FEASR

REGIONE DEL VENETO

PSR VENETO 2014-2020

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

LA ROCCA
Consorzio Tutela Vino Bardolino
BARDOLINO

LA ROCCA

Veneto
The Land of Venice
www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014 - 2020.
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio per la Tutela del Vino Bardolino DOC
Autorità di gestione: Regione del Veneto, Direzione AdG FEASR Bonifica e Irrigazione

CONSORZIO DI TUTELA CHIARETTO E BARDOLINO

LA ROCCA
Consorzio Tutela Vino Bardolino
BARDOLINO

GLI ANTICHI DISTRETTI DEL BARDOLINO

La Rocca la classicità di un Cru storico del Vino Veronese

1825-2021

GIOVANNI BATTISTA PEREZ

I vini della Gardesana, fatti come devesi, invecchiando in vetro possono passare per Beaujolais e talora per Bordeaux

VERONA 1900

I TRE DISTRETTI

Identificati dai mercanti di uve e di vino già nel ***1825***, i tre ***Distretti*** vinicoli della riviera veronese del lago di Garda e del suo entroterra sono tornati ad essere ufficialmente riconosciuti dal Governo italiano il 14 aprile 2021.

Si chiamano ***La Rocca, Montebaldo e Sommacampagna*** e sono stati nuovamente individuati, come già nell'Ottocento, quali "Cru" del territorio del Bardolino.

I vini che ne portano le denominazioni sono ***rossi eleganti, sapidi, speziati, longevi, adatti a una cucina importante***.

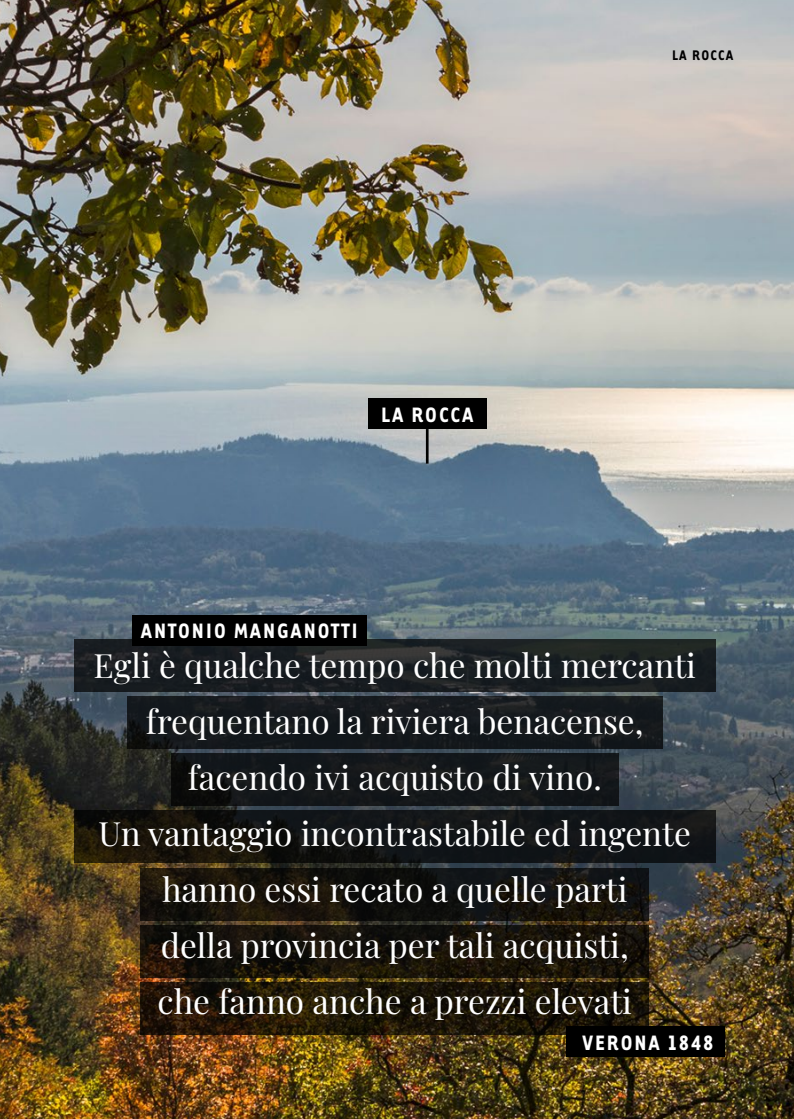
La ***Corvina Veronese*** è l'uva che ne forgia il carattere, essendo possibile utilizzarla fino al 95% del loro uvaggio.

I TERRITORI DEI DISTRETTI

Il ***Distretto La Rocca*** corre lungo la costa gardesana e racchiude ***Bardolino, Castelnuovo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda e Torri del Benaco***: si produce qui il ***La Rocca Bardolino Doc***.

Il ***Distretto Montebaldo*** occupa l'entroterra gardesano a ridosso del monte Baldo e comprende ***Affi, Caprino Veronese, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda e Rivoli Veronese***: nasce qui il ***Montebaldo Bardolino Doc***.

