

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Bardolino (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 DOC - Disciplinare dm2 settembre2013.docx

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M 24.03.2010

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Bardolino (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Nessuna modifica del documento unico (articolo 118 octodecies, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Bardolino, anche nelle versioni Classico, Novello, Novello Classico

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi tra i diversi vini della denominazione “Bardolino” sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 % vol, acidità totale minima 4,5 g/l, estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Il Bardolino è un vino di colore rosso rubino brillante. Le caratteristiche essenziali dei vini “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.

Bardolino Chiaretto, anche nelle versioni Classico e Spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi tra i diversi vini della denominazione “Bardolino” sono i

seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 % vol, acidità totale minima 4,5 g/l, estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Il *Chiaretto* è la versione rosata del Bardolino, presenta il caratteristico colore rosa brillante;

all'olfatto, il Chiaretto, richiama delicati profumi di piccoli frutti di bosco, accompagnati da sottilissime venature speziate;

al palato offre succose sensazioni di piccolo frutto rosso, unite ad una invidiabile freschezza giovanile.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Classico

Chiaretto

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Resa massima:

uva/ha: 13 t

vino/ha: 91 hl

5. ZONA DELIMITATA

L'area di produzione 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 Classico* 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 allegate 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 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'invaiaitura 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 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.

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 hanno affinato la tecnica di elaborazione nella versione spumante.

Informazioni sul prodotto:

I vini della Denominazione "Bardolino", sono costituiti per oltre l'80% dai vitigni autoctoni Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara.

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.

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, uno 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.

Legame causale:

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.

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.

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>	
<p>Oltre alle varietà principali indicate al punto 6, possono concorrere alla produzione dei vini "Bardolino", 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.</p>	

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>	PQA4@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it, m.cocino@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Veneto
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110 Torino 30172 Venezia Mestre Italia
<i>Telefono:</i>	+39412795546
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	agroalimentare@regione.veneto.it, giuseppe.catarin@regione.veneto.it

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:

italiano