

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI VERONA

Dipartimento di Biotecnologie

Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed
Enologiche

TESI DI LAUREA

**I VINI ROSATI DELLA VALTENESI TRA STORIA E
MERCATI: IL CONTRIBUTO DEL SENATORE GHERARDO
POMPEO MOLMENTI**

RELATORE:

Ch.mo Prof. Davide Nicola Vincenzo Gaeta

LAUREANDA:

GIORGIA BONAFINI

MATRICOLA:

VR402879

ANNO ACCADEMICO 2018-2019

Indice

Introduzione: ipotesi di lavoro, metodi e fonti.....	1
Riassunto.....	2
Abstract.....	2
Capitolo I: Le Doc e i vini rosati del Lago di Garda.....	4
1.1 Il Lago di Garda.....	4
1.2 La DOC Garda: caratteristiche e disciplinare.....	7
1.3 La DOC Bardolino: caratteristiche e disciplinare.....	11
1.4 La DOC Valtènesi:	17
 Capitolo II: La Valtènesi: pedopaesaggio, suolo, clima e viticoltura	25
2.1 Il pedopaesaggio.....	25
2.2 Il suolo.....	30
2.3 Il clima.....	35
2.4 La viticoltura	39
2.4.1 La varietà Gropello	41
2.4.2 Forme d'allevamento.....	50
 Capitolo III: Dalla tradizione all'innovazione: l'enologia dei rosati in Valtènesi.....	56
3.1 Il paradosso dei vini rosati tra pregiudizi e smantellamenti.....	56
3.1.1 I vigneti e la raccolta dell'uva	59
3.1.2 La diraspatura.....	61
3.1.3 La macerazione.....	63

3.1.4 La separazione della parte solida e la successiva vinificazione.....	64
3.1.5 L'affinamento.....	67

Capitolo IV: I rosati della Valtènesi nel mondo: mercati, consumi e tendenze.....68

4.1 I numeri del rosato e del rosé nel mondo.....	68
4.2 I numeri della Valtènesi.....	70
4.3 La percezione del consumatore.....	74
4.4 La questione del nome.....	77
4.5 Gli eventi in Valtènesi.....	79

CAPITOLO I

Le Doc ed i vini rosati del Lago di Garda

1.1 Il Lago di Garda

Il Lago di Garda o Benaco rappresenta il primo lago d'Italia per vastità, con una superficie di circa 370 km² e terzo per profondità dopo il Lago di Como e il Lago Maggiore; l'anfiteatro morenico (400 km² di estensione) che lo orla e lo separa dalla Pianura Padana, è quello che si spinge più verso sud fra tutti quelli formatisi dopo le glaciazioni pleistoceniche nella zona meridionale delle Alpi.¹

Le sue coste toccano la Lombardia (provincia di Brescia), il Veneto (provincia di Verona) ed il Trentino-Alto Adige (provincia di Trento).



Il nome “Garda”, pare sia un’evoluzione della parola germanica *Warda*, ovvero luogo di guardia o luogo di osservazione. *Benacus Locus* è invece di origine celtica, deriva da *Bennacus*, comparabile a *bennach*, che significa “cornuto” dall’irlandese; tale etimologia corrisponde a tempi precedenti l’epoca dei romani, i quali veneravano il lago come il Dio *Benacus*, a volte associato al dio Nettuno.

Il Lago di Garda pare che abbia un’origine comune a tutte le altre fosse occupate da laghi a sud delle Alpi, come il Lago Maggiore, di Como e d’Iseo, perché presentano una forma allungata da nord a sud con scarpate ed un fondo in criptodepressione, tipico dei laghi ad origine glaciale. Esistono diverse ipotesi che spiegano quest’origine controversa della depressione del lago: la più ragionevole fra tutte inizialmente era sembrata quella di una sovraescavazione glaciale, ma

¹ L’anfiteatro morenico del lago di Garda e i suoi vigneti, Maria Bianca Cita, Pier Luigi Vercesi & Cecilia Pasquini, Boll.Soc.Geol.it, Volume Speciale n.6 (2006)

successivamente l'ipotesi passò a quella di una sovraincisione di una precedente vallata alpina durante l'abbassamento del livello del mare, quando il golfo padano si trovava sotto centinaia di metri rispetto al mare caratterizzato da deposizione subacquee, ma non marine. A riempire la depressione che per noi oggi è il Lago di Garda, vi era ai tempi del Pleistocene glaciale, un enorme ghiacciaio che ha lasciato depositi e laghi di sbarramento. Venzo, in collaborazione con Fiorenzo Mancini², riconobbe all'interno dell'anfiteatro del Garda le quattro glaciazioni "classiche" delle Alpi risalenti a più di 200 milioni di anni fa: la Würm, Riss, Mindel e Günz. Fu difficile stabilire a quale glaciazione potesse risalire la cerchia morenica principale e ancora oggi la questione rimane aperta, ma l'ipotesi più avvalorata è quella per cui derivi dalla glaciazione würmiana. Con il trascorrere del tempo, il clima mutò fino a che i ghiacciai si sciolsero, ritirandosi fra le cime delle Alpi e dove un tempo risiedevano ghiaccio e pietre, le cosiddette morene ed ora si estendono due archi collinari, chiamati anfiteatri morenici: quello benacense o del Garda e quello atesino o dell'Adige³. Il risultato fu la nascita di una serie concentrica di colline alternate da zone vallive e pianeggianti che decadono dolcemente verso le rive del lago che si trova ad una quota di 65 m s.l.m. e dove il passaggio fra rilievi montuosi come le Alpi Meridionali e la pianura avviene bruscamente. L'anfiteatro termina poi con le Alpi Meridionali verso Salò sulla sponda bresciana e nei pressi di Garda ad est. I depositi morenici più antichi formatisi durante le glaciazioni Würm, Riss, Mindel e Günz pare risalgono al periodo Triassico Superiore e in particolare citiamo la *Dolomia principale* che è una roccia sedimentaria carbonatica costituita principalmente dal minerale "dolomite", un carbonato doppio di calcio e magnesio, evidenti nelle numerose doline e conche del Monte Baldo e nel lago di Garda e nel lago d'Idrio; queste rocce hanno costituito poi, un fondale poco profondo con sedimenti carbonatici. Le rocce che vanno dal periodo Giurassico a quello terziario hanno invece generato sedimenti come la *facies* veneta, una piattaforma carbonatica e *facies* lombarda, un bacino con sedimenti calcarei-marnosi ricchi di selce. A Moniga del Garda, a Manerba del Garda verso ovest e a Rocca del Garda e al Monte Moscal ad est sono stati rinvenuti alcuni affioramenti di rocce, in particolare biocalcareni dell'Oligocene e del Miocene inferiore. Sono pertanto evidenti delle differenze tra le serie stratigrafiche venete e lombarde, a cui sono state legate delle ipotesi: una delle quali propone che la zona veronese e prealpina veneta fossero parte di un'area sopraelevata rispetto ai due lati, la fossa lombarda e quella bellunese, un'altra ipotesi spiega la differenza come conseguenza di una traslazione

