

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Bardolino Superiore (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio tutela vino Bardolino D.O.C.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	8, Piazza Matteotti 37011 Bardolino (Verona) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.045 6212567
<i>Fax:</i>	+39.045 7210820
<i>e-mail:</i>	info@winebardolino.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	Bardolino Superiore DOCG - Disciplinare consolidato DM 8_11_2011 vers2.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M.08.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Bardolino Superiore (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Bardolino Superiore, Bardolino Superiore Classico

Caratteristiche analitiche:

I parametri minimi del Bardolino sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol, acidità totale minima 4,5 g/l, estratto non riduttore minimo 22 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Il vino Bardolino Superiore, presenta un colore rosso rubino intenso dai riflessi granato con l'invecchiamento;
profumi di piccoli frutti rossi, fiori e spezie,
gusto sapido, con accenni fruttati, in relazione anche al periodo di affinamento.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Superiore

Classico

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

Bardolino Superiore

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 9 t
vino/ha: 63 hl

5. ZONA DELIMITATA

L'area di produzione del *Bardolino Superiore DOCG* comprende in tutto in parte il territorio 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 e Valeggio sul Mincio.

L'area di produzione del *Bardolino Superiore Classico DOCG* comprende in tutto o in parte i comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion.

La delimitazione puntuale dei confini delle suddette aree della denominazione, sono definite con precisione nel disciplinare di produzione.

a. Zona NUTS

ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegare	0
--------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MOLINARA N.

CORVINA N.

RONDINELLA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Corvinone N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali

Il Bardolino Superiore DOCG 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 collinari dei versanti rivolti a nord sono normalmente ricoperti di boschi, mentre gli altri, grazie alla felice esposizione, ospitano vigneti e oliveti. I suoli, in relazione alla loro composizione e struttura, a fine inverno si riscaldano abbastanza velocemente, consentendo lo sviluppo precoce dei germogli, la fioritura, l'allegagione e l'invaiaitura che decorrono con ritmo regolare, permettendo un'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, nonché, a nord, dalla presenza 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

I riferimenti storici del Bardolino Superiore, oggi DOCG, si rifanno a quelli del Bardolino, con testimonianze risalenti sia al periodo romanico che a quello medievale.

È nel XIX secolo che la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di “Bardolino” e, in particolare, a connotarsi con la presenza di piccole partite di vino capaci di più prolungato invecchiamento, considerate “superiori”. I primi riferimenti al Bardolino Superiore sono evidenziati nel 1897 dallo scrittore bresciano Solitro, che individua l’invecchiamento del Bardolino “di fabbricazione più accurata e soprattutto di tipo più stabile”, e dunque adatto in alcuni casi ad un leggero invecchiamento. Anche il Perez, in un testo pubblicato nel 1900, evidenzia la tipologia “superiore” nelle cantine di Garda dove i vini si “conservavano d’estate in attesa del rialzo dei prezzi”.

Nel 1926 viene costituito il primo “Consorzio di difesa del vino tipico Bardolino”, su base volontaria. Testi degli anni ‘30 della Stazione Sperimentale di Viticoltura e Enologia di Conegliano evidenziano che “nelle migliori annate, se ben lavorato, il Bardolino può anche subire un breve invecchiamento: risulta allora un *buon vino superiore*, dal colore rosso granato tendente all’aranciato, dotato di un intenso profumo gradevole e dal sapore che ricorda il tipo fino, ma con caratteristiche di vino vecchio”. Negli “Annali della Sperimentazione Agraria” editi negli anni ‘30 dalla stessa Stazione Sperimentale, relativamente al Bardolino si legge anche che “in qualche cantina padronale ed industriale un certo quantitativo delle partite migliori viene passato all’invecchiamento, *ottenendone un buon vino superiore*”.

Con il riconoscimento della denominazione di origine controllata del Bardolino (DM 28 maggio 1968), venne consentito l’uso della menzione tradizionale “Superiore” per determinati vini provenienti da vigneti particolarmente vocati, gestiti in modo da ottenere, con rese più contenute, uve più zuccherine e idonee ad un periodo di invecchiamento. La necessità di identificare questa particolare produzione del Bardolino, nel 2001, con DM 1 agosto, venne attribuita dal Ministero la denominazione di origine controllata e garantita per il Bardolino Superiore, primo vino rosso del Veneto ad ottenere tale riconoscimento. Le prime bottiglie di Bardolino Superiore recanti l’etichetta e il contrassegno di Stato della docg sono state presentate al mercato sul finire del 2002.

