

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"BARDOLINO CHIARETTO" O "CHIARETTO DI BARDOLINO"**

PROPOSTA DI ACCETTAZIONE

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Chiaretto di Bardolino" è riservata ai vini "Chiaretto di Bardolino", anche con la specificazione "classico", "Chiaretto di Bardolino" frizzante e "Chiaretto di Bardolino" spumante che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Chiaretto di Bardolino" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:

- Corvina veronese (cruina o corvina) 35-95% è tuttavia ammesso 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

a) La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Chiaretto di 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 societa' 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, localita' Chiaretto di 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 prossimità della località Roncola raggiunge la linea di confine di Caprino. Seguendo le pendici del monte di Pesina passa a nord della località Pianezze, Le Banche e Ordenei, sino a incontrare il vaio dei Lumini; attraversa detto vaio e passa a sud delle località 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 località Renzone e Vezzane, attraversa il torrente Tasso e giunge in prossimità 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 località Canal. Segue quindi la strada che da detta borgata porta alla località 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 "Chiaretto di Bardolino" designabili con la specificazione aggiuntiva "Classico" comprende, in tutto o in parte, i comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion. Tale zona è così delimitata: a nord dal confine comunale dal comune di Garda, fino a Val Tesina toccando quota 153 in prossimità di Monte Berti. Segue l'ex confine di Castione lungo il monte Carpena a quota 277 a nord di località Tavernole, sino a toccare località Baia; risale per breve tratto la strada comunale che da detta località 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 Colà. Per altra carrareccia discende alla località 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

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Chiaretto di 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 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. È 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. 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.

4. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Chiaretto di 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 "Chiaretto di Bardolino" sono idonei anche per produrre vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" e per produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino superiore", alle condizioni stabilite dai rispettivi disciplinari 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. 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.

7. 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, 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 “Chiaretto di 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. 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;

9. 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.

10. 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.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell’intero territorio amministrativo dei comuni 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).

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche di designazione di cui sopra.

L’uso della specificazione “classico” in aggiunta della denominazione di origine controllata “Chiaretto di 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, su richiesta degli interessati, 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 “Chiaretto di 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 “Chiaretto di Bardolino” con la specificazione “classico” di cui al presente disciplinare, le uve prodotte in vigneti di pertinenza aziendale.

3. 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 detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

4. La denominazione di origine controllata “Chiaretto di Bardolino” può essere utilizzata per designare il vino frizzante e spumante ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare ed utilizzando metodi di spumantizzazione a fermentazione naturale.

5. L’elaborazione delle tipologie “Chiaretto di Bardolino” frizzante e “Chiaretto di Bardolino” spumante devono avvenire nell’ambito del territorio della regione Veneto e delle province di Mantova, Brescia, Trento

6. 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 “Chiaretto di 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.

7. 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 8.

8. 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

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:

“Chiaretto di Bardolino” e “Chiaretto di Bardolino” con la specificazione “classico”

- colore: rosa chiaro anche tendente all'aranciato;
- odore: caratteristico, fruttato, delicato;
- sapore: 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.

“Chiaretto di Bardolino” frizzante:

- spuma: fine evanescente
- colore: rosa chiaro anche tendente all'aranciato;
- odore: caratteristico, fruttato, delicato;
- sapore: sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Nella tipologia frizzante prodotta per fermentazione in bottiglia è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidità totale minima sono le seguenti:

- odore: caratteristico con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
- sapore: sapido, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
- acidità totale minima: 4,0 g/l.;

“Chiaretto di Bardolino” spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosa chiaro anche tendente all'aranciato;
- odore: fragrante, fruttato quando spumantizzato con il metodo charmat; bouquet fine proprio della fermentazione in bottiglia quando spumantizzato con il metodo tradizionale;
- -sapore: da dosaggio zero a demi-sec, fresco, sapido, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

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.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata dei vini “Chiaretto di 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. Per i vini a denominazione di origine controllata “Chiaretto di Bardolino”, ad esclusione delle tipologie “Chiaretto di Bardolino” frizzante e 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.

Articolo 8

Confezionamento

Per i vini a denominazione di origine controllata “Chiaretto di Bardolino” immessi al consumo fino a litri 5, è obbligatorio l’uso delle tradizionali bottiglie e fiaschi di vetro.

È consentito inoltre per il confezionamento della tipologia del vino DOC “Chiaretto di Bardolino” 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.

I sistemi di chiusura sono quelli previsti dalle norme vigenti.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

L’area di produzione della doc Chiaretto di Bardolino si estende sulla riviera veneta del lago di Garda e nel suo entroterra ed è caratterizzata dalla serie concentrica delle colline moreniche originate dai ghiacciai che modellarono il bacino benacense e, nella parte più nord-orientale, dalle colline depositate dal ghiacciaio disceso attraverso la vallata dell’Adige, ai piedi del massiccio del monte Baldo. In ragione della loro origine morenica, i suoli sono caratterizzati da una estrema variabilità, con presenze significative e diffuse di pietre e rocce arrotondate trasportate nella zona dall’avanzata dei ghiacciai. Sono inoltre evidenti importanti affioramenti rocciosi nel settore più interno, sia lungo la scarpata dell’Adige, sia alle falde del monte Baldo, nonché, verso settentrione, il monte Moscal e la Rocca di Garda.