² Fiorenzo Mancini (Firenze 1922-Firenze 2015) fu un geologo e pedologo italiano, professore ordinario di geologia applicata alla Facoltà di agraria a Firenze

³ Vedi Capitolo "Le colline Moreniche del Garda e dell'Adige", pag. 155 del libro "Itinerari nel Veronese"

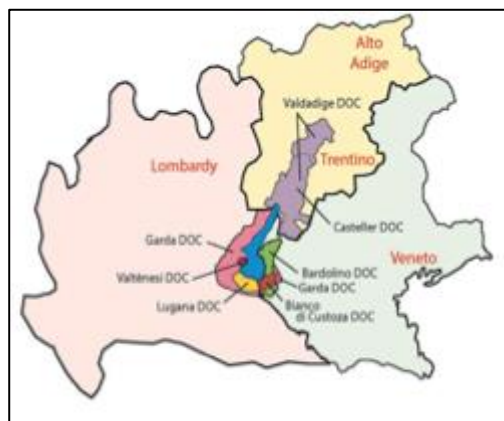
verso nord della zona veronese, che avrebbe portato a contatto due luoghi differenti. Infine, esiste una terza ipotesi che evidenzia la presenza di linee di faglia che separavano la piattaforma dalle fosse: così il passaggio tra le due facies sarebbe risultato più brusco, come è riscontrato nella realtà. L'avvenire delle glaciazioni e dei successivi disgeli ha portato alla crescita di una vegetazione tipica dell'Europa continentale, ma dal VII secolo, dopo un alluvione, la flora cambiò, favorendo la crescita di specie selvatiche e specie tuttora coltivate come la vite, l'olivo, il castagno, il noce ed i cereali, accolti in un clima che va da sub-mediterraneo sulla costa, ad alpino nei monti che la circondano. La viticoltura gardesana ha dunque origini molto antiche e ben radicate: dei dati riportano che a partire dal I secolo il vino gardesano, noto come Vino Retico, era conosciuto e presente nei banchetti romani. Il primo che ne decantò i pregi fu Celsio Aulo Cornelio, autore di molti libri sull'agricoltura e medicina, successivamente anche Columella e Virgilio lo citarono. Quest'ultimo ricordava con orgoglio questo vino procurando soddisfazione all'imperatore Augusto che aveva una certa predilezione per il "Retico"⁴, secondo citazioni di Svetonio e pure Plinio. Catullo, vivace poeta veronese rammaricava spesso pensieri sul suo "*Benacus*", che lo riempiva di gioia e serenità. Pare che nelle colline del lago sia stato ritrovato il più antico aratro umano che probabilmente 5.000 anni prima di Cristo era stato usato per la vite selvatica. E' però attribuibile agli Etruschi, nel V sec a.C., l'introduzione della coltivazione della vite "addomesticata" al posto di quella selvatica. La viticoltura diventò sempre più persistente, soprattutto a est del lago, in provincia di Verona, dove ancora oggi risulta essere più elevata rispetto alla Lombardia. Le differenze che si riscontrano tra le due regioni sono dovute anche per la tipologia di vitigni coltivati e i metodi colturali; in Lombardia per esempio si coltivano i vitigni autoctoni Groppello, Trebbiano di Lugana, nel Veneto il Garganega, Corvina veronese, Molinara, Negrara e Rondinella. Per quanto riguarda le tecniche colturali invece in Lombardia prevalgono sistemi di potatura a *Guyot* con vigneti aventi una distanza interfilare di 2-2,5 m e ad alta densità, mentre nel veronese viene utilizzata anche la pergola. La viticoltura in tutta Italia intorno agli anni settanta ha subito una caduta qualitativa a causa del "boom economico", ma oggi si è rialzata, sviluppandosi a vista d'occhio soprattutto grazie alla creazione delle Denominazioni di Origini Controllate che si sono stanziate in tutto l'anfiteatro morenico del Garda, che costituisce un ambiente assolutamente adatto alla viticoltura per le sue peculiarità climatiche, geologiche, pedologiche. Il Lago di Garda è divenuto lo specchio di secoli di storia, di cultura, di trasformazione e di valorizzazione di materie prime di altissima qualità, dove sorgono vigneti, castelli, chiese, pievi, pittoreschi

⁴ VERONA, antica terra di vini pregiati, Lamberto Paronetto, 1977

porticcioli e borghi di altri tempi. In questo mosaico artistico e naturale, sorgono denominazioni d'eccellenza che hanno creato prodotti di qualità e sono portatori delle caratteristiche di questo pregiato territorio.

1.2 La DOC Garda

La doc Garda è una denominazione d'origine riservata ad alcuni vini del Lago di Garda, delimitata dalle province di Verona, Mantova e Brescia e che è stata riconosciuta nel 1996 per valorizzare i vini varietali provenienti dalle produzioni di dieci documentate denominazioni della zona del lago, tra Lombardia e Veneto: Valtènesi, San Martino della Battaglia, Lugana, Colli Mantovani, Custoza, Bardolino, Valpolicella, Valdadige, Durello, Soave.



La provincia di Verona comprende i comuni di Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, Illasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpolicella, s. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano, Tregnago e in parte il territorio dei comuni di: Affi, Badia, Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fumane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B.A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri del Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanuova, Villafranca.

