



Associazione Italiana Sommelier

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

I VINI DEL GARDA BRESCIANO

Convegno nazionale Onas
Maguzzano (Lonato) BS
22/10/2017

Riccardo Contessa (delegazione AIS Brescia)

Benvenuti!





Fonte: <http://www.idealista.it>

Le altitudini non sono superiori a 350 metri.
Di particolare importanza sono le colline della **Valtènesi** e della **Lugana**

L'area del Lago di Garda Bresciano vocata alla viticoltura va dalle colline che circondano la sponda occidentale a quelle della sponda meridionale.



Fonte: <http://www.gardaconcierge.com>



L'allevamento della vite nell'area del Garda Bresciano risale a tempi molto antichi.



Fonte: <http://ilgardaonline.it>



Fonte: <http://www.gardapost.it>

Il paesaggio del Garda Bresciano offre distese di oliveti e di vigneti che vanno dal lago ai colli circostanti, creando un ambiente pieno di fascino che rimane impresso nella memoria.



Prima di descrivere le DOC del Lago di Garda Bresciano è doveroso iniziare citando un'importante *tipologia* di vino che caratterizza profondamente queste zone: il **Chiaretto**, da segnalare perché prodotto storicamente nella zona della Valtènesi.

È un vino rosato che deve le sue caratteristiche al vitigno autoctono del Lago di Garda Bresciano: il **Groppello**



Fonte: <http://www.consorziovaltenesi.it>





Il Chiaretto è il vino rosato per eccellenza della Lombardia.

Il Chiaretto è un vino **tranquillo rosato** (da non confondere con il **rosé** che è **spumante**)



Fonte: <http://www.consorziovaltenesi.it>



Le DOC

Garda Classico DOC

Garda Bresciano o Riviera del Garda Bresciano DOC

Valtènesi DOC

Lugana DOC

San Martino della Battaglia DOC

Garda DOC

Le IGT

Benaco Bresciano IGT



Garda Classico DOC è la tradizione del vino del Garda bresciano.

La menzione **Classico** è concessa solo alle zone di cultura vitivinicola più **antica** di una determinata denominazione.



Fonte: <http://www.onavnews.it>

Riviera del Garda Bresciano DOC (o **Garda Bresciano DOC**) è il frutto delle colline moreniche comprese fra la riva orientale del lago e il fiume Chiese: territorio particolare è diverso da tutte le altre zone del Garda e che storicamente è sempre stato conosciuto come “Riviera del Garda”, da qui il nome della DOC.



La Valtènesi, che si affaccia guardando il lago godendo del suo clima mite, con il

Valtènesi DOC

racchiude in se' passione, qualità e tradizione antica.

Siamo nel punto più a nord del mondo dove crescono gli agrumi, l'ulivo e i capperi; qui già nel 1200 si coltivava il Gropello.



Nell'area compresa fra il Garda meridionale e le colline moreniche a sud del lago si produce invece il **Lugana DOC**, grande vino bianco di personalità, fiore all'occhiello della produzione gardesana.



Fonte: <http://www.igrandivini.com>



L'allevamento della vite nella zona della Lugana risale all'Età del Bronzo.

La denominazione Lugana nasce nel 1967 e il Consorzio di Tutela nel 1990.

Con la **costruzione della TAV** è stata «sacrificata» parte della produzione.

Il vitigno è della famiglia dei Trebbiani (vitigno a bacca bianca): il Trebbiano di Lugana o **Turbiana**



Fonte: <http://www.giornaledelgarda.info>



E arriviamo a San Martino della Battaglia: piccola zona di produzione del **San Martino della Battaglia DOC** che abbraccia le colline moreniche e l'entroterra, dove nel 1859 si svolse la storica battaglia.



Fonte: <http://www.camperistidimonzambano.it>

Qui si alleva il friulano (ex tocai) ribattezzato **Tuchì** dal termine dialettale utilizzato nella zona.



Una particolarità da segnalare è che oltre alla versione **secca** si produce anche una rarissima versione fortificata ovvero il



**San Martino della
Battaglia
Liquoroso DOC.**

Fonte: <http://www.consorziovaltenesi.it>



Da evidenza la denominazione **Garda DOC** che è una denominazione interregionale (Lombardia-Veneto).

Garda DOC prevede molte tipologie di vino, diversi per tipologia e base ampelografica



Garda DOC viene prodotto nelle provincie di Brescia, Mantova e Verona.