Sotto il profilo climatico, la zona viene usualmente definita come sub-mediterranea, ancorché in parte collocata in area prealpina. Il ruolo mitigatore giocato dalla grande massa di acqua del lago di Garda si avverte in particolare durante il periodo invernale, usualmente privo di punte di particolare rigore, mentre nella stagione estiva la duplice influenza del lago e delle montagne che contornano la parte settentrionale del bacino gardesano, e in particolare del monte Baldo, fa sì che si abbiano buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorite anche dai numerosi venti che spirano nella zona.

In ragione della mitezza del clima il paesaggio è contrassegnato, oltre che dalla viticoltura, anche dalla millenaria pratica della coltivazione dell’olivo, nonché da storiche presenze di essenze tipiche del Mediterraneo, quali gli agrumi, intensamente coltivati sino alla prima metà del Novecento, oppure da cipressi, oleandri o agavi.

A fine inverno, la particolare composizione e struttura dei suoli, unita alle caratteristiche del clima locale, consente un riscaldamento abbastanza veloce dei suoli, permettendo lo sviluppo precoce dei germogli e una costante regolarità delle fasi di fioritura, allegagione e invaiatura e, conseguentemente, un idoneo sviluppo dei tralci e dei grappoli e un’adeguata maturazione delle uve anche nelle annate più difficili.

L’estrema variabilità dei suoli collinari e la presenza di un clima di matrice mediterranea, unitamente alla disponibilità di vitigni autoctoni a bacca rossa connotati da un ridotto apporto colorante, hanno creato le condizioni per una storica vocazione dell’area alla produzione di vini di colorazione leggera, e in particolare di una particolare tipologia di vino rosato che nella zona è da lunghissimo tempo individuato come Chiaretto e la cui collocazione primigenia è attribuibile, per il Garda veronese, al tratto collinare del comune di Bardolino.

Fattori storici

La lunga e ininterrotta presenza della vite nell’area di produzione del Chiaretto di Bardolino è testimoniata da un’ampia presenza di ritrovamenti archeologici di epoca antica.

Peraltro, storicamente, in ragione delle prerogative dei vitigni maggiormente presenti nella zona e delle tecniche produttive utilizzate nei secoli, le uve locali hanno sempre dato origine in forma del tutto naturale a vini particolarmente leggeri nel colore, anche qualora fossero vinificati in rosso, tant’è che descrizioni degli inizi del Novecento parlano, per questi, di una tonalità “tendente talvolta al cerasuolo” o di vini “di tinta rosso-chiara”.

Ad ogni buon conto, già in epoca romana la colorazione molto chiara e dunque rosata dei vini dell’area derivava dalle tecniche vinicole in uso, ampiamente testimoniate nell’area Cisalpina, nelle cui pertinenze ricadeva anche il territorio gardesano.

In particolare, in età romana, nella zona Cisalpina si provvedeva alla parziale prima spremitura delle uve per consentire l’avvio del processo fermentativo e solo successivamente si dava corso alla torchiatura. L’uso del

torchio in fase pre-fermentativa permetteva di ottenere, anche dalle uve rosse, vini dalla colorazione tenue, tendenzialmente rosata. Per tale epoca restano nella zona del Chiaretto di Bardolino importanti testimonianze di insediamenti agricoli, quali la villa rustica individuata in prossimità della chiesetta di San Vito di Cortelline, sulle colline bardolinesi (da notare che all'interno di tale chiesa esiste un frammento di ciborio longobardo recante scolpiti grappoli di uve e identica presenza vi è nel reliquiario di pari epoca murato dietro l'altare).

Va rilevato come nel territorio cisalpino, le ville rustiche fossero realtà in genere destinate anche alla pratica vitivinicola, connotandosi con una divisione tra una pars rustica, nella quale si collocavano le strutture produttive e di conservazione dei prodotti agricoli, e una pars urbana, destinata alle residenze. In particolare, l'area di Cortelline, tuttora fortemente interessata dalla presenza di vigneti, manifesta un'antica storia viticola ampiamente documentata già da testi medievali che riportano gli inventari delle terre di pertinenza, connotate dalla presenza di vigneti e uliveti. Parimenti, ampia documentazione medievale della pratica viticola vi è per la vicina località di Cemo, individuabile nell'attuale strada di Sem. Altrettanto significativi come testimonianza della pratica viticola locale sono i documenti provenienti dal priorato di San Colombano, le cui vestigia sono immediatamente adiacenti a Cortelline e Sem. Dagli atti notarili riferiti alla gestione delle ampie e diffuse proprietà bobbiesi lungo la riva veneta del Garda e nel suo entroterra si rileva infatti l'impulso viticolo apportato dal priorato bardolinese di San Colombano.

