Pacengo e giunge al lago subito sotto il porto.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" devono essere quelle tradizionali della zona, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la tradizionale pergoleta inclinata unilaterale aperta.

La densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 3.300 ceppi.

Per vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare e allevati con le pergole veronesi a tetto piano è fatto obbligo della tradizionale potatura a secco e in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di 80 mila gemme per ettaro. E' vietata ogni pratica di forzatura è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a t. 13 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata a detto limite purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Fermo restando il limite sopraindicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata rapportando la effettiva superficie coperta dalla vite.

La regione Veneto con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" inferiore a quello fissato dal presente disciplinare dandone comunicazione immediata al competente organismo di controllo. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Bardolino" devono assicurare un titolo alcolico volumico naturale minimo di 9.5% vol.

I vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino" superiore sono idonei anche per produrre vini a denominazione di origine controllata "Bardolino", alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione. Entro i termini previsti dalla normativa vigente successivi alle operazioni di scelta vendemmiale

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" devono essere quelle tradizionali della zona, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

2. Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera ~~semplice e doppia e la tradizionale pergoleta inclinata unilaterale aperta~~ e a **pergola con parete inclinata**.

La densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 3.300 ceppi.

Per vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare e allevati con le pergole veronesi a tetto piano è fatto obbligo della tradizionale potatura a secco e in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di 80 mila gemme per ettaro. E' vietata ogni pratica di forzatura è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

3. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a t. ~~13-12~~ per ettaro di vigneto a coltura specializzata. In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata a detto limite purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Fermo restando il limite sopraindicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata rapportando la effettiva superficie coperta dalla vite.

~~La regione Veneto con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" inferiore a quello fissato dal presente disciplinare dandone comunicazione immediata al competente organismo di controllo.~~

4. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Bardolino" devono assicurare un titolo alcolico volumico naturale minimo di 9.5% vol.

5. I vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino superiore" e i vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata "Chiaro di Bardolino" sono idonei anche per produrre vini a denominazione di origine controllata "Bardolino", alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione.

I superi di uva eccedenti i limiti di resa ad ettaro fino ad un massimo del 20% provenienti dalle sottozone Montebaldo, La Rocca e Sommacampagna sono idonei per produrre vini a

di cui sopra, si deve provvedere ad annotare nei registri ufficiali di cantina le partite di uve e la collocazione dei mosti ottenuti e darne comunicazione al competente organismo di controllo.

denominazione di origine controllata “Bardolino”, Bardolino Classico, Bardolino Novello e Bardolino Novello Classico, alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Entro i termini previsti dalla normativa vigente successivi alle operazioni di scelta vendemmiale di cui sopra, si deve provvedere ad annotare nei registri ufficiali di cantina le partite di uve e la collocazione dei mosti ottenuti e darne comunicazione al competente organismo di controllo.

6. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

7. La Regione Veneto, su richiesta motivata del consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, può stabilire ulteriori e diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

8. La Regione Veneto su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia e le organizzazioni professionali della regione, con proprio provvedimento, può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione del vino a denominazione di origine controllata “Bardolino” inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e all’organismo di controllo.

9. La Regione Veneto su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate climaticamente sfavorevoli, può ridurre la resa di uva e di vino consentite sino al limite reale dell’annata;

10. La Regione Veneto, su richiesta del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate particolarmente favorevoli, può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente. Oltre al limite del 20 per cento non è consentito ulteriore supero.

Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo previsto dal disciplinare di produzione, oppure sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare le esigenze di mercato.

11. Le operazioni di vinificazione dei quantitativi di uva eccedenti la resa massima per ettaro, di cui al presente capoverso, sono regolamentate secondo quanto previsto al successivo art. 5. La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole e forestali e all’Organismo di Controllo

IN CORSO DI APPROVAZIONE

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona delimitata nel precedente art. 3, lettera a). Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Verona. È in facoltà del Ministero per le politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, previa istruttoria della regione Veneto, qualora la situazione di produzione o di mercato lo richieda, di consentire, stabilendo le opportune modalità di controllo, che le operazioni di vinificazione siano effettuate nei comuni limitrofi, alla zona delimitata nel precedente art.3, lettera a). Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Qualora le uve di cui all'art. 2, vengano vinificate con la metodologia tradizionale a parziale contatto con la buccia, è concesso al vino ottenuto, in considerazione del suo colore, l'uso in etichetta della specificazione "Chiarretto". Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino" superiore prima dell'immissione al consumo può essere designato come vino a denominazione di origine controllata "Bardolino" sempre che il vino abbia i requisiti previsti per la denominazione di origine controllata. Entro i termini previsti dalla normativa vigente successivi alla variazione di designazione di cui sopra, si deve provvedere ad annotare nei registri ufficiali di cantina le partite dei mosti e dei vini di che trattasi e la loro collocazione e darne comunicazione all'Ispettorato repressione frodi competente del territorio e alla Camera di commercio di Verona. L'uso della specificazione "classico" in aggiunta della denominazione di origine controllata "Bardolino", è riservato al prodotto ottenuto da uve raccolte e vinificate all'interno del territorio della zona di origine più antica, indicata al precedente art. 3, lettera b). Tuttavia tali operazioni sono consentite se autorizzate dal Ministero delle politiche agricole e forestali, su richiesta degli interessati e previa istruttoria della Regione Veneto, anche in cantine situate al di fuori della predetta zona ma comunque all'interno della zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bardolino", a condizioni che:

1. dette cantine siano di pertinenza delle rispettive aziende agricole e, come tali, al servizio delle stesse;
2. in dette cantine le aziende interessate vinifichino, per quanto riguarda la denominazione di cui al presente disciplinare soltanto le uve prodotte nei propri terreni vitati, debitamente iscritti allo schedario viticolo.

La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate **nell'intero territorio amministrativo dei comuni** ricadenti nella zona delimitata nel precedente art. 3, lettera a). Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, **solo per i vini Bardolino e Bardolino Novello con l'esclusione delle sottozone** è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Verona.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, previa istruttoria della regione Veneto, qualora la situazione di produzione o di mercato lo richieda, di consentire, stabilendo le opportune modalità di controllo, che le operazioni di vinificazione **dei vini Bardolino e Bardolino Novello** siano effettuate nei comuni limitrofi, alla zona delimitata nel precedente art.3, lettera a).

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Qualora le uve di cui all'art. 2, vengano vinificate con la metodologia tradizionale a parziale contatto con la buccia, è concesso al vino ottenuto, in considerazione del suo colore, l'uso in etichetta della specificazione "Chiarretto".

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino Superiore" prima dell'immissione al consumo può essere designato come vino a denominazione di origine controllata "Bardolino" sempre che il vino abbia i requisiti previsti per la denominazione di origine controllata. **Il vino a denominazione di origine controllata "Chiarretto" prima dell'immissione al consumo può essere designato come vino a denominazione di origine controllata "Bardolino" sempre che il vino abbia i requisiti previsti per la denominazione di origine controllata.** Entro i termini previsti dalla normativa vigente successivi alle variazioni di designazione di cui sopra, si deve provvedere ad annotare nei registri ufficiali di cantina le partite dei mosti e dei vini di che trattasi e la loro collocazione e darne comunicazione all'Ispettorato repressione frodi competente del territorio e alla Camera di commercio di Verona **all'OdC di competenza**. L'uso della specificazione "classico" in aggiunta della denominazione di origine controllata "Bardolino", è riservato al prodotto ottenuto da uve raccolte e vinificate all'interno del territorio della zona di origine più antica, indicata al precedente art. 3, lettera b). Tuttavia tali operazioni sono consentite, se autorizzate **dalla Regione Veneto, dal Ministero delle politiche agricole e forestali, su richiesta degli interessati e previa istruttoria della Regione Veneto**, anche in cantine situate al di fuori della predetta zona ma comunque all'interno della zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bardolino", a condizioni che: 1. dette cantine siano di pertinenza delle rispettive aziende agricole e, come tali, al servizio delle stesse; 2. in dette cantine, le aziende interessate vinifichino, per quanto riguarda la denominazione **Bardolino seguita dalla specificazione "classico"** di cui al presente disciplinare, **soltanto le uve prodotte nei propri terreni vitati, debitamente iscritti allo schedario viticolo. le uve prodotte in vigneti di pertinenza aziendale.**

4. La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata.

La denominazione di origine controllata "Bardolino" può essere utilizzata per designare al vino spumante "chiarretto" ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare ed utilizzando metodi di spumantizzazione a

La denominazione di origine controllata "Bardolino" può essere utilizzata per designare al vino spumante "chiaro" ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare ed utilizzando metodi di spumantizzazione a fermentazione naturale.

Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut, extra dry e dry.

Le operazioni di spumantizzazione debbono avvenire nell'ambito del territorio delle province di Verona, Treviso, Asti e Brescia. Il vino a denominazione di origine controllata "Bardolino", imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "novello" purché prodotto con l'85% di uva a macerazione carbonica.

~~fermentazione naturale.~~

~~Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut, extra dry e dry.~~

~~Le operazioni di spumantizzazione debbono avvenire nell'ambito del territorio delle province di Verona, Treviso, Asti e Brescia.~~

5. Il vino a denominazione di origine controllata "Bardolino", imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "novello" purché prodotto con ~~l'85%~~ **il 100%** di uva a macerazione carbonica.

6. Il vino a denominazione di origine controllata «Bardolino» deve essere immesso al consumo a partire dal 15 gennaio dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

7. La Regione Veneto su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, con proprio provvedimento, prima della vendemmia può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di vino certificabile con la denominazione di origine controllata "Bardolino", inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e all'organismo di controllo.

8. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto 10.

9. La Regione Veneto con proprio provvedimento, su richiesta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte quantitativi dei mosti e dei vini di cui il precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata.

Articolo 6

I vini della denominazione di origine controllata, di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

"Bardolino" e "Bardolino Classico" :

⌘ colore: rosso rubino tendente a volte al cerasuolo che si trasforma in granato con l'invecchiamento;

⌘ odore: caratteristico, vinoso;

⌘ sapore: asciutto, sapido, armonico;

⌘ titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

⌘ acidità totale minima: 4,5 g/l;

⌘ estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Bardolino Chiaro" e "Bardolino Classico Chiaro":

⌘ colore: rosa tendente al granato con l'invecchiamento;

⌘ odore: caratteristico, fruttato, delicato;

⌘ sapore: morbido, sapido, armonico;

⌘ titolo alcolometrico totale minimo: 10,50% vol;

⌘ acidità totale minima: 5,0 g/l;

⌘ estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

⌘ zuccheri riduttori residui: massimo 9 g/l.

"Bardolino Chiaro Spumante":

⌘ spuma: sottile con grana fine e persistente;

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini della denominazione di origine controllata, di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

"Bardolino" e "Bardolino" con la specificazione classico:

⌘ colore: rosso rubino tendente a volte al cerasuolo che si trasforma in granato con l'invecchiamento;

⌘ odore: caratteristico, vinoso;

⌘ sapore: asciutto, sapido, armonico;

⌘ titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

⌘ acidità totale minima: 4,5 g/l;

⌘ estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

~~"Bardolino Chiaro" e "Bardolino Classico Chiaro":~~

~~⌘ colore: rosa tendente al granato con l'invecchiamento;~~

~~⌘ odore: caratteristico, fruttato, delicato;~~

~~⌘ sapore: morbido, sapido, armonico;~~

~~⌘ titolo alcolometrico totale minimo: 10,50% vol;~~

~~⌘ acidità totale minima: 5,0 g/l;~~

~~⌘ estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;~~

~~⌘ zuccheri riduttori residui: massimo 9 g/l.~~

~~"Bardolino Chiaro Spumante":~~

~~⌘ spuma: sottile con grana fine e persistente;~~

<p> ⌘ colore: rosa tendente al granato con l'invecchiamento; ⌘ odore: caratteristico, delicato; ⌘ sapore: morbido, sapido, leggermente acidulo; ⌘ titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; ⌘ acidità totale minima: 5,0 g/l; ⌘ estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l. </p> <p> “Bardolino Novello” e “Bardolino Classico Novello”: ⌘ colore: rosso rubino chiaro; ⌘ odore: caratteristico intenso fruttato; ⌘ sapore: asciutto, morbido, sapido, leggermente acidulo fresco, talvolta leggermente vivace; ⌘ titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol; ⌘ acidità totale minima: 5,0 g/l; ⌘ estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l; ⌘ zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l. </p> <p> In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentito, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo. </p>	<p> ⌘ colore: rosa tendente al granato con l'invecchiamento; ⌘ odore: caratteristico, delicato; ⌘ sapore: morbido, sapido, leggermente acidulo; ⌘ titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; ⌘ acidità totale minima: 5,0 g/l; ⌘ estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l. </p> <p> “Bardolino” Novello e “Bardolino Classico Novello”: ⌘ colore: rosso rubino chiaro; ⌘ odore: caratteristico intenso fruttato; ⌘ sapore: asciutto, morbido, sapido, leggermente acidulo fresco, talvolta leggermente vivace; ⌘ titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol; ⌘ acidità totale minima: 5,0 g/l; ⌘ estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l; ⌘ zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l. </p> <p> In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentito, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo. </p>
<p>Articolo 7</p> <p>Alla denominazione di origine controllata dei vini “Bardolino” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi “extra” “fine” “scelto” e “selezionato” e simili.</p> <p>Per i vini a denominazione di origine controllata “Bardolino”, ad esclusione della tipologia “Chiarretto spumante”, deve essere obbligatoriamente indicata l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ai nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.</p>	<p>Articolo 7</p> <p>Etichettatura, designazione e presentazione</p> <p>Alla denominazione di origine controllata dei vini “Bardolino” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi “extra” “fine” “scelto” e “selezionato” e simili.</p> <p>Per i vini a denominazione di origine controllata “Bardolino”, ad esclusione della tipologia “Chiarretto spumante”, deve essere obbligatoriamente indicata l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ai nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.</p>
<p>Articolo 8</p> <p>Per i vini a denominazione di origine controllata “Bardolino” immessi al consumo fino a litri 5, è obbligatorio l'uso delle tradizionali bottiglie e fiaschi di vetro.</p> <p>È consentito inoltre per il confezionamento della tipologia del vino DOC “Bardolino”, senza alcuna specificazione aggiuntiva, l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 3 litri.</p>	<p>Articolo 8</p> <p>Confezionamento</p> <p>Per i vini a denominazione di origine controllata “Bardolino” immessi al consumo fino a litri 5, è obbligatorio l'uso delle tradizionali bottiglie e fiaschi di vetro.</p> <p>È consentito inoltre per il confezionamento della tipologia del vino DOC “Bardolino”, senza alcuna specificazione aggiuntiva, l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 3 litri.</p> <p>I sistemi di chiusura sono quelli previsti dalle norme vigenti.</p>

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

Il Bardolino è prodotto delle colline moreniche della sponda orientale del lago di Garda che hanno avuto origine dai ghiacciai che modellarono il territorio, lasciando evidente traccia di sé in una serie di rilievi collinari concentrici affacciati verso il Garda, dotati di suoli estremamente variabili, tendenzialmente ghiaiosi e profondi.