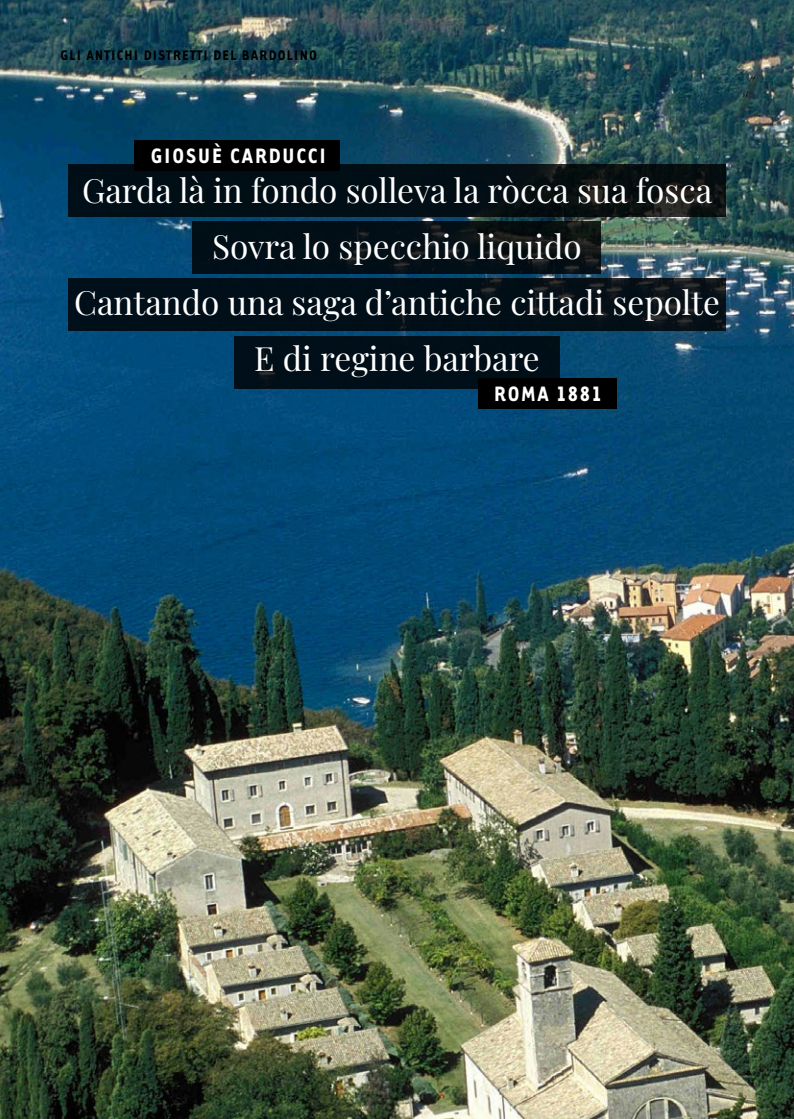
Il ***Distretto Sommacampagna*** si estende sulle colline moreniche meridionali del Garda nei comuni di ***Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona e Valeggio sul Mincio***: questa è la terra del ***Sommacampagna Bardolino Doc***.



ANTONIO MANGANOTTI

Egli è qualche tempo che molti mercanti
frequentano la riviera benacense,
facendo ivi acquisto di vino.
Un vantaggio incontrastabile ed ingente
hanno essi recato a quelle parti
della provincia per tali acquisti,
che fanno anche a prezzi elevati

VERONA 1848



GIOSUÈ CARDUCCI

Garda là in fondo solleva la ròcca sua fosca
Sovra lo specchio liquido
Cantando una saga d'antiche cittadi sepolte
E di regine barbare

ROMA 1881

LA ROCCA

Il ***Distretto La Rocca*** si sviluppa lungo la ***costa orientale del lago di Garda***, tra Peschiera del Garda e Torri del Benaco.

La Rocca è il colle che svetta tra Bardolino e Garda ed è un luogo importantissimo per la storia del vino nel territorio gardesano. Fu qui, infatti, che si insediarono prima il ***priorato di San Colombano***, dipendente dall'abate di Bobbio, e poi l'***eremo camaldolese*** di Monte San Giorgio, entrambi fondamentali per la diffusione della viticoltura.

È dai vigneti più selezionati di quest'area che provengono le uve destinate ai vini che portano in etichetta la denominazione di origine ***La Rocca Bardolino Doc***.

LA STORIA

1800 I vini del ***Distretto La Rocca*** sono ***paragonati ai più grandi vini italiani e francesi.***

1820 Giovanni Battista da Persico afferma che i vini locali prendono "coll'età il colore del vino di ***Borgogna***", sottolineandone la ***longevità*** ed ***eleganza***.

1897 Giuseppe Solitro scrive che "***competono con i migliori della penisola***".

1900 Giovanni Battista Perez ricorda che i vini della "Plaga Gardense" (l'attuale ***Distretto La Rocca***) vengono esportati in Svizzera e "li Svizzeri li spacciarono nei loro hôtels per ***roba francese***". (A quell'epoca, i migliori vini del Distretto si affinavano in botti grandi nelle cantine naturali ai piedi della Rocca, chiamate Canevini.)