La provincia di Mantova comprende il territorio dei comuni di: Monzambano, Ponti sul Mincio e in parte comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino e Volta Mantovana.

La provincia di Brescia racchiude: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargano, Vobarno, Toscolano Moderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione.⁵

⁵ Vedi Art. 3 del Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Garda", Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Vigne e vitigni autoctoni che da secoli si sono adattati intimamente al clima, al terreno, all'uomo caratterizzano il paesaggio gardesano, attribuendone estrema bellezza ed autenticità; si percepisce una semplice armonia tra l'ambiente agricolo e il resto della natura.

Gli ettari coltivati totali sono 31.000, di cui 27.889 a Verona e 3.211 nelle province di Mantova e Brescia. Le uve destinate ai rossi ed ai rosè derivano da vitigni a bacca nera, la Corvina e il Merlot. La prima ricopre 6.668 ettari per la produzione di vini a denominazione "Garda", mentre il secondo 1.264 ettari.

Nel caso dei rosati e rosè, la Denominazione di Origine Controllata "Garda" è riservata ai vini Rosato e rosè spumante (categoria vino spumante e vino spumante di qualità) ed ai vini rosato o rosè frizzante, che devono essere ottenuti da uve prodotte dai vigneti aventi la seguente composizione ampelografica: Corvina e/o Merlot e/Cabernet e/o Pinot Nero da soli o congiuntamente per almeno il 50 %, per la rimanente parte possono concorrere uve provenienti da vitigni a bacca nera non aromatici, ma comunque idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona iscritti nel Registro Nazionale della varietà di vite per uve da vino approvato con D.M.7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004.⁶

Così come le altre denominazioni, le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti per la produzione dei vini a denominazione d'origine "Garda" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione, in modo che rilascino al prodotto finale caratteristiche tipiche di qualità. Quando si verificano condizioni climatiche non aspettate e che modificano la resa della coltura, è possibile utilizzare l'irrigazione di soccorso. Per quanto concerne, la produzione massima di uva per ettaro di coltura ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi dei vini rosè frizzante e spumante, si fa riferimento al punto 3 dell'Art.4 del disciplinare, il quale prevede:

vino	uva/ha (t)	%vol
Rosè frizzante	15	9,00
Rosè spumante	15	9.00

Esiste la possibilità di stabilire limiti, anche solo temporanei, all'iscrizione delle superfici dell'apposito schedario vitivinicolo e questa procedura viene effettuata dalle Regioni Lombardia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione.

Nelle annate favorevoli, le quantità di uva prodotta e destinata alla produzione di questi vini a denominazione d'origine "Garda" possono superare del 20% e non oltre i limiti sopra stabiliti

⁶ Vedi punto 2 dell'Art. 2 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Garda"

dal disciplinare. I quantitativi eccedenti verranno utilizzati per la produzione di mosti e vino con o senza indicazione geografica, bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del consenso regionale. Nelle annate climaticamente sfavorevoli invece, vengono ridotte le rese massime di uva e di vino consentite.

Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ed al organismo di controllo.

L'Art. 5 del disciplinare chiarisce le norme inerenti alle operazioni di vinificazione delle uve di vini, che devono avvenire rispettivamente nella zona di produzione delimitata dai confini espressi nell'art.3 del disciplinare e quindi entro l'intero territorio delle province di Brescia, Mantova e Verona. Esiste delle eccezioni per alcune cantine aziendali o sociali con sede nei Comuni di Gambellara e Montecchio Maggiore, a patto che le uve vinificate siano provenienti da vigneti idonei a produrre i vini di questa denominazione.

Le operazioni enologiche per la presa di spuma, la stabilizzazione, dolcificazione, elaborazione di vini frizzante e spumante, possono invece essere svolte nell'intero territorio amministrativo delle regioni Veneto e Lombardia ed anche in alcune regioni confinanti.

La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia rosato/rosè non deve superare il 70%, nel caso dovesse superare tale limite, ma non l'80%, l'eccedenza non potrà godere della predetta denominazione d'origine controllata. Qualora la resa, invece, superi anche l'80% decade il diritto alla denominazione dell'intero prodotto.

Le caratteristiche dei vini rosati o rosè che devono essere presenti all'immissione al consumo sono:

1. Garda rosato o rosè spumante:

- spuma: fine, persistente;
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: da *brut nature* a *demisec*, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;

2. Garda rosato o rosè spumante metodo classico:

- spuma: fine, persistente;
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: *bouquet* fine, ampio, caratteristico;
- sapore: da *brut nature* a *extra dry*, sapido, di buona struttura e fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

3. Garda rosè frizzante:

- spuma: fine, evanescente;
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 10.50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

E' d'obbligo riportare in etichetta la dicitura "rifermentazione in bottiglia", nel caso di formazione di una velatura durante la fermentazione in bottiglia delle tipologie frizzante e spumante, ma è facoltativo riportare l'annata di produzione delle uve, eccetto per tutte le altre tipologie di vino. Secondo l'art. 6, comma 8, del D. Lgs n. 61/2010 *"la menzione «vigna» o i suoi sinonimi, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale può essere utilizzata soltanto nella presentazione e designazione dei vini DOP ottenuti dalla superficie vitata che corrisponde al toponimo o nome tradizionale, purché sia rivendicata nella denuncia annuale di produzione delle uve prevista dall'articolo 14 ed a condizione che la vinificazione delle uve corrispondenti avvenga separatamente e che sia previsto un apposito elenco positivo a livello regionale entro l'inizio della campagna vendemmiale 2011/2012"*.

E' possibile utilizzare la menzione "vigna" nella designazione dei vini Garda.

L'articolo 8 del disciplinare prevede le regole per il confezionamento, per cui il vino a denominazione di origine controllata "Garda" deve essere immesso al consumo in bottiglie esclusivamente di vetro se non al volume nominale massimo di 5 litri.

I materiali per contenitori alternativi al vetro, come il polietilene, poliestere racchiuso in un cartone, se non inferiori ai due litri e non superiori ai dodici litri sono consentiti per i vini a tale denominazione, eccetto per i vini spumante e passito.

I fusti in acciaio *inox* della capacità di venti, venticinque e trenta litri sono ammessi per le tipologie Garda bianco, rosso e anche rosato.