Fonte: <http://www.vinievino.com>



Il Garda Classico DOC è una **sottozona** della DOC Garda prodotta nella provincia di Brescia: si tratta infatti della zona antica e vocata di produzione a cui è stata riconosciuta la menzione «**Classico**»



Molti comuni della sponda bresciana fanno parte di Garda DOC ma non Garda Classico DOC





E alla fine della nostra carrellata troviamo l'IGT che abbraccia tutti i comuni lacustri (e dell'entroterra) del Garda bresciano

In epoca romana il Lago di Garda era conosciuto come Benaco, da qui il nome **Benaco Bresciano IGT** (tantissime tipologie di vino)



Fonte: <http://www.consorziovaltenesi.it>





- Riviera del Garda Bresciano
o Garda Bresciano
- Garda
- Valtènesi
- Lugana
San Martino della Battaglia

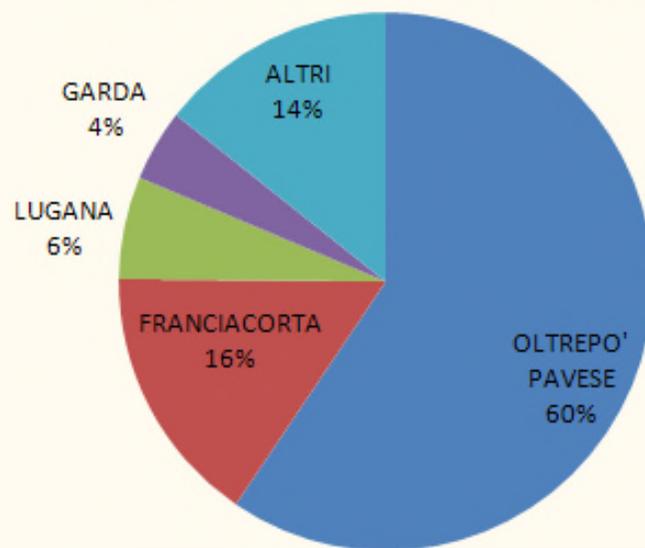
Fonte: AIS-Il vino in Italia (ed. 2017)