Assodata l'antica origine della produzione vinicola dalla colorazione rosata nell'area di produzione del Chiaretto di Bardolino e in particolare di una sua primazia in quel tratto collinare del comune di Bardolino individuato come località Chiaretto di Bardolino, che comprende Cortelline e Sem, oltre alle vestigia del priorato di San Colombano, va rilevato che, come scriveva nel 1970, Zeffiro Bocci, "la verità è che nelle viticole veronesi adiacenti il Benaco, si è sempre prodotto un Chiaretto del Garda ben definito".

Non a caso, sin dalla sua approvazione, nel 1968, il disciplinare di produzione della doc Bardolino, tra le prime ad essere riconosciute in Italia, ha previsto due specifiche tipologie di prodotto, una vinificata in rosso e l'altra, dal nome Chiaretto, vinificata in rosa, cui il mondo produttivo locale ha ritenuto congruo attribuire una specifica denominazione, suggellando con tale richiesta un percorso di crescita che ha permesso al Chiaretto prodotto nella zona di divenire in pochi anni, nel secondo decennio del Duemila, il leader assoluto nella produzione italiana di vini rosati a menzione geografica.

Del resto, già nel 2014, mediante l'attuazione di un progetto ampiamente condiviso, denominato Rosé Revolution, il mondo produttivo locale ha puntato ad una ancora più marcata caratterizzazione identitaria del Chiaretto, che orientasse il prodotto ad una colorazione particolarmente tenue e ad una ancora più considerevole freschezza e delicatezza dell'approccio organolettico, ottenendo un amplissimo successo in termini di critica e consentendo l'apertura di nuovi canali di sbocco sui mercati internazionali.

Nel 2016 la filiera locale ha ritenuto che le prerogative peculiari del Chiaretto di Bardolino si potessero meglio esplicitare e tutelare mediante un'apposita denominazione di origine.

Fattori umani

La consuetudine locale della produzioni di vini rosati ha origine certamente antica ed è andata affinandosi, in epoca più recente, dapprima attorno alla seconda metà dell'Ottocento, epoca nella tradizione individua la codificazione dei canoni produttivi del Chiaretto, e successivamente negli anni Sessanta del Novecento, con il varo della denominazione di origine del Bardolino, comprendente la tipologia Chiaretto, ed infine nel secondo decennio del XXI secolo, con l'adozione di più moderne pratiche viticole ed enologiche, che hanno condotto ad affinare la capacità produttiva ed a far diventare il Chiaretto di Bardolino leader nella produzione italiana di vini rosati a menzione geografica.

Le capacità dei produttori del Chiaretto di Bardolino si esprimono anche nel saper valorizzare le peculiarità della principale varietà autoctona della zona, ossia la Corvina Veronese, che consentono di ottenere vini rosati di tonalità molto chiara, caratterizzati da una considerevole freschezza e da un'inconfondibile presenza di piccolo frutto.

L'esperienza degli operatori permette di individuare i momenti ideali della maturazione delle uve dalle quali ottenere il Chiaretto, mediante l'utilizzo di due diversi sistemi di lavorazione, la cui scelta dipende anche dall'andamento climatico e dalle richieste del mercato.

La raccolta precoce delle uve rispetto a quelle destinate alla produzione di vini rossi consente di esaltare la freschezza e la sapidità dei vini, proveniente dalle uve di origine. Grande attenzione è riservata alla conservazione

dell'integrità del colore, che costituisce una delle caratteristiche salienti dei vini rosati, e all'esaltazione delle sensazioni di piccoli frutti di bosco e di agrumi, che sono tipici dei vitigni tradizionali e soprattutto della Corvina Veronese.

Partendo dalle particolari caratteristiche del Chiaretto i produttori della zona hanno altresì affinato la tecnica di elaborazione nella versione spumante.

b) Specificità del prodotto

Il Chiaretto di Bardolino viene ottenuto con la vinificazione "in rosa" delle uve mediante pressatura soffice o con la tecnica dell'alzata di cappello, in ogni caso ponendo attenzione a far sì che la cessione delle sostanze coloranti naturali contenute nelle bucce sia minima, in modo da trarne vini dal profumo rosa chiaro e brillante.

All'olfatto il Chiaretto di Bardolino richiama delicati profumi di agrumi (in particolare mandarino o kumquat), piccoli frutti di bosco (lampone, ribes, mirtillo, fragolina di bosco), accompagnati da sottilissime venature speziate (cannella, chiodo di garofano, vaniglia). Al palato offre una invidiabile freschezza giovanile e una considerevole sapidità. La versione spumante è ottenuta con metodi a fermentazione naturale.

Per le caratteristiche di leggerezza, di presenza fruttata, di speziatura e di freschezza, il Chiaretto di Bardolino dispone di un'estrema abbinabilità con la cucina sia tradizionale che moderna o esotica, per accompagnare dagli antipasti ai primi piatti all'italiana, dal pesce alle carni leggere, sino alla cucina etnica.

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 Chiaretto di 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 di origine Chiaretto di Bardolino una peculiare caratteristica di sapidità e salinità, nonché un carattere fresco, giovanile, brioso che distinguono il Chiaretto di Bardolino nell'ambito della produzione italiana di vini rosati.

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 64 della legge n. 238/2016 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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).