I terreni posti al lato nord dei pendii collinari sono normalmente ricoperti di boschi, mentre quelli posti a sud, est e ovest, con una felice esposizione dei terreni ospitano vigneti e oliveti. I terreni, grazie alla loro composizione e struttura, a fine inverno si riscaldano abbastanza velocemente, consentendo lo sviluppo precoce dei germogli, la fioritura, l'allegagione e l'invaiaura che decorrono con ritmo regolare, permettendo lo sviluppo e l'adeguata maturazione dei grappoli e dei tralci anche nelle annate climaticamente più difficili.

All'interno dell'area il clima è influenzato dalla presenza della grande massa d'acqua del lago di Garda, ma anche dalla presenza verso nord del massiccio del monte Baldo e dalla vallata del fiume Adige. In linea generale, il clima della zona è caratterizzato da estati calde ma non afose e inverni miti, tanto da permettere anche la coltivazione dell'olivo, ed essere considerato un clima "mediterraneo".

All'interno della zona di produzione si distingue l'area Classica attorno al comune di Bardolino, ossia la zona di più antica tradizione, che essendo più prossima al lago presenta delle caratteristiche climatiche e ambientali particolari.

Fattori storici e umani

Ritrovamenti archeologici dell'età del bronzo, reperti romani per l'uso del vino nei riti religiosi, raffigurazioni di grappoli nelle chiese medioevali, documenti di compravendite di vigneti, nonché scritti di autori famosi del XV secolo, testimoniano la lunga ed ininterrotta tradizione vitivinicola della zona del Bardolino.

È nel XIX secolo che la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di "Bardolino", con le prime analisi chimiche effettuate nel 1873. Come testimonia nel 1897 lo scrittore bresciano Giuseppe Solitro, "Tra i più reputati della regione sono quelli di Bardolino, che questo nome corrono tutta l'Italia e competono con i migliori della penisola". Giovanni Battista Perez, in un testo pubblicato nel 1900, descrive il vino "di tinta rosso-chiara" del distretto di Bardolino, soffermandosi sulle caratteristiche organolettiche della produzione delle varie località di quella che è l'attuale area del Bardolino. Alcuni autori nei primi anni del 1900 caratterizzavano il Bardolino, come "salatino", oppure "asciutto e leggero, dotato di una sottile sapidità", peculiarità che tutt'oggi differenzia il Bardolino da vini simili ottenuti nelle zone

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona di produzione della Doc Bardolino occupa il settore veneto dell'anfiteatro morenico del Garda, estendendosi a nord sino al golfo di Garda, contrappuntato dal colle detto La Rocca, ed a sud su tutto il tratto collinare circostante il territorio di Sommacampagna sino a raggiungere il fiume Mincio, che costituisce il limite occidentale insieme con il lago; da qui il confine risale lungo il cordone morenico più esterno e rilevato, includendo anche alcuni tratti della piana fluvio-glaciale antistante, sino a entrare nella valle dell'Adige, per continuare percorrendo l'alta scarpata rocciosa della vallata, mantenendosi poi entro le pendici del monte Baldo, sino a ridiscendere, infine, verso la sponda lacustre.

Il paesaggio morenico nel settore centro-meridionale si presenta caratterizzato da una fitta serie di colline allungate, separate talora da strette vallecicole o da ampie piane ghiaiose, con dislivelli generalmente compresi entro 50-100 metri. In molti punti le cerchie risultano talmente addossate da generare depressioni chiuse, buona parte delle quali ha ospitato piccole torbiere. Le ondulazioni divengono molto più significative nel settore nord, nel quale alla presenza di affioramenti rocciosi si sommano anche i depositi connessi alla piccola lingua glaciale che scendeva lungo la valle dell'Adige e che ha generato un proprio anfiteatro morenico, compreso tra Affi e Caprino Veronese detto di Rivoli Veronese. In questa zona un'ampia piana fluvio-glaciale separa i due apparati morenici, oltre a delimitare le pendici dei primi versanti del monte Baldo. Questi ultimi sono tuttavia rivestiti per buona parte dell'area interessata alla denominazione da depositi glaciali antichi, lasciati da discese del ghiacciaio evidentemente molto più consistenti di quelle che hanno costruito i due anfiteatri attualmente osservabili.

Grazie alla loro composizione e struttura, i terreni a fine inverno si riscaldano abbastanza velocemente, consentendo lo sviluppo precoce dei germogli, e successivamente un decorso con ritmo regolare delle fasi di fioritura, allegagione e invaiaura, permettendo lo sviluppo dei tralci e dei grappoli in maniera adeguata anche nelle annate climaticamente più difficili.

All'interno dell'area il clima è influenzato dalla presenza della grande massa d'acqua del lago di Garda, ma anche dalla presenza verso nord del massiccio del monte Baldo e dalla vallata del fiume Adige. In linea generale, il clima della zona è caratterizzato da estati calde ma non afose e inverni miti, tanto da permettere anche la coltivazione dell'olivo e, storicamente, degli agrumi, nonché di altre varietà arboree normalmente presenti in area mediterranea.

All'interno della zona di produzione, fattori di natura storica, geografica, pedologica e climatica consentono di individuare tre sottozone, contraddistinte con i nomi Montebaldo (nell'entroterra prossimo al gruppo montuoso omonimo, su un'area corrispondente all'antico territorio del distretto di Montebaldo), La Rocca (in prossimità della riviera gardesana e nel suo primo entroterra, in una zona che

limitrofe.

Per quanto riguarda il vino Chiaretto, tipico della zona, la tradizione vuole che la formula per la sua preparazione sia stata elaborata nel 1896 sul lago di Garda dal senatore, avvocato e scrittore veneziano Pompeo Molmenti, che sembra avesse appreso in Francia la tecnica della vinificazione “in bianco” delle uve rosse: Zeffiro Bocci nel 1970 scriveva che “nelle zone viticole veronesi adiacenti al Benaco, si è sempre prodotto un Chiaretto del Garda ben definito”.

Nel 1926 viene costituito il primo “Consorzio di difesa del vino tipico Bardolino”. Studi pedologici degli anni '30 individuano, nel contesto del territorio della denominazione Bardolino, la zona denominata Classica.

Nel 1937 viene istituito il “Consorzio di difesa per la tutela dei vini pregiati veronesi”, indicando fra le tipologie tutelate il Bardolino. Negli anni '40 e '50 bottiglie di vino etichettate come “Bardolino” o “Bardolino Extra” vengono già esportate negli Stati Uniti.

La storia moderna del Bardolino ha ufficialmente origine il 28 maggio 1968, data di approvazione del Decreto presidenziale che istituisce la Denominazione d'origine protetta “Bardolino” e l'anno successivo viene istituito il Consorzio di tutela del vino Bardolino.

Grazie alla sua precisa identità storica e la sua qualità, oggi la denominazione Bardolino è conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, dove viene venduto oltre il 60% del prodotto.

Fattori umani

Le capacità dei produttori del Bardolino si esprimono, in particolar modo, nel saper valorizzare le peculiarità delle due varietà autoctone Corvina Veronese e Rondinella, che meglio consentono di interpretare le caratteristiche tradizionali del Bardolino sia in vigna che in cantina; l'esperienza degli operatori permette loro di individuare i momenti ideali della maturazione delle uve in relazione ai prodotti da ottenere, primo fra tutti il Chiaretto, il prodotto che rappresenta la denominazione. I produttori hanno ulteriormente affinato le tecniche tradizionali sviluppando i due diversi sistemi tradizionali di lavorazione delle uve, la cui scelta dipende anche dall'andamento climatico e dalle richieste del mercato. I produttori, tradizionalmente, o effettuano le vendemmie separate delle uve destinate al Chiaretto (da raccogliere anticipatamente) rispetto a quelle delle altre tipologie, oppure utilizzano la tecnica del “salasso” sui mosti destinati al Bardolino (il processo prevede di prelevare una certa quantità di mosto dalla vasca di macerazione delle uve rosse, continuando la vinificazione in assenza di bucce). In entrambi i casi gli operatori pongono grande attenzione alla conservazione dell'integrità del colore, che costituisce una delle caratteristiche salienti dei vini rosati, all'esaltazione delle sensazioni di piccoli frutti di bosco tipici dei vitigni tradizionali della zona, fragola e lampone in particolare, ed alla presenza di una considerevole freschezza. Partendo dalle particolari caratteristiche del Chiaretto i produttori della zona

corrisponde all'antico distretto di Bardolino) e Sommacampagna (nel tratto collinare meridionale, al cui interno è baricentrico il territorio di Sommacampagna).