Per quanto riguarda il vino spumante, solo le bottiglie di vetro fino ai 18 litri possono essere immesse al consumo, ma qualora vi fosse un evento espositivo importante esiste la possibilità di usufruire di contenitori differenti, sempre sotto richiesta e conseguente autorizzazione del Ministero.

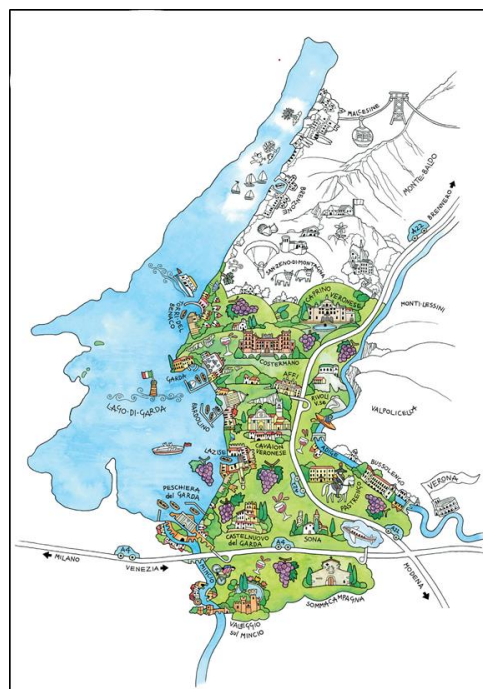
La tappatura dei vini spumante segue le norme comunitarie e nazionali, ma le bottiglie con capacità fino ai litri 0,200 è possibile usare anche il tappo a vite. Le altre tipologie possono utilizzare chiusure consentite dalle leggi vigenti.

I frizzanti, invece, se sotto i cinque litri devono essere immessi obbligatoriamente nelle bottiglie di vetro con chiusura a raso bocca, in sughero o con materiale inerte, a vite, sempre sottostando alla normativa nazionale e comunitaria. Qualora nell'etichetta fosse presente la dicitura "rifermentazione in bottiglia" è consentito l'uso del tappo a corona.

1.3 La DOC Bardolino

La Bardolino Doc costituisce una denominazione di origine controllata che occupa il settore veneto dell'anfiteatro morenico del Lago di Garda, da Bardolino giunge fino a Costermano e scende a Garda e Torri del Benaco, sale poi verso la zona "la Rocca", quindi verso Cavaion Veronese, Affi, Caprino Veronese, e Rivoli Veronese fino al Monte Baldo, da cui la zona comprendente i comuni appena citati prende il nome e infine si inoltra nell'itinerario di Pastrengo, Castelnovo del Garda, Lazise, Peschiera del Garda e Valeggio sul Mincio, fino a Sommacampagna, Sona e Bussolengo.

Il termine Bardolino pare abbia due derivazioni: la prima dal latino, ma con una derivazione gaelica *Bardus*, cantore, mentre la seconda di tipo



germanico, *Pardali* o *Bardali*, figlia del re Aulete, fratello di Ocno, figlio dell'eroina tebana Manto, fondatrice di Mantova.⁷

Le colline allungate moreniche separate talora da piccole e strette valli o piane ghiaiose, che caratterizzano la zona, derivano dagli medesima zona climatica che denota un clima temperato-continentale, influenzato dalla presenza del Monte Baldo a nord e dalla vallata del fiume Adige, se pur manifestando delle condizioni più miti in alcune zone grazie alla presenza della massa d'acqua. Generalmente le estati sono calde, non afose, gli inverni sono miti con temperature meno rigide delle zone circostanti e le primavere piovose. Nel comune di Bardolino la temperatura media annua è di 12-13°C, con medie minime di 8°C e medie massime di 18°C. E', però, la zona Classica individuata nel 1930 da studi pedologici attorno al comune di Bardolino, a manifestare condizioni climatiche singolari, essendo la più vicina al lago e per questo anche la più antica zona di produzione. Nel 1977, Lamberto Paronetto⁸, affermava che il comune di Bardolino era il maggior produttore del "Bardolino classico" con una produzione di uve che si aggirava intorno ai 40-45.000 quintali attribuibili a 28-32 mila ettoltri di vino. Derivanti dai vigneti più celebri della zona, come quelli di Calasino in cui è stata rinvenuta una patera romana, di Costabella, di San Colombano e della Val Sorda.

La tradizione vitivinicola ed enologica della zona è avvalorata da alcune testimonianze storiche, come reperti archeologici romani risalenti all'età del bronzo che erano utilizzati dai romani nei riti religiosi per l'uso del vino, da raffigurazioni di grappoli nelle chiese, documenti di compravendite dei vigneti e da scritture di importanti autori del XV secolo. Nel periodo medioevale la produzione di vino venne portata avanti da illustri monaci benedettini nell'abbazia di San Colombano ed in "*loco qui dicitur Vallis Surda*", vicino a Bardolino.⁹ Questi sono considerati, come il vescovo Gian Matteo Giberti¹⁰, riformatore della Chiesa veronese e Marcantonio Flaminio¹¹, lirico latino del cinquecento, personaggi di grande rilievo. Il monastero era un importante struttura economica circondata da terre, una parte delle quali nel XII era divisa in appezzamenti "*cum vineis*" e "*cum olivis*" o aratori dati in concessione ai rustici che dovevano versare canoni in natura o denaro. L'inventario riporta delle terre dal centro di Bardolino all'edificio ecclesiastico e il Monte San Giorgio con olivi, viti e cereali i

⁷ Araldicavica Stemmi, Bardolino

⁸ Lamberto Paronetto (1916-1999), enotecnico e agronomo

⁹ VERONA antica terra di vini pregiati, Lamberto Paronetto, 1976

¹⁰ Gian Matteo Giberti (Palermo 1495-Verona 1543), prese possesso della cattedra a Verona e cercò di correggere alcune abitudini ecclesiastiche poco onorevoli.

