

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

GLI SPUMANTI DEL GARDA



AIS MILANO • 3 NOVEMBRE 2017

♥ 0 👁 450 ➦ 0



Lago-di-Garda_CC0-Creative-Commons_via-Pixabay

Gli spumanti del Garda



In collaborazione con [AIS Milano](#).

La Denominazione di Origine Controllata Garda ha ritrovato nuova linfa dal disciplinare approvato nel 2014 e che è entrato in vigore dalla vendemmia 2017.

L'areale di produzione, con al suo centro il lago di Garda o Benàco, il più esteso d'Italia con una superficie di 368 Km² e una lunghezza di 52 Km, ricomprende terreni posti su entrambe le sponde e rientranti nelle provincie di Brescia e Mantova in Lombardia e Verona in Veneto. Il vigneto potenziale raggiunge i 31.000 ettari e sullo stesso territorio ricadono altre 10 Denominazioni.

La DOC Garda vuole essere una denominazione moderna che concilia le esigenze di un fruitore giovane che preferisce un prodotto caratterizzato da piacevolezza gustativa e facilità di beva. Alle altre denominazioni locali sono lasciati i vitigni tradizionali che con il loro carico di storia e di conoscenza possono rivolgersi ad un consumatore che maggiormente ricerca tipicità e particolarità.

Il lavoro di promozione che il Consorzio sta attivando in questo periodo è volto alla promozione del brand "Garda" che già nel nome stesso ha un forte potenziale rievocativo specialmente per la clientela nord europea che da decenni ha fatto del lago la meta privilegiata per le proprie vacanze estive.

Lo spumante, sia esso prodotto con il metodo Martinotti (ovvero della rifermentazione in autoclave) o con il metodo tradizione della rifermentazione in bottiglia, non riporta in etichetta il nome del vitigno con cui è realizzato. In ogni caso deve contenere da soli o in assemblaggio i

vitigni garganega, e/o trebbiano, e/o chardonnay e/o pinot grigio per almeno il 50%; per la rimanente quota può essere impegnata uva a bacca bianca proveniente da vitigni ammessi nella Regione Lombardia o nella provincia di Verona. La garganega, coltivata in 8100 ettari, è la varietà preponderante che caratterizza per piacevolezza e immediatezza i vini prodotti utilizzando le proprie uve.

La versione rosé prevede che vi siano un minimo del 50% di corvina, merlot, cabernet e/o pinot nero e il rimanente uve a bacca nera proveniente da vitigni ammessi nella Regione Lombardia o nella provincia di Verona.

Il Presidente del Consorzio Luciano Piona sottolinea come lo sforzo comune sia quello di legare la DOC Garda a una tipologia di vino in modo tale da renderla una denominazione identificata e identificabile lasciando alle altre dieci denominazioni il legame con i singoli terroir.

La produzione totale potrebbe arrivare, fin da subito, a 7 milioni di bottiglie annue con l'obiettivo di produrre 20 milioni di bottiglie nel 2021.

Il consorzio proprio per identificare maggiormente il brand ha voluto indire un concorso per la determinazione di un logo aziendale che fosse riconoscibile e avesse la valenza di spiegare graficamente la ricchezza di questo territorio. Il concorso è stato vinto dal Stefano Torregrossa che ha ideato un segno grafico estremamente lineare composto da 10 onde che rappresentano l'andamento dei colli morenici, delle onde del lago ma anche del vento che spira da nord a sud rendendo questa terra così vocata alla viticoltura.

È stato inoltre scelto un bicchiere di alta qualità, alto e slanciato, che, con le sue caratteristiche riesca a esaltare al massimo le potenzialità e i profumi degli spumanti Garda DOC.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.