Produzione

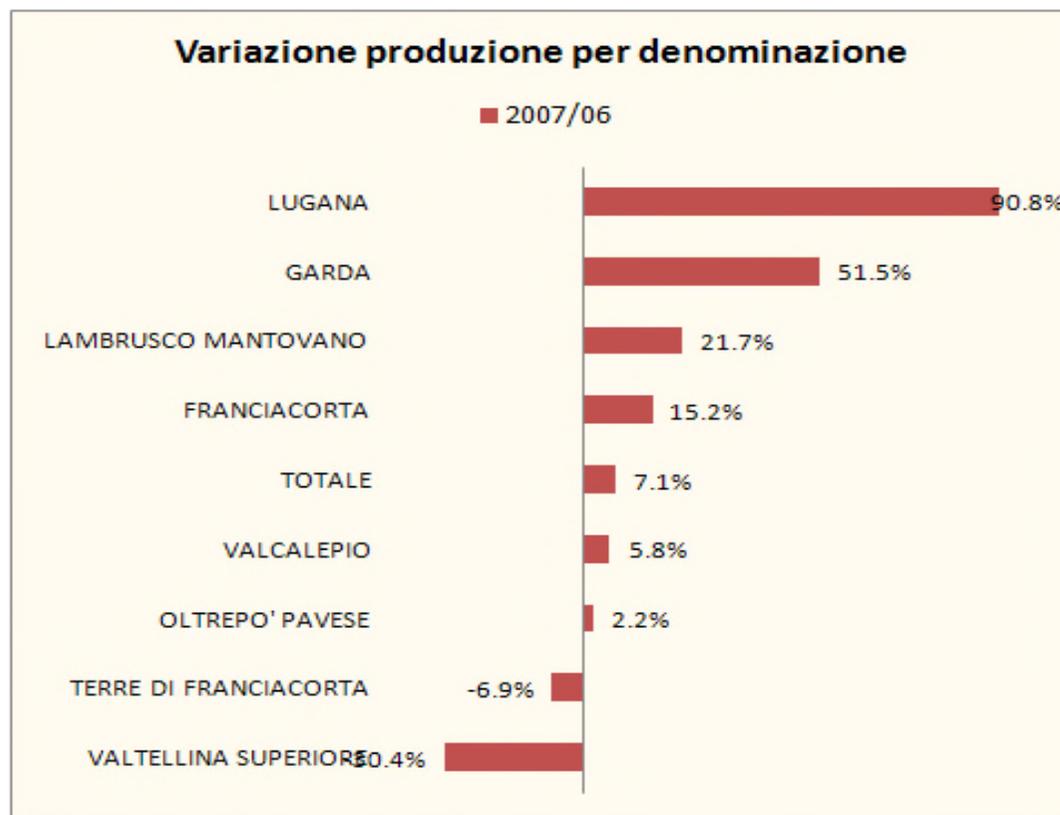


Produzione DOC-DOCG 2007



Produzione regionale Lombardia
Fonte: <http://www.inumeridelvino.it>





Produzione regionale Lombardia
Fonte: <http://www.inumeridelvino.it>



Garda Classico DOC



Tra storia terra e lago

Siamo nella **Valtènesi**, zona storica per la produzione vitivinicola

Terreno composto da diverse formazioni geologiche

Microclima mite e ventilato

Il Gropello la fa da padrone

Sottozona della DOC Garda: solo 6 comuni bresciani (dei 26) possono avere la menzione «**Classico**»





Fonte: <https://it.wikipedia.org/wiki/Valtènesi>



Cenni storici

La storia antica del Garda Classico è legata all'allevamento del **Groppello**, il vitigno più rappresentativo

Il Groppello è un'uva a bacca rossa coltivata solo in queste zone

La DOC nasce nel 1996

Nel 1996 la menzione "classico" concessa solo alle zone antiche di vitivinicoltura



Macroclima

Mite

Ventilato

Particolarmente influenzato dal
lago



Vitigni

Bacca bianca:
Riesling

Bacca grigia:

Bacca nera:
Marzemino, Barbera, Sangiovese
Groppello

tre i migliori biotipi:
Groppello Gentile
Groppello di Mocasina
Groppello di Santo Stefano



Le tipologie

Garda Classico Bianco

Garda Classico Chiaretto

Garda Classico Rosso e Rosso Superiore

Garda Classico Gropello e Gropello Riserva



Garda Classico Bianco

da uve **Riesling** (min. 70%) renano ed italoico

colore: paglierino con riflessi verdolini, brillante

profumo: fresco, delicato, e caratteristico, con eventuali toni floreali

sapore: armonico, vellutato con leggera vena salina ed eventuale retrogusto leggermente ammandorlato

titolo alcolometrico

volumico totale minimo: 11,00% vol

acidità totale minima: 5,00 g/l

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l



Fonte: <http://www.entevinibresciani.it/>



Garda Classico Chiaretto

da uve **Groppello** (min. 30%), Marzemino (min. 5%), Barbera (min. 5%), Sangiovese (min.5%)

colore: da rosa petalo di rosa a rosato cerasuolo con riflessi rubini

profumo: fine, intenso, con eventuali sentori floreali e fruttati

sapore: secco, fresco, fine, sapido con spiccata salinità ed eventualmente con leggero retrogusto ammandorlato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,00 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l

Fonte: <http://www.entevinibresciani.it/>



Garda Classico Rosso

da uve **Groppello** (min. 30%), Marzemino (min. 5%), Barbera (min. 5%) e Sangiovese (min. 5%)

colore: rosso rubino brillante;

profumo: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato;

sapore: sapido, caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.



Garda Classico Gropello

da uve **Gropello**

colore: rosso rubino brillante

profumo: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato

sapore: sapido, caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol

acidità totale minima: 4,50 g/l

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l



Fonte: <http://www.entevinibresciani.it/>



Garda Bresciano DOC o Riviera del Garda Bresciano DOC



Un anfiteatro morenico

Fra la riva di Salò e Desenzano a est
e il fiume Chiese a ovest

Nel 1977 nasce il primo disciplinare





Fonte: <http://www.entevinibresciani.it/>



Cenni storici

Viticoltura introdotta dagli Etruschi

Nella tradizione non si coltivava un'unica varietà in purezza

Crocevia di passaggio di popoli ed eserciti che portarono diverse varietà.