¹¹ Marcantonio Flaminio (Seravalle 1498-Roma 1550), umanista italiano, ha scritto poesie latine, noto per aver revisionato il *Beneficio di Cristo* di fra' Benedetto di Mantova.

cui prodotti venivano messi in vendita. Nella Basilica di San Zeno a Verona sono presenti alcune opere artistiche inerenti all'attività legate alla vite; nelle raffigurazioni dei mesi, agosto è stato rappresentato con un bottaio che prepara le ceste per la raccolta dell'uva. Anche all'interno ed all'esterno della costruzione romanica sono evidenti grossi grappoli. Fu evidentemente per questo motivo che San Zeno venne proclamato e tutt'ora riconosciuto come protettore dei vini veronesi e rappresentato nei marchi di tutela dei Consorzi. Nella prima metà dell'Ottocento, molti autori e "periti estimatori" riconobbero già le peculiarità di questa zona di produzione, definendone prezzi e dividendola in tre macro zone come la "Valle di Caprino, "Plaga Gardense" e "Colli Morenici Meridionali".

Il termine Bardolino viene utilizzato per identificare la produzione vinicola della suddetta zona già a partire dal XIX secolo, quando vennero effettuate le prime analisi tecniche sui vini della zona nel 1873, da Giovanni dal Sie. Il "Chiarretto di Bardolino" che già al tempo derivava dalle stesse uve del "Bardolino d.o.c." veniva vinificato in questo modo: subito dopo la diraspatura-pigiatura, il mosto con le bucce ed i vinaccioli venivano lasciati macerare in alcuni recipienti affinché iniziasse la fermentazione e non appena appariva in superficie il "cappello" il mosto travasato in altri recipienti completava la fermentazione. Ne usciva un rosè chiaro con un delicato profumo fresco, una stoffa leggera, sapida e gustosa. Di una finezza incredibile. *"Ma tutte le discipline legislative e l'aridità delle classificazioni tecniche si riassumono, forse più efficacemente, nelle immagini dei poeti i quali, non dimenticando nelle loro rime il vivace "Bardolino", lo definiscono Sangue dalle misteriose origini solari... sulla morbidezza di questo vino, che accarezza il palato, sembra convinto anche il montanaro Balisti il quale augura, entusiasticamente, che la pacificazione generale del mondo possa avverarsi grazie al "Bardolino".*¹²

Lo scrittore bresciano Giuseppe Solitro nel 1897 testimoniò con queste parole "tra i più reputati della regione sono quelli di Bardolino, che questo nome corrono tutta l'Italia e competono con i migliori della penisola".

Fu, invece, Giovanni Battista Perez a definire i vini della zona *"fatti come devesi, invecchiando in vetro possono passare per Beaujolais.....li Svizzeri li spacciarono nei loro hôtels per roba francese"*.

Quest'ultima considerazione è ripresa anche da un ulteriore autore Luigi Sormani Moretti, che nel 1904, disse: *"Negli alberghi della Svizzera, molti ettolitri di vino Bardolino e di Garda, sonvi accolti bene sotto il nome lionese di Beaujolais"*.

¹² VERONA antica terra di vini pregiati, Lamberto Paronetto, Fiorini 1977, pagg. 251-252

Interventi però, che sono principalmente riferiti alla tipologia dei vini rossi.

Il Chiaretto, il vino tipico della zona, prende le sue origini dal 1896, quando il senatore, avvocato e scrittore veneziano Pompeo Molmenti, trasferitosi a Moniga del Garda nel versante ovest del lago, elaborò la sua preparazione, apprendendo la tecnica della vinificazione “in bianco” delle uve rosse. Lo storico giornalista enologico Zeffiro Bocci in una raccolta dei suoi articoli che ripercorrono le tappe dell’evoluzione del vino nella storia, nel 1970 diceva: *“nelle zone viticole veronesi adiacenti al Benaco, si è sempre prodotto un Chiaretto del Garda ben definito”*.

Nel 1926 venne istituito il “Consorzio di difesa del vino tipico Bardolino”, undici anni dopo invece, il Consorzio di difesa per la tutela dei vini pregiati veronesi”, compresa la tipologia Bardolino.

Negli anni 1940 e 1950, iniziarono le esportazioni verso gli Stati Uniti di vini etichettati con “Bardolino” o “Bardolino Extra”.

Il 28 maggio 1968 inizia ufficialmente la storia moderna del Bardolino, data in cui venne approvato il Decreto presidenziale che istituisce la Denominazione d’origine protetta “Bardolino”. Nel 1969 venne istituito il Consorzio di tutela del vino Bardolino.

Storicamente, nella “Relazione del 1937 dell’osservatore agrario Bernardino Angelini” contenuta all’interno delle “Memorie dell’Accademia d’Agricoltura Commercio ed Arti di Verona” del 1840, venne esaminata l’unicità vinicola della regione gardesana, nella sua triplice ripartizione che sessant’anni dopo anche il Perez confermò, circoscrivendo in maniera più precisa le zone nelle loro differenze e caratteristiche.

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Bardolino” è stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica del 26 marzo 1968 e successivamente sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto, le cui disposizioni sono entrate in vigore dalla campagna vendemmiale 2011/2012

La denominazione di origine controllata Bardolino è riservata ai vini Bardolino, Bardolino classico, Bardolino Chiaretto, Bardolino Classico Chiaretto, Bardolino Chiaretto spumante, Bardolino novello e Bardolino classico novello.

L’articolo 2 stabilisce che i vini con questa denominazione devono doverosamente derivare da uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti in ambito aziendale in questa percentuale:

- Corvina veronese in 35-80% con un’eventuale sostituzione del 20% di Corvina con il Corvinone;

- Rondinella 10-40%;
- Molinara, fino ad un massimo di 15%.

Possono essere utilizzate altre uve provenienti da vitigni a bacca rossa, non aromatici, ma che siano ammessi nella coltivazione veronese fino ad un massimo del 20% del totale e un massimo di 10% di ogni singolo vitigno.

Nell'articolo 3 vengono invece elencate le zone di produzione delle uve destinate a vini con la DOC Bardolino che sono: Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion, Torri del Benaco, Caprino, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera, Valeggio.