Le aziende del territorio del Bardolino che producono il Bardolino Superiore docg, scelgono, nell’ambito dei terreni aziendali, i vigneti destinati a produrre le uve in relazione alla posizione ed esposizione dei suoli, che devono essere ben esposti a sud o sud-est, caldi, magri, con poca disponibilità di acqua, ben equilibrati, con appropriati sestri d’impianto. I viticoltori generalmente impiegano la doppia cortina nel caso dei terreni pianeggianti, oppure le potature a Guyot nei terreni collinari in

pendio. I vigneti sono inoltre caratterizzati da buone fittezze d'impianto e da produzioni per ceppo molto contenute. I produttori impiegano vitigni autoctoni per la quasi totalità, in particolare la Corvina Veronese, affiancata dalla Rondinella nei biotipi meno produttivi, con bacche di dimensioni ridotte, con mosti ricchi di zuccheri e di polifenoli. L'obiettivo è quello di ottenere uve a contenuto zuccherino abbastanza elevato, in modo da favorire la produzione di vini dotati di buon potenziale di invecchiamento nel medio periodo.

A partire dall'invaiaatura dei grappoli, viene posta particolare attenzione alla curva di maturazione allo scopo di cogliere il momento di vendemmia ideale. La stessa attenzione viene posta anche in cantina, dove, affianco alle tecniche tradizionali di vinificazione, vengono utilizzate le fermentazioni prolungate, follature continue, maggiore sosta sulla vinaccia, al fine di cogliere tutte le potenzialità di profumi e sostanze polifenoliche presenti in queste uve perfettamente mature.

Informazioni sul prodotto:

Il Bardolino Superiore DOCG, sottoposto ad un periodo di affinamento, raggiunge pienezza di profumi e sapori, mantenendo le sue caratteristiche di freschezza e di bevibilità. Come scrivevano alcuni esperti *"Il Bardolino Superiore è un vino dove, riducendo la produzione e ricorrendo all'affinamento, si ottiene una concentrazione degli aromi e dei profumi, tale da marcarne l'identità ed elevarne la qualità"*.

Il Bardolino Superiore viene inoltre descritto, da vari giornalisti del settore, con le seguenti caratteristiche: "Colore rubino intenso dai riflessi granato, profumi di piccoli frutti rossi, fiori e spezie, gusto sapido, di piccola struttura, con accenni fruttati; piccola longevità".

Sotto il profilo delle sensazioni organolettiche, è infatti soprattutto il mix di piccoli frutti derivanti dalle varietà coltivate, con delle variazioni che sono espressione delle diversificazioni climatiche e ambientali nell'area di produzione. Vengono così esaltati i sapori di spezia (provenienti sia dalle varietà di vitigni - la Corvina in particolare - sia dalla composizione dei suoli) e di freschezza (spesso riconducibile alla grande variabilità dei terreni) a contraddistinguere il Bardolino Superiore, che propone ricordi di ciliegia, marasca, fragola matura, mora e memorie speziate di cannella, chiodo di garofano, pepe nero.

Legame causale:

Il clima mite e arieggiato del lago di Garda, le piogge estive contenute, le irrigazioni razionali, la felice esposizione dei terreni, sono elementi determinanti per la maturazione ottimale delle uve destinate alla produzione del Bardolino Superiore docg.

Sui terreni più vicini alla fascia costiera del lago, che determina un clima particolarmente mite e caratterizzato da buone escursioni termiche fra il giorno e la notte, i vini presentano una 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 al vino Bardolino Superiore, una maggiore struttura nonché la peculiare caratteristica di sapidità e bevibilità. 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 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, attinente il lago, permettono di ottenere un vino fruttato, maggiormente orientato verso la fragola e il lampone con profumi intensi. Per ottenere il Bardolino Superiore DOCG i viticoltori riducono la quantità di grappoli per ceppo, in modo da ottenere, già in vigneto, una resa più bassa per ettaro e un'uva più concentrata; nel rinnovo delle singole vigne o degli impianti, i produttori selezionano i cloni meno vigorosi, che danno frutti ricchi di aromi. La riduzione delle rese e gli altri fattori citati consentono di ottenere un vino dotato di maggiore struttura rispetto alle altre produzioni della zona e, di conseguenza, anche di maggiore longevità per l'invecchiamento.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Base ampelografica per la vinificazione

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Oltre alle varietà principali indicate al punto 6, possono concorrere alla produzione dei vini "Bardolino Superiore", anche uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, come da apposito elenco (Allegato 1) riportato nel <i>Registro nazionale delle varietà di viti</i> , approvato con DM 7 maggio 2004 -GU n. 242 del 14 ottobre 2004- e successivi aggiornamenti.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Elenco varietà

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - D.M. 02.11.2010
<i>Descrizione:</i>
DM 23 dicembre 2009

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.valeri@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**