I tre toponimi che individuano le sottozone hanno radicatissima connessione ai fattori naturali che caratterizzano le rispettive aree di produzione.

“La Rocca – scrive don Albano Bussinello nel volume “Su la Rocca di Garda” - ha due cime: l'una, alta m. 294 (...) pende quasi a picco sul lago, ed è detta Rocca vecchia; l'altra, più indietro, alta m. 309, circondata da pini e cinta da un muro, è detta l'Eremo”. Il riferimento al colle della Rocca risulta apprezzabile sia come precisa identificazione del perno territoriale dell'antico distretto di Bardolino, sia come elemento strettamente correlato alla storia vitivinicola della sottozona, essendovisi insediati il priorato di San Colombano e l'eremo camaldolese di Monte San Giorgio. Il monastero di San Colombano in Bardolino, dipendente dall'abate dell'abbazia di San Colombano di Bobbio, era gestito autonomamente dai monaci, che amministravano numerosi poderi, in ampia parte dati in locazione alla popolazione locale. “Quasi tutta la proprietà che nel XII secolo dipende dalla chiesa di San Colombano di Bardolino – scrive Andrea Piazza trattando delle “carte di San Colombano di Bardolino” nel periodo intercorrente fra il 1134 e il 1205 – è divisa in piccoli appezzamenti dati in concessione a rustici che sono tenuti a versare canoni in natura o in denaro, sulla base di rapporti consuetudinari o, più raramente, fissati in contratti scritti”. L'inventario delle terre della chiesa “registra inoltre un insieme di terre poste in prossimità dell'edificio religioso con coltivazioni di olivi, viti e cereali”. Nel “Breve recordationis de Terris Ecclesiae Sancti Columbani” si legge che “ipsa Ecclesia Sancti Columbani habet, et tenet (...) quatuor campos de terra cum Vineis Sclavis”. Il medesimo documento “precisa per oltre 190 appezzamenti la collocazione geografica, le colture praticate, il nome dei concessionari e i canoni da questi dovuti” e “più della metà dei 190 appezzamenti inventariati sono distribuiti nei pressi della chiesa di San Colombano, nell'area di congiunzione dei territori di Bardolino e di Garda”.

L'eremo di Monte San Giorgio di Bardolino trae origine dalla decisione assunta nel 1661 da un nobile di Padova, Giovan Battista Dotti, di entrare a far parte della congregazione coronese quale oblato presso l'eremo di Monte Rua. Di tutti i suoi notevoli possedimenti conservò per sé, con l'intenzione di farne dono alla sua nuova comunità di adozione, il solo Monte San Giorgio. Alla sua donazione si aggiunse quella di un nobile locale, Alvise Becelli, che provvide, a proprie spese, a integrare il lascito con l'acquisto delle aree sulla sommità del monte, che non erano di proprietà del Dotti. I lavori di costruzione dell'eremo furono conclusi nel 1665: l'insediamento poteva contare sulla disponibilità di una rilevante estensione di terreno in una zona rilevante anche sotto il profilo agricolo e viticolo.

Tra la sede del priorato di San Colombano e l'eremo camaldolese si trova inoltre località Sem, toponimo che certamente deriva dalla contrazione del nome dell'antica Cemo, citata in un documento del monastero di San

hanno affinato la tecnica di elaborazione nella versione spumante.

b) Specificità del prodotto

Le caratteristiche essenziali del Bardolino sono costituite dalla freschezza, dai profumi di piccoli frutti e di spezia, dalla considerevole bevibilità e abbinabilità, dal carattere giovanile, caratterizzato da un tipico sentore di “salatino” o salato, come testimoniato da numerosi esperti fin dal 1900. 8

Il Bardolino è un vino di colore rosso rubino brillante, con profumi fruttati e fragranti e 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. È, per eccellenza, un vino quotidiano, giovanilmente brioso, dell’inimitabile sapore salino.

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. All’olfatto il Chiaretto richiama delicati profumi di piccoli frutti di bosco (lampone, ribes, mirtillo, fragolina), accompagnati da sottilissime venature speziate (cannella, chiodo di garofano, vaniglia). Al palato offre succose sensazioni di piccolo frutto rosso, unite ad una invidiabile freschezza giovanile. La versione spumante è ottenuta con metodi a fermentazione naturale.

Per le loro caratteristiche di leggerezza, di presenza fruttata, di speziatura e di freschezza, sia il Bardolino che il Chiaretto sono caratterizzati da un’estrema abbinabilità con la cucina sia tradizionale che moderna o esotica, per accompagnare dagli antipasti ai primi, dal pesce alla carne.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

La felice esposizione dei terreni, il clima mite e arieggiato del lago di Garda, le piogge estive contenute, le irrigazioni razionali e una mirata gestione viticola, pongono le basi per la maturazione ottimale delle uve del Bardolino.

Il clima particolarmente mite dei terreni più vicini alla fascia costiera del lago, che presenta buone escursioni termiche fra il giorno e la notte, grazie anche alle brezze termiche provenienti dal lago, caratterizza nei vini la buona maturazione fenolica e spiccati sentori fruttati di fragola e di lampone.

I suoli di natura morenica, la loro struttura diversificata e la composizione chimica, in genere non particolarmente ricca, conferiscono ai vini della denominazione del Bardolino, sia nella tradizionale versione in rosso, sia nel Chiaretto, una peculiare caratteristica di sapidità e salinità, nonché un carattere fresco, giovanile, brioso che differenziano il Bardolino da vini simili ottenuti in zone limitrofe.

Colombano di Bobbio datato 1198 nel quale si parla di una pezza di terra “iacente in Cemo ante arcem Garde”, ossia “situata a Cemo, prima del castello di Garda”. Proveniva probabilmente proprio dalle colline bardolinesi quel *Montenarius de Cem* che è ricordato nel “Breve recordationis de terris ecclesiae Santi Colombani”, il lungo elenco delle terre gardesane del monastero di San Colombano date in affitto nella seconda metà del dodicesimo secolo. Questo *Montenarius* aveva ottenuto in conduzione un *mansio*, ossia una campagna, e s’era impegnato a versare canoni cospicui in uve ed olive, in più una spalla di porco (da consegnare a Natale), un cappone (a Carnevale) e uova (ventiquattro per l’esattezza, da dare ai monaci a Pasqua), più i pasti alle persone impegnate nella vendemmia.

La Rocca ricade inoltre nell’area di tutela paesaggistica denominata “Rocca di Garda” individuata dall’art. 35 del vigente Piano Territoriale Regionale di Coordinamento (PTRC) adottato con DGRV n. 7090 del 23.12.1986 ed approvato con DCRV n. 250 del 13.12.1991 e riguardante le “Direttive, prescrizioni e vincoli per le aree di tutela paesaggistica di interesse regionale soggette a competenza degli Enti Locali”. Tale area ricade inoltre all’interno del Sito di Importanza Comunitaria IT3210007 denominato “Monte Baldo, Val dei Mulini, Senge di Marciaga, Rocca del Garda” ed è inclusa tra gli “ambiti interessati dall’istituzione di parchi e riserve” così come definiti dall’art. 23 del Piano di Area del Garda Baldo adottato con DGRV n. 827 del 15.03.2010”. Inoltre, la medesima area ricade in larghissima parte, e nella sostanza, nella zona S.I.C. (Sito di Importanza Comunitaria) individuata con deliberazione di Consiglio comunale del Comune di Bardolino n. 11 dell’11.04.2011, con la quale è stato adottato il Piano di Assetto del Territorio in copianificazione con la Regione Veneto ai sensi dell’art. 5 della LRV n. 11 del 23.04.2004, nonché nel Parco archeologico e naturalistico della Rocca del Garda.