Le condizioni ambientali e di coltura sono riportate all'articolo quattro, il quale ribadisce come anche nei disciplinari delle altre DOC prese in considerazione, che i sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura utilizzati devono rispettare la tradizione, per conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche. Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del seguente disciplinare hanno l'obbligo di usufruire di forme di allevamento solo "a spalliera" semplice o doppia e la tradizionale pergola inclinata unilaterale aperta. La densità minima d'impianto per ettaro deve essere maggiore dei 3.300 ceppi per ettaro. La resa massima ammessa per la produzione dei vini non deve essere superiore a t.13 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. Nel caso di annate molto favorevoli, la resa dovrà adempiere a questo limite, senza che la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Anche qui, su autorizzazione del Consorzio di tutela, si può stabilire un limite massimo di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal disciplinare prima della raccolta dell'uva.

Nell'articolo 5 vengono riportate le normative associate alle operazioni di vinificazione, che devono avvenire all'interno della zona DOC ed in alcune province di Verona. Sarà poi il Ministero per le politiche agricole e forestali, previa istruttoria della Regione Veneto a consentire operazioni di vinificazione in queste ultime.

E' fondamentale però l'annotazione nei registri ufficiali di cantina le partite dei mosti e dei vini e la loro collocazione, comunicandolo all'Ispettorato repressione frodi del territorio ed alla Camera di commercio di Verona.

L'uso della specificazione classico, è riservato a quei vini ottenuti da uve raccolte e vinificate nella zona più antica. La resa massima di uva non deve superare il 70%, se dovesse superarlo, ma non tanto fino a raggiungere il 75% l'eccedenza non ha il diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 75% decade completamente il diritto. La DOC Bardolino viene

utilizzata anche per il vino spumante “chiarretto” che utilizzano metodi di spumantizzazione a fermentazione naturale, che devono avvenire all’interno del territorio delle province di Verona, Treviso, Asti e Brescia. Questa tipologia deve essere messa in commercio nei tipi *brut*, *extradry* e *dry*. All’atto dell’immissione al consumo i vini presi in considerazione devono presentare queste caratteristiche:

“Bardolino Chiarretto” e “Bardolino Classico Chiarretto”:

- colore: rosa tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: caratteristico, fruttato, delicato;
- sapore: morbido, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Bardolino Chiarretto Spumante”:

- spuma: sottile con grana fine e persistente;
- colore: rosa tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: morbido, sapido, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

La conservazione in botti di legno può conferire il sentore di legno.

L’articolo 7 dichiara che è consentito usare indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati senza intenzione laudativa o che possano trarre in inganno il consumatore. Ad esclusione del “Chiarretto spumante”, è obbligatorio riportare l’annata di produzione delle uve.

Se vengono immessi al consumo vini fino a 5 litri, questi devono trovarsi all’interno delle tradizionali bottiglie e fiaschi di vetro; Nei volumi da 2 a 3 litri è anche consentito l’utilizzo di contenitori alternativi al vetro costituiti da materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso da un cartone.

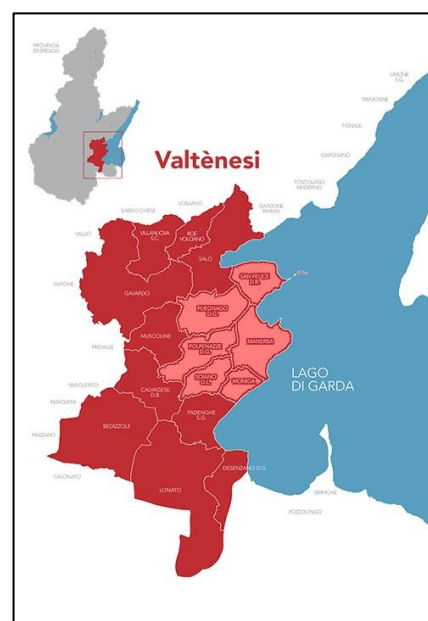
1.4. La DOC Valtènesi

La Valtènesi è una zona collinare in provincia di Brescia, ad ovest del Lago di Garda, in Lombardia, che si estende tra Desenzano del Garda e Salò. I sette comuni che la costituiscono, adagiati sulle colline moreniche o litoranei sul Lago, sono: San Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Padenghe sul Garda.

Quest'area è caratterizzata da un peculiare microclima locale dove le estati non sono mai troppo calde e la pioggia non è ostinata. Terra baciata da tremila ore di sole all'anno con brezze mattutine e serali che raffrescano e mantengono l'equilibrio. Il terreno deriva da un'originaria matrice

geologica generatasi da una serie di processi, eventi che ne hanno plasmato la struttura nel corso dei millenni. Le rocce sedimentarie hanno di fatto creato il rivestimento esterno, dalla fascia più profonda e antica, in manti posatisi nel Mesozoico e nel Cenozoico sui fondi marini. Le ultime due glaciazioni hanno trasformato le ondulazioni emergenti in colline più aggraziate, collegate in convali che decadono nel lago e affiancate da pianure.¹³

La matrice del terreno, del clima e delle risorse idriche naturali o artificiali, ha favorito nei secoli la coltivazione della vite, dell'olivo sia pur non trascurando quella dei cereali, delle protoleaginose e delle foraggere per trasformazioni zootecniche, agroalimentari o agro-industriali *"no food"*¹⁴, promuovendo un agro-mosaico tipico, ove si alternano coltivi diversi, cime bordate da cipressi, verdi distese ondulate e filari all'interno di un anfiteatro morenico, frutto dei depositi morenici lasciati dal ghiacciaio con rilievi tondeggianti e valli. Le specie



¹³ Vedi Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valtenesi"

¹⁴ Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valtenesi"

arboree ed erbacee rappresentano in quest'area il più significativo elemento di variabilità e di caratterizzazione paesaggistico-ambientale.

Tale variegazione vegetale, naturale o artificialmente indotta, risulta in perfetta armonia e conferisce al paesaggio locale grande valore non solo estetico, ma anche economico per la promozione generale del territorio. In questo contesto, l'uomo ha saputo, grazie alla diversità delle posizioni moreniche, contribuire alla formazione di un vero e proprio *"terroir"*. Il disciplinare di produzione esplica in poche parole la peculiarità della Valtenesi *" Siffatto "prodigo climatico" incastonato nel contesto di una collocazione padano-alpina, ma con connotazioni nettamente distinte assai più mitigate e tali da potersi definire sub mediterranee, risente ovviamente dell'influenza della cospicua massa d'acqua accumulata nel bacino lacustre del Garda , pari ad un volume di circa 49 km cubi."*; è dunque evidente l'originalità di queste terre rispetto ad altre zone dell'area prealpina morenica e lacustre, espressa in particolar modo dal rapporto fra ambiente e vegetazione.