PAOLO MONELLI

Un bicchiere di Bardolino,
cha nasce lungo la riva orientale
del lago di Garda; fino, grazioso,
di levigato colore
e con un lieve fondo salato

MILANO 1935

ARNALDO STRUCCHI

La Valpolicella, la Valpantena
e la riviera del Garda danno vini
pregevolissimi per armonicità e profumo

MILANO 1908

LE MORENE

L'area di produzione dei vini etichettati come ***La Rocca Bardolino Doc*** occupa le ***colline moreniche*** più vicine alla costa veneta del lago di Garda.

Le ***morene*** sono dei grandi depositi di ghiaia e di pietrame lasciati sul territorio dai ***ghiacciai*** che modellarono il bacino del lago di Garda. Durante la discesa verso sud, i ghiacciai trasportarono rocce provenienti dalle ***Alpi*** e dalle ***Dolomiti***.

I sali disciolti nei suoli morenici contribuiscono alla ***freschezza e sapidità*** dei vini, garantendone ***longevità*** e ***gastronomicità***.

Il lampone e la cannella sono i profumi prevalenti dei vini che provengono dalle morene del ***Distretto La Rocca.***

IL CLIMA

Il clima del ***Distretto La Rocca*** è positivamente influenzato dalla presenza della grande massa d'acqua del ***lago di Garda***.

D'estate l'acqua del lago è più fresca dell'aria, d'inverno più calda. Questo contribuisce fortemente a mitigare il calore estivo e il rigore invernale, rendendo il ***clima tipicamente mediterraneo***, sebbene il lago sia situato ***ai piedi delle Alpi***.

Il lago di Garda è spazzato da ***venti*** che possono essere anche piuttosto intensi.
Ci sono due venti principali: il ***Pelér*** soffia da nord al mattino, mentre l'***Òra*** spira da sud al pomeriggio. Sono accompagnati da molti altri venti e brezze.

SANDRO BEVILACQUA

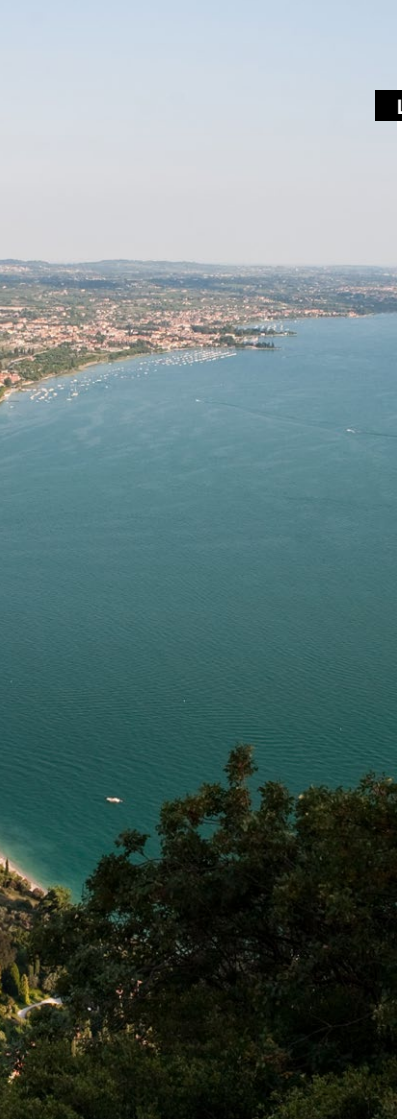
Terra felice e lieta
benedetta da Dio e dalla natura
questa di Bardolino,
con il dono azzurro del lago
che sembra un manto enorme

VERONA 1950

ARTURO MARESCALCHI

Il Bardolino è il vino
da pasto per eccellenza.
Ricorda molto il buon Chianti.

CASALE MONFERRATO 1937



L'IDENTITÀ

I vini ***La Rocca Bardolino Doc, Montebaldo Bardolino Doc*** e ***Sommacampagna Bardolino Doc*** possiedono una spiccata identità.

Il colore è un elegante ***rosso rubino chiaro e brillante.***

I profumi sono quelli caratteristici dell'area del Garda e del Baldo e delle uve autoctone ***Corvina Veronese*** e Rondinella: ***piccoli frutti freschi e spezie*** con accenni di erbe ***officinali*** e di ***fiori***.

Il sapore è ***asciutto, fine, fresco, sapido, armonico***.

Sono espressamente ***vietati i sentori di frutta appassita*** e di vaniglia.

In caso di ***invecchiamento in botte***, può esservi un lieve sentore di legno.

La percentuale alcolica è compresa tra il 12 e il 13,5%.

TORELLO SARAYNA

Le costiere di questo Benaco
sono così ben vestite di olivi e vigne,
che oltre l'utile rendono
bellissimo aspetto

VERONA 1543

EDIZIONE
2022
COPYRIGHT
POLINAR SRLS
TESTI
ANGELO PERETTI
ART DIRECTION
SILVIA RECALCATI