Per la sottozona corrispondente all’antico distretto di Caprino, è utilizzata la coeva definizione toponomastica di Montebaldo, così come citata dal Perez: “I contrafforti di Montebaldo (distretto di Caprino) coll’annessa regione morenica superiore, o Gardense (distretto di Bardolino) ed i colli morenici inferiori (distretto nord di Villafranca)”.

La dizione Montebaldo veniva peraltro diffusamente impiegata nei secoli scorsi in luogo di Monte Baldo o alternativamente a tale dicitura. Si veda ad esempio il “Viaggio al Lago di Garda e al Monte Baldo” di Ciro Pollini (1816) nel quale si cita “quel suo Montebaldo eziandio, chiamato a buona ragione l’Orto d’Italia”. Del resto, anche in un documento amministrativo ufficiale quale il ponderoso “Elenco alfabetico dei Comuni denominativi e delle frazioni aggregate appartenenti ai quattro Circondarj di reclutamento delle Province Venete”, stampato nel 1823, ci citano i Comuni di Ferrara di Montebaldo e di Montagna di Montebaldo (l’attuale San Zeno di Montagna) con l’indicazione del toponimo Montebaldo in forma compatta.

Il precedente volume delle “Memorie appurate intorno al Santuario della Madonna della Corona in Monte Baldo” di Andrea Saverio Bridi (1772), ove si scrive: “Che se un

Pur nella comune caratterizzazione che distingue i vini della denominazione del Bardolino, alcuni fattori specifici dei terreni, all'interno della zona di produzione, permettono di far apprezzare ai consumatori più esperti sentori peculiari come quelli di viola nei suoli ghiaioso-sabbiosi di ridotto spessore, di ciliegia nella zona meridionale di minore piovosità e dal clima estivo mediamente più caldo, nonché note speziate e una maggiore acidità nei terreni a substrato roccioso della fascia contigua alla dorsale del monte Baldo e la valle dell'Adige. Le particolari condizioni climatiche e ambientali della zona Classica, che si affaccia sul lago, permettono di ottenere un vino fruttato, maggiormente orientato verso la fragola e il lampone.

qualche dubbio insorgere potesse circa la denominazione di questo sacro Luogo, cioè che essendo egli comunemente detto della Madonna della Corona di Monte Baldo, e che nominandosi negli ora accennati documenti semplicemente della Madonna di Montebaldo". Anche nella "Cronica della Città di Verona" data alle stampe nel 1747, si cita il toponimo in forma compatta ("Fu medesimamente ordinata la via per cui sopra la schiena di monti lungo il fiume Adige si passa nella Germania e un'altra; che a Montebaldo conduce, e quindi al castello di Avio; ma questa, per cui da Montebaldo ad Avio scendeasi, a tempi nostri è totalmente perduta").

Più indietro nel tempo, a riprova dell'uso consolidato nel tempo della dicitura in parola, va citato quanto meno il fondamentale "Viaggio di Monte Baldo" di Francesco Calzolari (1566) che incomincia così: "Montebaldo per la sua meravigliosa grandezza, et per il sito per tutta la Italia assai famoso, è posto nelle fauci delle alpi che partono la Rhetia dalla Italia, in confine del territorio Veronese et Tridentino. Questo, sì come con il suo giogo sino al cielo salendo, di altezza supera tutti i vicini monti, così di bellezza di sito non è a qual si voglia inferiore. Ha le sue radici da l'una parte verso l'Oriente ne la ripa de l'Adige, da l'Occidente nelle amenissime riviere di Benaco, dal Mezzogiorno ha la campagna, dal Settentrione gli altri monti contigui".

Per la sottozona corrispondente all'antico distretto di Villafranca nord o dei "colli morenici inferiori", essendo il comune di Villafranca di Verona al di fuori della zona di produzione della doc Bardolino, la filiera si è orientata sull'individuazione del toponimo Sommacampagna quale elemento distintivo della sottozona.

In effetti, il territorio comunale di Sommacampagna è relevantissimo, oltre che dal lato antropico, anche sotto il profilo della produzione vitivinicola locale, sia per l'amplissima estensione dei terreni vitati, sia perché correlato ad una frazione comunale, Custoza, che dà a sua volta nome ad una specifica denominazione di origine.

Il territorio di Sommacampagna è inoltre geograficamente baricentrico rispetto alla sottozona; ugualmente, era in passato riconosciuto come un centro di riferimento nodale dell'area. Ne offre una riprova, ad esempio, la "Cronica della Città di Verona" data alle stampe nel 1747, che, citando la presenza del "Vice Re de Spagna" avvenuta 1512, informa che questi "vene similmente a lozar a Villafranca, e a Valezo e a Sommacampagna, et per quelle ville lì intorno".

La tradizione delle vocazione agricola e viticola locale è testimoniata da una fitta rete di splendide ville rurali, centri catalizzatori della produzione delle campagne circostanti, nonché dall'origine del toponimo stesso, che in passato era indicato quale "Summa Campanea" oppure "Summa Campania", la "campagna somma", ossia presumibilmente "più alta". Scrive Sandro Bevilacqua nel suo "Piccolo Atlante Provinciale (tra l'Adige e il Garda)": "Sto visitando le ville che conferiscono suggestione e maestà a Sommacampagna (Summa Campanea), il paese che indica già col suo nome che si trovava all'estremo limite della campagna veronese, e infatti sorge sul primo rialzo delle colline moreniche che a

forma di anfiteatro circondano il lago”.

Viene citata con la dizione antica, ad esempio, nella “Verona Illustrata” di Scipione Maffei (1732), il quale elenca alcuni comuni veronesi nei quali “la voce latina ancor si ristiene, variata solamente qualche lettera, o sillaba per la volgar pronunzia” e tra questi “Sommacampagna da summa campania”. Così pure, nelle “Notizie storiche delle chiese di Verona” raccolte da Giambatista Biancolini nel 1749 trova citazione un documento del 1155 nel quale già si menzionava la “plebem Summa Campania cum capellis & decimis”, con il riferimento dunque alle decime agricole.

Si rammenta infine che definito con la menzione “Classico” il vino proveniente dalle uve dei vigneti coltivati in prossimità del comune di Bardolino.

Fattori storici

Ritrovamenti archeologici di reperti risalenti all’età del bronzo, oggetti di epoca romana destinati all’uso del vino nei riti religiosi e rinvenimenti di ville rustiche coeve, raffigurazioni di grappoli negli edifici di culto di origine longobarda e una mole considerevole di documenti di compravendite di vigneti del periodo medioevale (i monasteri che detenevano possedimenti agrari nell’area concedevano in affitto le loro terre “cum vineis”, distinte da quelle “cum olivis” o da quelle “aratorie”), nonché numerosi scritti rinascimentali e moderni testimoniano con abbondanza di dettagli la lunga ed ininterrotta tradizione vitivinicola della zona del Bardolino.

In verità, storicamente, e almeno sin dai primi anni dell’Ottocento, all’interno all’attuale zona di produzione della Doc erano riconosciute le peculiarità di singoli areali. Nel volume di Giovanni Battista Perez “La Provincia di Verona ed i suoi vini”, edito nel 1900, si riferisce infatti che già nella prima metà dell’Ottocento, i “periti estimatori” avevano chiaramente individuato talune specificità qualitative nella produzione vinicola provinciale veronese, definendo precise distinzioni di prezzo, e che in particolare per l’area dell’attuale doc del Bardolino queste specificità distintive erano state enucleate nei vini provenienti da tre macro zone note all’epoca come “Valle di Caprino”, “Plaga Gardense” e “Colli Morenici Meridionali”.