Obiettivo enologico è sempre stato un prodotto equilibrato e di facile beva



Macroclima

Mediterraneo
(ultima propaggine del Mediterraneo in Europa)



Vitigni

Bacca bianca:
Riesling

Bacca grigia:

Bacca nera:
Marzemino, Barbera, Sangiovese
Groppello

tre i migliori biotipi:
Groppello Gentile
Groppello di Mocasina
Groppello di Santo Stefano





Fonte: <http://www.gardapost.it/tag/confraternita-del-groppello/>



Composizione del terreno

Morenico

Una serie concentrica di morene
degrada dolcemente verso il
lago (anfiteatro)





Fonte: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Colline_moreniche_del_Garda.jpg



Le tipologie

Riviera del Garda Bresciano Bianco
Riviera del Garda Bresciano Chiaretto
Riviera del Garda Bresciano Rosso
Riviera del Garda Bresciano Gropello
Riviera del Garda Bresciano Rosé



Riviera del Garda Bresciano Bianco

colore: paglierino con riflessi verdognoli, brillante;
profumo: delicato, caratteristico, talvolta lievemente aromatico;

sapore: delicatamente amarognolo, vellutato con leggera vena salina;

titolo alcolometrico volumico totale minimo:
11,00% vol;

acidità totale minima: 5,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.



Fonte: <http://www.entevinibresciani.it/>



Riviera del Garda Bresciano Chiaretto

colore: rosato cerasuolo con riflessi rubini;

profumo: delicato e gradevole;

sapore: morbido, con fondo neutro o leggermente amarognolo che ricorda la mandorla amara; titolo

alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.



Fonte: <http://www.entevinibresciani.it/>



Riviera del Garda Bresciano Rosso

colore: rosso rubino brillante;

profumo: vinoso, caratteristico;

sapore: sapido, caratteristico, con fondo leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 12,00% vol per il superiore;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.



Fonte: <http://www.entevinibresciani.it/>



Riviera del Garda Bresciano Groppello

colore: rosso rubino brillante;

profumo: vinoso, fruttato caratteristico;

sapore: vellutato, sapido, gentile, con fondo leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.



Fonte: <http://www.entevinibresciani.it/>



Riviera del Garda Bresciano Rosé

colore: rosato più o meno intenso;

profumo: fragrante con sentore fruttato quando e' spumantizzato con il metodo Charmat, bouquet fine composto proprio della fermentazione in bottiglia qualora spumantizzato con il metodo tradizionale

sapore: fresco, sapido, persistente, con sensazione finale di ammandorlato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

residuo zuccherino: 15 g/l massimo

Fonte: <http://www.entevinibresciani.it/>



Valtènesi DOC



Nuova DOC di antiche radici

Guarda la sponda bresciana del Lago di Garda.

La vite qui si alleva già epoca pre-romana

Oggi è meta ambita da viaggiatori ed enoturisti di
tutto il mondo.



Cenni storici

Allevamento della vite in epoca preromana.

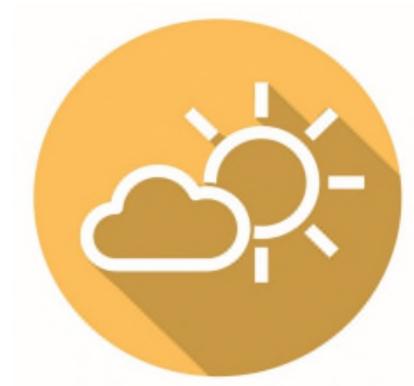
Disciplinare di produzione pubblicato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali con Decreto del 14 luglio 2011 nella Gazzetta Ufficiale.

Prima uscita: **2012** (annata 2011)



Macroclima

Il clima è influenzato dalla presenza del lago e può essere definito sub-mediterraneo



Vitigni

Bacca bianca:

Bacca grigia:

Bacca nera:

Marzemino, Barbera, Sangiovese e altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 50%

Groppello

Almeno 50% tra:
Groppello Gentile
Groppello di Mocasina



Le tipologie

Valtènesi (*)

Valtènesi Charetto

(*) ovvero rosso



Valtènesi

da uve Gropello (min. 50%) gentile e/o moccasina

colore: rosso rubino, anche intenso, brillante con eventuali riflessi granati con l'invecchiamento;

odore: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato;

sapore: sapido, fine, equilibrato , caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.



Fonte: <http://www.entevinibresciani.it/>



Valtènesi Chiaretto

da uve Gropello (min. 50%) gentile e/o mocasina

colore: rosa più o meno intenso talvolta con riflessi rubino o lievemente aranciati;

odore: caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori floreali e fruttati;

sapore: da secco ad abboccato, fresco, sapido, fine, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.



