



La nuova giovinezza del BARDOLINO

di
ELISABETTA TOSI



Spira un'aria nuova sulla sponda veronese del Lago di Garda. Una brezza piacevole che profuma di nuova fioritura: quella che sta conoscendo il suo vino più rappresentativo, il Bardolino. Erano anni che si attendeva questa rinascita. L'aspettavano i produttori più avveduti e ostinatamente attaccati a un modello di Bardolino più tipico e meno modaiolo, ma ancor di più l'aspettavano i consumatori. Smaltita la sbornia da vini internazionali neri come l'inchiostro, concentrati, legnosi e superalcolici, degustabili ma poco o nulla bevibili, appassionati della prima e dell'ultima ora avevano ricominciato a guardarsi intorno, alla ricerca di vini in grado di accompagnare degnamente anche il pasto di mezzogiorno, senza metterti fuori uso per le due ore successive. E il Bardolino sembrava possedere tutti i requisiti per candidarsi a vino della tavola ideale... Certo, i trend di consumo sono importanti, ma non bastano. Per rispondere con successo ad una domanda di mercato più o meno espresa, è necessario che gli attori della filiera siano pronti a offrire a prezzi coerenti vini di una qualità percepita (e non solo... dichiarata tale). Vini identificabili senza troppo sforzo anche con il territorio d'origine, che nell'immaginario di milioni di persone, italiane ma soprattutto straniere, fa rima con sole, vacanza, bei paesaggi e buoni piatti. Ecco, il Bardolino sta tornando ad essere anche questo: un bicchiere di bei ricordi. Di questo ritorno di fiamma nell'interesse delle persone, ma anche di una nuova presa di coscienza nei produttori di questo vino, abbiamo parlato con uno dei maggiori esperti di Bardolino e di vini gardesani (e non): il giornalista enogastronomico **Angelo Peretti**, direttore della testata online Internet Gourmet e responsabile della comunicazione del Consorzio di Tutela del Bardolino.

Sono anni che segui il Bardolino: da dove viene, dove sta andando?

Da dove viene? Da un grande passato. Il Bardolino è stato uno dei primi vini italiani ad assumere una specifica identità, ben prima che nascessero le doc, come attesta anche Giovanni Battista Perez (ma non solo lui) nel suo preziosissimo volumetto "La Provincia di Verona e i suoi vini",

edito nel 1900 e di recente "salvato" in versione digitale dalla Cantina sociale di Castelnuovo. Secondo la sua descrizione, i vini dell'area del Bardolino, già allora perfettamente circoscritta, erano "di tinta rosso-chiara; grati al palato, non pesanti allo stomaco" e poi "salatini", cioè piuttosto freschi. Esattamente come appaiono oggi le migliori espressioni del territorio.

Come spiegare allora la disaffezione e l'oblio che questo vino sembra aver subito per tanti anni?

La crisi di identità va attribuita molto probabilmente a due diverse fasi. La prima, fra gli anni Settanta ed Ottanta, è legata alla continua e apparentemente inarrestabile espansione del turismo gardesano, che di fatto forniva un mercato facile e "di bocca buona", che non ha stimolato una ricerca di maggiore qualità. La seconda, ben più insidiosa, si è manifestata negli anni Novanta, quando il boom internazionale dei vini più potenti, concentrati, carichi di colore, spesso basati su vitigni internazionali, indusse a seguire quella via, snaturando la tipicità locale, nella convinzione che un'imitazione stilistica dei vicini vini rossi della Valpolicella potesse in qualche maniera dare nuove chance anche al Bardolino. Fu invece un errore, da cui solo ora ci si rialza: guarda caso, la ripresa coincide con un deciso ritorno ai caratteri di tipicità storici della denominazione.

Il Bardolino Superiore è stato il primo vino rosso del Veneto a ricevere la Docg. E' un riconoscimento importante, che lo accomuna ai più grandi vini italiani... Come mai nessuno se n'è accorto?

"La rincorsa alla Docg trova probabilmente ragione in quel che è accaduto a livello internazionale negli anni Novanta di cui abbiamo appena parlato, e cioè il successo dei vini scuri, concentrati, potenti. I produttori della zona del Bardolino si trovarono spiazzati e pensarono che la soluzione fosse quella di seguire la strada in quel momento di successo, e dunque puntarono sulla tipologia Superiore, facendo affidamento sulla coltivazione della vite a filare, su minori rese per ettaro e soprattutto su vini di maggiore

Prezzi: i produttori non ridono ancora

Anche se l'assenza di stock invenduti è certamente una buona notizia per tutti, il "Rinascimento del Bardolino" per ora non è troppo avvertito nelle tasche dei produttori. I prezzi dell'uva nella vendemmia 2009 e nelle due precedenti sul mercato libero si sono attestati sui 30 euro al quintale per la DOC, da 30 a 35 per il Bardolino Classico con punte di 40 o poco più. Il Superiore rappresenta meno dell'1% e non fa testo, comunque non supera in genere i 45 euro. I massimali di produzione sono di 130 q.li ad ettaro con possibile supero del 20%, pagato di norma intorno alla metà della DOC. Ne deriva una produzione lorda vendibile per ettaro che in genere non arriva a 5000 euro ai massimali consentiti (e spesso raggiunti). Nella realtà però vi sono cantine cooperative che pagano meglio (la cantina di Castelnuovo del Garda ha pagato intorno ai 40 euro il B. classico di grado medio di cantina, dati 2007), e lo stesso vale per cantine private che hanno contratti consolidati di fornitura con viticoltori di qualità. Bisogna inoltre considerare che i vigneti sono per lo più pianeggianti, quindi i costi di produzione sono inferiori rispetto ad altre realtà italiane.

struttura, ottenuti talvolta persino mediante il ricorso all'appassimento. La prima annata del "nuovo" Superiore docg fu quella del 2001. La cosa non ha funzionato perché il Bardolino Superiore docg è nato più sulla carta che in campagna e in cantina, e dunque non ha saputo assumere una precisa identità. Anzi ha snaturato i caratteri stessi di tipicità della zona, rendendo di fatto poco riconoscibili i vini delle colline gardesane. Questo è pesato molto anche sul Bardolino Doc, che ha cominciato ad andare progressivamente in crisi".