Il Perez scriveva così: “Settantacinque anni fa, i periti estimatori aveano nelle singole nostre zone il seguente criterio di bontà progressiva delle uve espresso in cifre ascendenti per ciascun riparto: 1. a) Valle di Caprino. Parte bassa di S. Zeno di Montagna, Torri, Castione, Castelletto di Brenzone, Albisano, Costermano, Albarè, Affi, Incaffi, Cavajone ecc. b) Plaga Gardense. Pastrengo, Piovezzano, Lazise, Cisano, Calmasino, Bardolino, Garda. Questi ultimi quattro quotati ad austr. L. 16.33 al quintale pari ad ital. L. 14.10. c) Colli morenici meridionali. San Rocco e Santa Giustina di Palazzolo, San Giorgio in Salici, Castelnuovo, Sandrà, Oliosi, Nadalina, Custoza”. Si tratta pertanto, nella sostanza, di una triplice ripartizione già riconosciuta a scopo commerciale intorno al 1825 all’interno dell’attuale zona di produzione del Bardolino. Per inciso, ciò era in uso

evidentemente ancora prima della definizione dei cru bordolesi, formalizzata, come noto, con la classificazione del 1855.

Una implicita attestazione dell'uso del riconoscimento specifico del vino Bardolino all'inizio dell'Ottocento proviene dalle memorie del parroco bardolino don Bartolomeo Borgia, nelle quali si ricorda come nel 1801, a causa della carestia, i prezzi del vino fossero esplosi e che pertanto in paese "il vino si vendeva a ducati duecento la botte di questo paese; quello di Val Policella a ducati duecento e cinquanta la botte in circa".

È tuttavia più specificatamente nella seconda metà del XIX secolo (in particolare con le prime analisi chimiche effettuate nel 1873) che la produzione vinicola locale viene a essere identificata in maniera esplicita con la menzione di "Bardolino". Come testimonia nel 1897 lo scrittore bresciano Giuseppe Solitro, sul finire dell'Ottocento "tra i più reputati della regione sono quelli di Bardolino, che questo nome corrono tutta l'Italia e competono con i migliori della penisola". "Asciutto, sovente un po' frizzante, giustamente tannico ed acido, un po' sottile di corpo ma sapido, leggermente amarognolo, nell'insieme armonico" era il Bardolino descritto nel 1931 dalla Regia stazione sperimentale di Conegliano. "Grazioso, lieve, salatino" lo definiva Paolo Monelli nel 1935. Si tratta di caratteristiche tuttora perfettamente distinguibili, che ancora differenziano il Bardolino da altri vini ottenuti nelle zone limitrofe.

Per quanto attiene alle forme aggregative finalizzate alla difesa delle peculiarità della produzione vinicola locale, va rilevato che già nel 1926 venne costituito il primo "Consorzio di difesa del vino tipico Bardolino", mentre nel 1937 fu istituito il "Consorzio di difesa per la tutela dei vini pregiati veronesi", indicando fra le tipologie tutelate il Bardolino (l'attuale Consorzio per la tutela del vino Bardolino doc è stato fondato nel 1969, immediatamente dopo il riconoscimento della denominazione di origine).

Dal lato commerciale, si rileva che già negli anni '40 e '50 del Novecento bottiglie di vino etichettate come "Bardolino" o "Bardolino Extra" venivano diffusamente esportate negli Stati Uniti, oltre che in tutta l'Europa continentale. Grazie alla sua precisa identità storica e la sua qualità, la denominazione Bardolino, la cui storia moderna ha avuto ufficialmente origine il 28 maggio 1968, data di approvazione del Decreto presidenziale che istituisce la denominazione d'origine controllata "Bardolino".

Storicamente, l'unicità vinicola della regione gardesana, ma anche la sua triplice ripartizione, era già stata evidenziata nella "Relazione per il 1837 dell'osservatore agrario Bernardino Angelini" contenuta nelle "Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona" del 1840. Relativamente al mese di settembre del 1837, l'Angelini annotava così: "La vendemmia intanto si affrettava nell'alta porzione della provincia a destra dell'Adige cioè nei Distretti di Caprino, Bardolino e Villafranca". Si tratta pertanto di quella medesima tripartizione (corrispondente all'attuale completezza della zona della Doc Bardolino) che sessant'anni dopo sarebbe

stata confermata dal Perez.

Le ricerche compiute dallo stesso Perez nell'ultimo decennio dell'Ottocento gli consentirono di circoscrivere più marcatamente le distinzioni territoriali dei vini veronesi, dividendoli in "centri di produzione". Nel capitolo "I vini veronesi per gruppi; divisione in centri di produzione" scriveva pertanto così: "È sulle prealpi inferiori, nelle grandi insenature montane, in mezzo alle anfiteatri di colli morenici, sui poggi vulcanici subalpini, nelle pianure pedemontane rese feraci da antiche alluvioni fluvio-glaciali e dall'antico sfasciume e sconvolgimento dei monti che viti e vini veneti hanno il naturale e glorioso loro regno. Tale è precisamente la zona vasta delle colline veronesi! Clima, suolo ed esposizione contribuiscono a darvi vini - da pasto e superiori - salubri, squisiti, stimati. Ma non in tutte le nostre località il ceppo di Noè, e l'esilarante liquore spremuto dai suoi grappoli offrono le stesse fattezze. Sonvi lievi dissimiglianze - e queste benchè non sfuggano al gusto, alla vista, all'odorato dei conoscitori diventano difficili a spiegarsi colla penna, anche coll'ajuto delle analisi chimiche, e della vaga tecnologia vinaria e commerciale". Immediatamente dopo, il Perez illustrava come "questo primo nostro lembo di terra può tuttavia nei riguardi enologici così suddividersi da occidente verso oriente" e incominciando appunto dalla parte occidentale della provincia veronese indicava come prima area "I contrafforti di Montebaldo (distretto di Caprino) coll'annessa regione morenica superiore, o Gardense (distretto di Bardolino) ed i colli morenici inferiori (distretto nord di Villafranca)". Come si nota facilmente, i tre distretti corrispondono pressochè per intero all'attuale area di produzione della doc Bardolino, suddivisa tuttavia nelle già evidenziate tre ripartizioni interne. "Il commercio locale - aggiungeva il Perez - conferma questi riparti".

Più in dettaglio, il Perez ricomprendeva nell'area di Montebaldo la vallata di Caprino, Costermano, Rivoli e Affi, mentre nel distretto di Bardolino distingueva la presenza dei vini provenienti da Garda, Cavaion, Bardolino e Lazise e nella terza porzione enucleava le località del perimetro "toccante l'alta pianura" e dunque sino a Sommacampagna e Valeggio verso sud e poi verso Bussolengo ad est.