Secondo una leggenda, in origine quest'area era stanziata da coloni ateniesi, esuli degli eserciti romani; da qui pare derivi l'etimologia del nome Valtenesi, ovvero

"Vallis Atheniensis". Altri, invece fanno risalire l'origine all'antica Pieve detta "Tenense" in un diploma di Federico II del 1221. Tuttavia non esiste alcuna certezza.

A Gavardo, in provincia di Brescia, sono conservati dei ritrovamenti archeologici, come la famosa Piroga ritrovata a Vedrine di Polpenazze, che attestano la presenza di insediamenti umani nell'epoca delle palafitte, in particolare nella zona dove un tempo esisteva il Lago di Lucone, a Polpenazze, prosciugatosi nel 1458.

Dal X sec, la località e il paesaggio vennero fortificati, sottostando a diverse dominazioni: prima di tutti, gli Scaligeri, poi i Visconti, quindi la Repubblica di Venezia, il dominio austriaco ed infine sotto il Regno d'Italia.

Un primo passo per conoscere la Valtenesi, è quello di varcare alcune porte storiche della zona, come quella che apre la via di un percorso che va da Bedizzole fino a Calvagese. A Bedizzole, un comune di 12.000 abitanti, è possibile ammirare il castello innalzato nel IX-X secolo, la Pieve di Pontenave, la parrocchia dei Santi Stefano, Ermolao ed Acacio martiri, contenente il cinquecentesco crocifisso ligneo di Ludovico de Ripa, il Santuario della Masciaga, Villa Belotti, Villa Brognoli fino ad arrivare a Cavallargese, sede della Chiesa di San Pietro di Antiochia contenente Girolamo Romanico e uno del veronese. Il Monte Baldo, si staglia sullo sfondo delle verdi colline tipiche del tragitto tra Puegnago e Polpenazze e Padenghe del Garda, vigneti e oliveti arricchiscono il suolo e soddisfano la visione di chi osserva, restituendo un senso di calma e riconciliando i sensi. Tra queste colline, si trova inoltre il Lago di Sovenigo.

A Padenghe, si ergono il Castello e la Pieve di Sant'Emiliano e la Chiesa parrocchiale del 1600 e Palazzo Barbieri¹⁵.

Il 28 settembre 2002 è nata l'Unione dei Comuni della Valtènesi tra i comuni di Manerba del Garda e Moniga del Garda, ad oggi sono quattro i comuni che formano l'unione: Manerba del Garda, Moniga del Garda, Padenghe sul Garda e Soiano del Lago, che con le loro tradizioni e caratteristiche si sono uniti per offrire vantaggi operativi agli operatori e servizi ai cittadini, per pensare in più grande, dotarsi di tecnologie impensabili per le tasche di un singolo comune.

Ma l'unione non si limita a dare servizi e funzioni ma si presta ad ottimizzare l'uso delle risorse, senza alterare l'identità di ogni singolo comune, di rispondere alle esigenze dei cittadini, realizzare economie di scala e infine creare un corpo amministrativo più efficace per affrontare la competizione tra i territori. Il presidente dell'Unione dura in carica per tre anni e viene eletto dall'Assemblea tra i sindaci e gli assessori dei comuni rappresentanti l'unione a maggioranza assoluta e con voto limitato ad una preferenza.

La denominazione d'origine controllata "Valtènesi" utilizzata per le tipologie di vini "Valtènesi" rosso e "Valtènesi" Chiaretto ricopre una zona di produzione comprendente i comuni del Lago di Garda, in provincia di Brescia: Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Cavallargese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole e dei territori dei comuni di Lonato del Garda e di Desenzano del Garda¹⁶. Con la modifica apportata al disciplinare di produzione, l'area del Valtènesi è stata ampliata fino al confine con il Lugana, permettendo così ai produttori storici della zona più a Sud di raggiungere il vertice della nuova piramide qualitativa.

La zona del Garda e la Valtènesi stessa costituiscono da 500 anni terre vocate per il vino rosato, infatti le origini di questa denominazione sono molto antiche e radicate, basti pensare che in questa zona la viticoltura era già applicata all'epoca degli etruschi, poi nell'800, oltre un secolo fa, il senatore e storico veneziano Gherardo Pompeo Molmenti sposando la ricca Salodiana Amalia Brumati, ricevette in dote un podere coltivato a Moniga del Garda, la cui uva venne da lui utilizzata per la produzione del cosiddetto "vino di una notte" tramite la tecnica della vinificazione in rosato con svinatura ad alzata di cappello, un procedimento antico, che poi diventerà il famoso Chiaretto, rosè tipico del territorio. La varietà tipica ed autoctona della zona è il Groppello, utilizzata obbligatoriamente per il 50%, mentre il restante

¹⁵ ITINERARI Brescia

¹⁶ Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valtènesi"

può essere composto da Barbera, Marzemino, Sangiovese e Rebo. Alcuni produttori utilizzano la varietà Groppello in purezza. Nel 1967 venne approvata la prima Doc Riviera del Garda, ma già al tempo, i produttori distinguevano in etichetta le due produzioni Riviera del Garda e Riviera del Garda-Valtènesi. Questo conferma l'innata predisposizione della Valtènesi a distinguersi rispetto alle altre terre, avvolgendosi in un'aurea di originalità sempre più spiccata. Nel 1967 questa zona sottostava alla DOC Riviera del Garda Bresciano, poi divenne DOC Garda Bresciano, successivamente DOC Garda Classico ed infine DOC Valtènesi. Il Chiaretto della sponda ovest del Garda era prodotto quindi sotto la denominazione DOC Garda classico e alla DOC Garda Bresciano. Il consorzio esisteva già dal 1967, ma successivamente venne trasferito a Polpenazze del Garda nel 1998, con il nome di Consorzio Garda Classico, ma ai sensi del D.Lgs n°61/10 e DM 16 dicembre 2010, in data 15/10/2012, l'Assemblea Straordinaria dei Soci ha approvato con strumento notarile la modifica allo statuto sociale, per conformarsi a quanto accordato dalla normativa per i vini DOP e IGP e di Consorzi di Tutela. Da quel giorno, il Consorzio Garda Classico viene chiamato con il nome di Consorzio Valtènesi, a seguito della nascita della nuova denominazione d'origine controllata Valtènesi. Avente sede a Brescia, questo consorzio ha lo scopo di compiere attività di assistenza tecnica, di studio, di proposta, di valutazione economico – congiunturale della DOP o IGP, di attività finalizzate a valorizzare il prodotto per quanto riguarda la sua immagine, oltre che di avanzare progetti di regole e svolgere compiti consultivi relativi alla DOP/IGP tutelate. Con la legge n.164/1992, intervenuta dopo il DPR n. 930/1963 e la L. n. 506/1967, il consorzio ha il permesso di compiere azioni di vigilanza¹⁷, sull'utilizzo delle denominazioni¹⁸ per salvaguardare le denominazioni da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio delle denominazioni tutelate e comportamenti vietati dalla legge, affiancato dall'Ispettorato Centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari e dalla regione Lombardia.