Fonte: <http://www.entevinibresciani.it/>



Lugana DOC



2017: i 50 anni della DOC Lugana

Oggi è un'area fertile a sud del lago di Garda che offre agli occhi del visitatore vigneti puliti ed ordinati

4 comuni BS della zona meridionale del lago (lacustre e collinare/entroterra)

DOC interregionale (1 comune VR)

Prima era una zona boschiva poco accogliente

Nasce ufficialmente la denominazione Lugana,
con disciplinare datato 21 luglio **1967**

Lugana DOC sta, quest'anno, festeggiando i suoi primi 50 anni
che sono certamente stati ricchi di successi





Cenni storici

La viticoltura nella zona della Lugana si diffuse grazie alla **Repubblica di Venezia** nel Quattrocento.

Prima della viticoltura la zona era paludosa, ostile e ricoperta da boschi.

Le **importanti opere di bonifica** della Serenissima resero fertili i terreni.



Macroclima

Il clima è caldo e temperato

Piovosità significativa anche nei mesi più secchi



Vitigni

Bacca bianca:
Turbiana o Trebbiano di Lugana

Bacca grigia:

Bacca nera:



Le tipologie

Lugana

Lugana Superiore

Lugana Riserva

Lugana Vendemmia Tardiva

Lugana Spumante



Lugana

da uve Turbiana 90% - 100%

È il Lugana «base», dell'annata

colore: paglierino o verdolino con tendenza al giallo leggermente dorato con l'affinamento;

odore: delicato, gradevole e caratteristico;

sapore: fresco, morbido, armonico, con eventuale leggera percezione di legno, leggermente fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.



Fonte: <http://www.vinoincantina.it>



Lugana Superiore

da uve Turbiana 90% - 100%

Almeno 12 mesi di invecchiamento

colore: paglierino o verdognolo, che tende al giallo dorato con l'invecchiamento;

odore: aromatico, gradevole e caratteristico;

sapore: ampio, ben strutturato, morbido e corposo, con una eventuale leggera percezione di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.



Fonte: <http://www.vinoincantina.it>



Lugana Riserva

da uve Turbiana 90% - 100%

Almeno 24 mesi di invecchiamento

colore: paglierino o verdognolo, che tende al giallo dorato con l'invecchiamento;

odore: aromatico, gradevole e caratteristico;

sapore: ampio, ben strutturato, morbido e corposo, con una eventuale leggera percezione di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.



Fonte: <http://www.vinoincantina.it>



Lugana Vendemmia Tardiva

da uve Turbiana 90% - 100%

Uve surmaturate in pianta (non appassimento).
Almeno 12 mesi di invecchiamento. A volte (annate fortunate) uve parzialmente infavate da muffa nobile.

colore: paglierino, talvolta caratterizzato da bei riflessi dorati;

odore: intenso, gradevole, caratteristico;

sapore: armonico, vellutato, dall'amabile al dolce, di corpo, con eventuale percezione di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Fonte: <http://www.vinoincantina.it>



Lugana Spumante

da uve Turbiana 90% - 100%

Charmat o metodo classico

colore: paglierino, talvolta caratterizzato da bei riflessi dorati;

odore: fragrante, fresco, intenso e fruttato; aromi tipici della rifermentazione in bottiglia quanto metodo classico, più semplice e vegetale quando Charmat

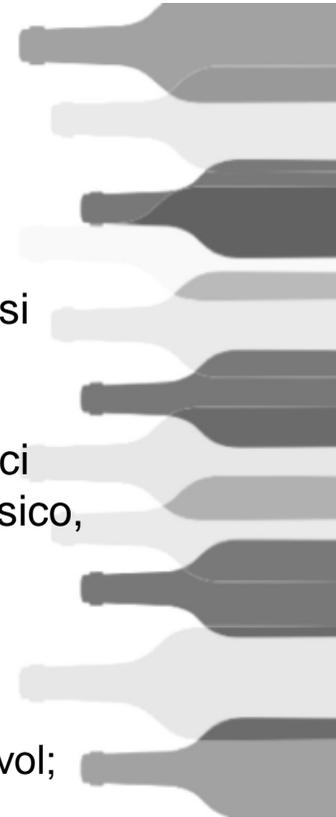
sapore: armonico, intenso e fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Fonte: <http://www.vinoincantina.it>



San Martino della Battaglia DOC



San Martino della Battaglia

La DOC include le province di Brescia, Verona ed è stata creata nel 1970

Il territorio della denominazione ricalca, all'incirca, quello della DOC Lugana





Fonte: <http://www.winetaste.it>



Cenni storici

In passato nessuno storico aveva delimitato i confini di questa zona, ma la zona si è sempre identificata naturalmente nella struttura del suo terreno che dava proprio **quel particolare vino**.