Dei vini di ciascuna delle tre zone il Perez forniva anche i caratteri organolettici distintivi. I vini dei distretti di Caprino e Bardolino erano "tinta rosso-chiara; grati al palato, non pesanti allo stomaco" e mostravano capacità di affinamento "a causa del tannino che contengono, ed il quale pare li renda duraturi", al punto che "diventano nel secondo anno (...) davvero gustosi". Nella "porzione inferiore della morene meridionali", invece, "il vino vi è manco colorito". Peraltro, complessivamente il Perez sottolineava che "i vini della Gardesana, fatti come devesi, invecchiando in vetro possono passare per Beaujolais e talora per Bordeaux". Il potenziale di longevità dei vini locali era del resto rimarcato anche da altri autori coevi, come il bresciano Giuseppe Solitro, che nel volume "Benaco", edito nel 1897, scriveva che i vini "più reputati" della regione del Garda "sono quelli di Bardolino, che questo nome corrono tutta l'Italia e competono con i migliori della penisola: si conservano a lungo e invecchiando

migliorano”. Che quelli del territorio del Bardolino fossero vini rossi di tonalità chiara in analogia con lo stile borgognone del Bardolino è ad ogni buon conto attestato sin dall’inizio dell’Ottocento. È infatti del 1820 la “Descrizione di Verona e della sua Provincia” di Giovanni Battista da Persico nella quale, parlando dei vini prodotti nella zona, afferma che “preso che avessero coll’età il colore del vino di Borgogna, e messi come questo in commercio, ben ne riuscirebbe di sventare l’universal pregiudizio, che la bontà del vino stia nel colore e non nella qualità”.

Giova ricordare che la distinzione annotata dal Perez in relazione ai tre diversi areali produttivi del Bardolino ottocentesco corrisponde anche alla suddivisione amministrativa distrettuale vigente nell’Ottocento. Come sottolinea Fabio Gaggia nel suo lavoro “I Distretti ovvero i Commissariati distrettuali veronesi nel XIX secolo”, “nel Lombardo-Veneto, il Distretto costituiva una circoscrizione amministrativa intermedia, per ampiezza e importanza, fra Provincia e Comuni. Risale comunque all’età napoleonica (1805) la prima ripartizione del territorio veronese, quando il Dipartimento dell’Adige divise il proprio territorio (destra Adige) in due Distretti. (...) Dopo il cambio di regime, l’Austria nel 1815 portò complessivamente a 12 i Distretti veronesi. (...) Nel 1818 ci fu comunque un ripensamento, tanto è vero che i Distretti furono portati a 13, aggiungendovi quello di Bardolino, formato coi paesi lacuali già prima assegnati a Caprino con l’aggiunta di Castelnuovo (sottratto a Villafranca). Bisogna arrivare al 1853 per vedere i Distretti calare di numero (11) (...). Si dovette attendere il Trattato di Zurigo del 10 novembre 1859 per vedere Peschiera iscritta alla Provincia di Verona con decorrenza 1 gennaio 1860 e quindi inserita nel Distretto di Bardolino. Il Regno d’Italia lasciò inalterata nel Veneto questa suddivisione amministrativa ma gradualmente, a partire dagli anni ‘70 del XIX secolo, si assistette allo sfaldamento dei Distretti, a cominciare proprio da Verona (1866) e poi da Bardolino (1875), Caprino (1877) e Villafranca (1879). In una legge del 10 febbraio 1889 (sulle amministrazioni locali) non si paria più di Distretti bensì di Circondari (...). Alla fine dell’Ottocento, il Prefetto di Verona Luigi Sormani Moretti valutava in modo positivo la scomparsa (da circa 15 anni) di questa struttura. Formalmente, la soppressione ufficiale dei Commissariati distrettuali delle Province venete avvenne parecchi anni dopo ovvero nel 1912. Il Commissariato distrettuale sembrava comunque sopravvivere nel momento in cui alcuni capoluoghi dei vecchi Distretti (ad esempio Caprino, Bardolino e Villafranca) conservarono la sede della Pretura mandamentale e, attorno ad essi, si consolidarono le Circoscrizioni elettorali politiche e si formarono i Distretti militari per la leva”.

Nei primissimi anni del Novecento, i tre distretti vinicoli interni all’area del Bardolino (ossia Bardolino, Caprino Veronese e Villafranca) vengono citati anche nella “Piccola enografia italiana” di Pompeo Trentin, edita nel 1903.

La distinzione delle prerogative organolettiche di alcune macro aree “distrettuali” dell’attuale zona di produzione del Bardolino venne confermata nel 1939 dalla Stazione

Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, che, senza entrare nel dettaglio della porzione di territorio più interna, ossia quella verso il massiccio del monte Baldo, enucleava sul restando territorio, sulla base di vari fattori naturali e produttivi, due specifiche aree: quella del “Bardolino” (corrispondente all’antico distretto di Bardolino) e quella del “Sona-Custoza” (corrispondente all’attuale zona meridionale della denominazione di origine e dunque all’ex distretto nord di Villafranca), il cui vino, secondo il testo elaborato all’epoca, “si distingue dal Bardolino per essere un po’ più carico di colore e più pieno di corpo” poiché, accanto alla Corvina e alle altre uve presenti in entrambe le zone, si utilizzavano anche altri vitigni, quali Sangiovese e Barbera.

La valorizzazione dei caratteri specifici dei tre areali interni alla denominazione venne probabilmente poi offuscata, ritrovando tuttavia conferma con la zonazione condotta per conto del Consorzio di tutela del Bardolino nel quadriennio 2002-2005. Da tale ricerca emerge come le caratteristiche di piovosità e di andamento climatico, nonché l’analisi delle tipologie dei suoli, evidenzino tre distinte macro-aree che nei fatti corrispondono alle zone definite nell’Ottocento rispettivamente come “distretto di Bardolino, come “distretto di Caprino” o di “Montebaldo” e come “distretto nord di Villafranca”, che ha oggi come baricentro amministrativo e vitivinicolo il comune di Sommacampagna.

Fattori umani

Le capacità dei produttori del Bardolino si esprimono nel saper valorizzare i caratteri ambientali della zona di origine e le peculiarità delle varietà coltivate localmente, con particolare rilievo per il vitigno autoctono della Corvina Veronese.

Per ciascuna varietà, in relazione all’andamento climatico, vengono individuati i momenti ideali della maturazione delle uve. Parimenti, gli operatori della zona, qualunque sia la dimensione delle rispettive aziende, hanno sviluppato una forte capacità di controllo dei processi di vinificazione e di affinamento. Ciò consente di salvaguardare sempre le prerogative tradizionali di freschezza, di sapidità e di bevibilità dei vini del territorio, l’integrità del loro colore, nonché la percezione di piccoli frutti di bosco (ciliegia, fragola e lampone in particolare) e la componente speziata (cannella, chiodo di garofano, pepe) che costituiscono gli elementi organolettici caratteristici dei vini della zona e dei vitigni più ampiamente presenti nell’area.

Una particolare cura è stata posta dagli operatori locali nella gestione e nel rinnovo dei vigneti, oggi prevalentemente gestiti a filare, anche se non sono state totalmente abbandonate le forme di coltivazione tradizionali.

In particolare, per quanto attiene alle tre sottozone della Doc Bardolino, la riscoperta e la rinnovata valorizzazione delle prerogative dei vini che ne afferiscono ha avuto amplificazione da quando, nel 2015, il Consorzio per la tutela del vino Bardolino doc, attualizzando i responsi della zonazione condotta nel quadriennio 2002-2005, ha adottato un progetto che mirava a verificare anche empiricamente se

le considerazioni di natura storica e le indicazioni della zonazione avessero riscontro nelle produzioni locali, qualora si rispettassero pienamente i caratteri identitari del passato e le suddivisioni geografiche interne al territorio, traendone responso ampiamente positivo.

Confermata la coerenza storica e produttiva della ripartizione in tre aree delle produzioni vinicole di maggior carattere qualitativo della zona, la filiera ha ritenuto di proporre una modifica del disciplinare di produzione della doc Bardolino, in maniera tale da renderlo maggiormente coerente in termini di identità, storicità e distintività, riconoscendovi, all'interno della zona di produzione, tre sottozone aderenti sia alla storica ripartizione distrettuale della produzione vinicola, sia ai responsi del progetto di zonazione condotto localmente.

b) Specificità del prodotto

Le caratteristiche essenziali del Bardolino sono costituite dalla freschezza, dai profumi di piccoli frutti e di spezia, dalla considerevole bevibilità e abbinabilità, da un tipico sentore di "salatino" o salato, come testimoniato da numerosi testi sin dalla seconda metà XIX secolo, che tuttavia rilevavano anche la capacità di invecchiamento di medio periodo per le produzioni di maggior pregio provenienti dalle tre aree interne alla zona di produzione, riconoscibili almeno sin dai primi anni dell'Ottocento .