Qual è allora il segreto dell'attuale seconda giovinezza del Bardolino?

La riscoperta del Bardolino è recentissima: il suo rinascimento è iniziato di fatto due anni fa, quando il comparto produttivo locale, guidato dal Consorzio di tutela, si è decisamente e consapevolmente ri-orientato verso il Bardolino della tradizione, e dunque verso vini poco carichi di colore, molto fruttati, speziati, freschi, sapidi, abbinabili alla tavola, semplici ma decisamente non banali. Il ritorno alla tradizione ha fatto del Bardolino un vino "moderno" nel senso più vero del termine: un vino che cerca prima di tutto la convivialità e la piacevolezza. Non solo: la rinuncia alle vane ricerche di concentrazione nel colore e nell'assetto organolettico ha di fatto spianato la strada anche al Chiaretto, la versione rosata del Bardolino, oggi in grado di proporre standard medi di assoluto valore nel settore dei rosé italiani.

Quali sono al momento i numeri del Bardolino?

Nel 2009 la denominazione del Bardolino ha venduto circa 32 milioni di bottiglie, confermando nella sostanza i volumi record commercializzati nel 2008, pur a fronte di una riduzione del 6% nella produzione: questo significa che le giacenze sono state pressoché esaurite. Il Bardolino Chiaretto, venduto in poco meno di 10 milioni di bottiglie complessive (di cui 300 mila circa nella versione spumante) ha fatto segnare una crescita annua dell'11%, che ha portato al 60% l'incremento su base triennale. Il Bardolino, collocato complessivamente in circa 22 milioni di bottiglie (di cui 200 mila circa come Superiore) è sostanzialmente sui volumi del 2006, confermando dunque di fatto, nel tempo, le proprie quote di mercato".

Mi sembra che una delle performance più clamorose venga proprio dal Chiaretto...

Sì, in particolare dalla versione spumantizzata, che oggi si attesta intorno al mezzo milione di bottiglie, prodotte da circa venti aziende. Tre anni fa a proporlo erano solo 4 cantine...

Su quali leve di comunicazione e marketing può contare il Bardolino, oggi?

Noi siamo partiti dalla convinzione che prima di mettere in campo qualunque iniziativa di comunicazione esterna fosse assolutamente necessario ricostruire una precisa e ben riconoscibile identità dei vini di quest'area. Perciò, il piano strategico triennale adottato nel 2008 dal Consorzio di tutela del Bardolino ha puntato in primo luogo ad una semplificazione della comunicazione, che deve poter in-

Bardolino Chiaretto pluripremiato al "Mondial du Rosé"

Il Bardolino Chiaretto sbanca a Cannes e porta a casa due medaglie d'oro e tre d'argento al Mondial du Rosé, il prestigioso concorso internazionale dedicato ai vini rosati organizzato in Costa Azzurra dall'Unione degli enologi di Francia. Sul gradino più alto del podio sono saliti il Bardolino Chiaretto della Cantina di Castelnuovo del Garda e il Bardolino Chiaretto Spumante dell'azienda agricola Benazzoli di Pastrengo, che papà Fulvio ha affidato alle giovani figlie Claudia e Giulia, neppure cinquant'anni in due. L'argento è stato attribuito al Bardolino Chiaretto di tre storiche aziende vinicole veronesi: Campagnola (il vino reca in etichetta il nome di Roccolo del Lago), Sartori (è il Campo del Benaco) e Zeni (il Vigne Alte). Una prova di squadra considerevole per il Chiaretto bardolinense, protagonista di un continuo boom di vendite (nei primi tre mesi del 2010 ha fatto segnare un ulteriore +16% annuo, portando l'incremento complessivo dell'ultimo quadriennio addirittura all'80%), ma anche di un costante interesse da parte sia della critica enologica che dei consumatori.

Si prepara intanto Italia in Rosa, la più grande rassegna nazionale dei vini rosati, in cartellone il 5 e 6 giugno nella duplice sede di Lazise e Moniga del Garda.

vestire solo su due tipologie di vino ben precise: il Bardolino, inteso come il vino rosso che caratterizza la denominazione di territorio, e il Chiaretto, inteso come il vino rosato proveniente da una tecnica produttiva esclusiva del territorio gardesano.

In quest'ambito, i concetti chiave su cui stiamo facendo leva sono rappresentati dall'umanità del comparto vitivinicolo locale, dalla territorialità (il "fattore lago di Garda" come determinante dei caratteri dei vini della zona), dalla piacevolezza di beva, dalla facilità e versatilità nell'abbinamento gastronomico, e anche da un certo Bardolino lifestyle, uno stile di vita e di consumo. E se oggi il mercato sta tornando a premiare il Bardolino e il Chiaretto, è perché sono riconoscibili: sono tornati ad essere se stessi".