Il **friulano**, infatti, in quell'argilla, all'interno della zona della Lugana, dà il meglio di sé e le caratteristiche del vino ottenuto si perdono irrimediabilmente quando si esce da quel terreno tipico.



Macroclima

Grazie alla vicinanza dell'ampio bacino del Lago di Garda, il territorio può godere di un **clima dolce e mite**



Vitigni

Bacca bianca:
Friulano (loc. *Tuchi*)

Bacca grigia:

Bacca nera:



Le tipologie

San Martino della Battaglia

San Martino della Battaglia Liquoroso



San Martino della Battaglia

da uve Tuchi

Tipologia: bianco, secco

colore: giallo citrino tendente al dorato con l'affinamento;

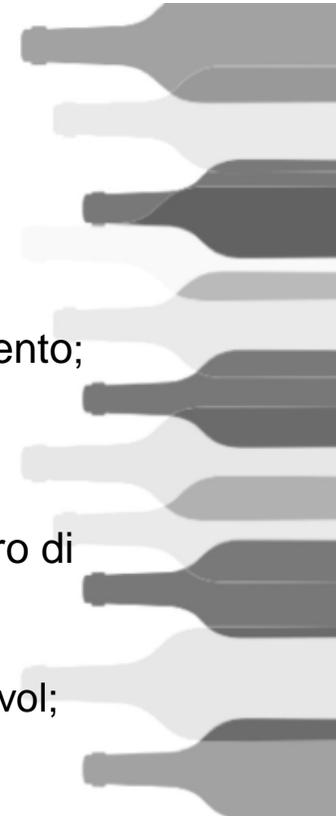
odore: evoluto, intenso, caratteristico;

sapore: fresco, secco rotondo, con retrogusto leggero di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.



Fonte: <http://www.agraria.org>



San Martino della Battaglia Liquoroso

da uve Tuchi

Tipologia: bianco, fortificato

colore: giallo tendente al dorato con l'affinamento;

odore: intenso, caratteristico, speziato ed evoluto;

sapore: gradevolmente dolce, vellutato, armonico e generoso, con retrogusto leggero di mandorla eventualmente con sapore di legno derivante dall'affinamento in botte;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 40,00% vol;

acidità totale minima: 4,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Fonte: <http://www.agraria.org>



Garda DOC



Garda

La DOC include le province di Brescia, Mantova e Verona ed è stata creata nel 1996

Territorio molto esteso: la zona bresciana copre ben 25 comuni, lacustri e dell'entroterra (a ovest fino a Bedizzole), da Limone a Pozzolengo

Garda classico è la sottozona, antica e vocata, della denominazione: solo alcuni comuni (6) della parte bresciana della DOC (territorio della Valtenesi)

Tipico esempio di DOC «**contenitore**»: tantissimi vitigni, tante tipologie di vino; bianco, rosato, rosso, tranquillo, frizzante, spumante, secco, abboccato e amabile, in blend o in purezza, superiore, riserva, «vigna», MGA, etc.



**Tre DOC in una:
la storica fusione
(vendemmia/annata 2017)**



Recentissima novità: Fusione di 3 DOC del Garda BS

3 DOC per i medesimi vini nello stesso territorio!

Vendemmia 2017: la prima annata della nuova DOC (2018 prime etichette in bottiglia)

Riviera del Garda Classico DOC

Unificazione delle 3 DOC: Garda Bresciano, Garda Classico (sottozona della DOC Garda) e Valtènesi

L'appellazione **Valtènesi** costituisce il **vertice** della **nuova DOC unificata** (appellazione da affiancare alla denominazione in etichetta).

L'appellazione Valtènesi della nuova DOC sarà riservata alla **sottozona** omonima (tipologia **rosso** e **chiarretto**). Per il bianco il territorio del Lugana DOC e del San Martino dB DOC **sono esclusi** dai confini della nuova DOC.

I vini della nuova DOC (solita base ampelografica) saranno: bianco, chiarretto, rosso (anche sup.), spumante rosè, groppello (min 85%)



Fonte: <http://www.area3v.com>



Grazie per l'attenzione