Il Bardolino è un vino di colore rosso rubino brillante, non carico nelle tonalità, tratto da uve fresche, con profumi fruttati e fragranti e note di ciliegia, marasca, fragola, lampone, ribes, mora ed eleganti accenni di spezie (cannella, chiodo di garofano, pepe nero). Il gusto è asciutto, dotato di equilibrio, freschezza. Pur senza smarrire la propria giovanile connotazione di vino d'uso quotidiano, quando il Bardolino proviene da particolari selezioni territoriali evidenzia la capacità di un medio affinamento, nel corso del quale la componente speziata viene ad emergere ulteriormente, arricchendo ulteriormente il vino in termini di austerità e finezza.

Per le sue caratteristiche di leggerezza, di presenza fruttata, di speziatura, di sapidità e di freschezza, il Bardolino, sia in età giovanile, sia quando affinato, è caratterizzato da un'estrema adattabilità alla cucina sia tradizionale che moderna o esotica.

Non va inoltre dimenticato che quello individuato all'interno della denominazione è stato il primo vino Novello italiano a ottenere la doc nel 1987. Ancorché il disciplinare di produzione a quella data non ne imponesse l'utilizzo totalitario (poi divenuto obbligatorio), già da allora pressoché tutta la filiera locale ha ritenuto di utilizzare, per la produzione del Novello, esclusivamente la tecnica della macerazione carbonica.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

La felice esposizione dei terreni, il clima mite e arieggiato del lago di Garda, le piogge estive contenute, le irrigazioni razionali e una mirata gestione viticola, pongono le basi per la maturazione ottimale delle uve del Bardolino.

Il clima particolarmente mite dei terreni più vicini alla fascia costiera del lago, che presenta buone escursioni termiche fra il giorno e la notte, grazie anche alle brezze termiche provenienti dal lago, caratterizza nei vini la buona maturazione fenolica e spiccati sentori fruttati di ciliegia, di marasca, di fragola, di lampone e di mora.

I suoli di natura morenica, la loro struttura diversificata e la composizione chimica, in genere non particolarmente ricca, conferiscono ai vini della denominazione del Bardolino una peculiare caratteristica di sapidità e salinità, nonché un carattere fresco e una profonda abbinabilità, che differenziano il Bardolino da altri vini ottenuti in zone limitrofe.

Ancorché i vini della denominazione presentino una comune caratterizzazione, i consumatori più attenti riescono ad individuare sfumature percettive correlate a presenze di fiori, frutti e spezie che derivano dalla diversa collocazione dei vigneti, dalla diversificazione dei suoli e dalle diverse modalità e tempistiche di affinamento.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Organismo di Controllo: Siquiria srl, Via Mattielli 11 Soave Verona 37038 (VR) Italy Tel. 045 4857514 Fax: 045 6190646 e.mail: info@siquiria.it

La Società Siquiria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Organismo di Controllo: Siquiria srl, Via Mattielli 11 Soave Verona 37038 (VR) Italy Tel. 045 4857514 Fax: 045 6190646 e.mail: info@siquiria.it

La Società Siquiria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il ~~DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2)~~ **DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).**

ALLEGATO 1

SOTTOZONE “MONTEBALDO” “LA ROCCA” “SOMMACAMPAGNA”

Articolo 1 **Denominazione e vini**

1. Le sottozone “Montebaldo”, “La Rocca” e “Sommacampagna” sono riservate ai vini a denominazione di origine controllata “Bardolino” con l’esclusione della specificazione classico, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Bardolino Montebaldo”
- “Bardolino La Rocca”
- “Bardolino Sommacampagna”

Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme del disciplinare dei vini a denominazione di origine controllata “Bardolino”

Articolo 2 **Base ampelografia**

1. I vini con la specificazione della sottozona “Montebaldo”, “La Rocca”, “Sommacampagna” devono essere ottenuti dalle uve provenienti in ambito aziendale dai vigneti aventi la seguente composizione varietale:

- Corvina veronese (cruina o corvina) 35-95% è tuttavia ammessa nella misura massima del 20% la presenza della varietà Corvinone in sostituzione di una pari percentuale di Corvina,
- Rondinella 5-40%;
- Molinara fino ad un massimo del 15%
- possono concorrere inoltre alla produzione di detti vini, anche le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato.

Articolo 3 **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini delle sottozone “Montebaldo”, “La Rocca”, “Sommacampagna” sono delimitate come segue:

“Montebaldo”

La zona di produzione comprende i territori comunali di Affi, Caprino Veronese, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda e Rivoli Veronese ricadenti all’interno della zona definita dall’articolo 3, lettera a) del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Bardolino”.

“La Rocca”

La zona di produzione comprende i territori comunali di Bardolino, Castelnuovo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda e Torri del Benaco ricadenti all’interno della zona definita dall’articolo 3, lettera a) del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Bardolino”

“Sommacampagna”

La zona di produzione comprende i territori comunali di Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona e Valeggio sul Mincio, ricadenti all'interno della zona definita dall'articolo 3, lettera a) del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bardolino"

Articolo 4

Norma per la Viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini delle sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I vigneti, pertanto devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
2. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini della sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" non deve essere superiore a 10 tonnellate per ettaro. In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata a detto limite purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
3. Le uve destinate alla vinificazione dei vini della sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" al momento della raccolta, nel loro insieme, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di affinamento secondo i metodi tradizionali devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni ricadenti nella zona delimitata nel precedente art. 3, lettera a) dei vini a denominazione di origine controllata "Bardolino". Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Verona a condizione che i prodotti derivino dalle uve provenienti dai soli vigneti di pertinenza aziendale.
2. Per i vini delle sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70 %. Qualora la resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75 %, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita di vino.
3. Per i vini della sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" è ammessa la raccolta e vinificazione congiunta o disgiunta delle varietà di uve che concorrono alla denominazione di origine. Il coacervo dei vini ottenuti con vinificazione disgiunta dovrà essere effettuato nella cantina del vinificatore e comunque prima della richiesta della certificazione per l'immissione al consumo.
4. Nella composizione del coacervo dei vini di una singola sottozona, è consentito fino ad un massimo del 15% del totale, l'aggiunta con vini provenienti da un'altra sottozona.
5. Per i vini delle sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" l'immissione al consumo potrà avvenire dal 1 settembre dell'anno successivo alla raccolta delle uve.
6. Per i vini delle sottozone Montebaldo, La Rocca e Sommacampagna non è ammessa la pratica di arricchimento.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini della sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" all'atto della immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino chiaro e brillante
- odore: caratteristico, di piccoli frutti freschi, spezie, possibili accenni erbacei e floreali
- sapore: asciutto, fine, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Qualora nelle fasi di vinificazione e maturazione dei vini delle sottozone "Montebaldo", "La Rocca" "Sommacampagna" vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Il nome delle sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" deve sempre precedere senza nessun intercalare, la denominazione Bardolino e può figurare in caratteri di dimensioni superiori fino al doppio di quelli usati per la denominazione "Bardolino".
2. Nella designazione del vino della sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" non è ammesso riportare l'indicazione "rosso".
3. Nella designazione dei vini delle sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" può essere utilizzata la menzione "vigna" secondo la normativa vigente.

Articolo 8

Confezionamento

I vini della sottozone "Montebaldo", "La Rocca" "Sommacampagna" devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro, aventi capacità non superiore a litri 3. Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalla normativa vigente.