Attualmente il consorzio comprende 77 associati.

La Doc Valtènesi dispone di un disciplinare, un documento inserito nel fascicolo tecnico per la domanda di protezione¹⁹ insieme al nome di cui è chiesta la protezione, il nome e indirizzo del richiedente, un documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione.

¹⁷ Art. 19, c. 3, L. n. 164/1992: *“i consorzi volontari costituiti in conformità alle disposizioni della presente legge possono, su loro richiesta, essere autorizzati a svolgere le attività di cui l'Art.21.*

¹⁸ vedi La nuova disciplina vitivinicola di Guido Jesu ,Legale Civile, pag. 72

¹⁹ vedi il sotto-capitolo 2.2 pag. 29 del libro “La disciplina vitivinicola “ di Guido Jesu, Legale Civile

La definizione di denominazione di origine prevede che la produzione, intesa come tutte quelle operazioni svolte dall'inizio della vendemmia fino al termine della vinificazione, avvenga nella zona geografica sotto la denominazione con uve provenienti interamente da essa e ottenute da viti della specie *Vitis Vinifera*;²⁰ A tal proposito , secondo il disciplinare di produzione approvato con DM 14.07.2011 e modificato con DM 30.11.2011, la denominazione di origine “Valtenesi” nelle tipologie di vini rosso e chiaretto obbliga l'utilizzo di uve provenienti da vigneti composti da un minimo del 50% da vitigni Groppello, nei tipi Gentile o Mocasina, ma possono essere utilizzati eventualmente altri vitigni a bacca rossa che siano iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. il 7 maggio 2004 e che siano idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia da sole o congiuntamente fino ad un massimo di 50%.

I vitigni a bacca rossa di cui all'allegato 4 del DM 23/12/2009 possono concorrere nella misura massima del 10%.²¹

L'articolo 3 del disciplinare definisce la zona di produzione del vino a denominazione d'origine “ Valtenesi”, che abbraccia i seguenti comuni in provincia di Brescia: Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi , Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda , Soiano del Lago, Cavallase della Riviera, Padenghe sul Garda , Bedizzole e parte dei comuni di Lonato del Garda e di Desenzano del Garda (vedi articolo e aggiungi questione confine)

Le norme per la viticoltura sono rappresentate nell'articolo 4 del disciplinare, il quale precisa che le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti devono essere tradizionali della zona, per infondere alle uve ed al vino peculiarità specifiche ,che rappresentano un contrassegno di qualità; i vigneti della Valtenesi sono un vero patrimonio situato in una zona fortemente vocata alla coltivazione della vite, dove il legame tra le caratteristiche speciali del prodotto e l'unicità del territorio è tangibile.

La perfetta conoscenza dei fattori ecologici dell'area presa in considerazione attraverso la valutazione delle caratteristiche del terreno di giacitura, esposizione, pendenza, profondità , tessitura , struttura e composizione chimica risulta necessaria per la corretta ubicazione del vigneto, in modo tale che le presenti condizioni ambientali siano concordi con quelle stabilite per la produzione di uva di una specifica denominazione . Tanto è vero che i vigneti idonei alla produzione di uve per vini a d'origine Valtenesi devono essere situati in terreni con giacitura

²⁰ La nuova disciplina vitivinicola di Guido Jesu, Legale Civile, pag. 28

²¹ Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valtenesi”

pede-collinare e collinare . Pare infatti che la vite , pur adattandosi a tanti terreni, fornisca i prodotti di miglior qualità nelle zone a giacitura collinare. Tuttavia, l'ecologia locale non basta a determinare la peculiarità del prodotto. Si cerca, appunto, di mantenere un modello di viticoltura compatibile con le caratteristiche eco-pedologiche dei siti di coltivazione, sviluppando vigneti in armonia con l'ambiente, sia dal punto di vista progettuale, sia gestionale. Il disciplinare della zona Valtenesi stabilisce che i sesti d'impianto e i sistemi di potatura (corti o medi) devono rimanere gli stessi di un tempo o in qualsiasi modo non devono modificare le proprietà originarie dell'uva e del vino.

La forma di allevamento utilizzata è quella a spalliera, altrimenti detta Guyot in onore del viticoltore francese che la ideò. E' la forma più utilizzata perché facilita il passaggio dei mezzi meccanici anche se alcuni utilizzano delle varianti. L'importante è che non siano di tipo espanso.

La densità di piante, ovvero il numero di piante per ettaro che dipende dalla distanza tra i filari e la distanza tra le viti, non può essere inferiore a 4400 ceppi per ettaro, calcolata sul sesto d'impianto, la disposizione geometrica delle piante.

Sono vietate le pratiche di forzatura, ma è consentita l'irrigazione di soccorso, necessaria per aumentare l'umidità nel terreno, quando l'apporto idrico naturale e le riserve non sono sufficienti a soddisfare il fabbisogno del vigneto.

Quando i vigneti sono a pieno regime produttivo, la resa massima ammessa per la produzione di vino sotto denominazione d'origine "Valtenesi" non deve superare le 11 tonnellate per ettaro. La produzione non deve superare il 20% i limiti massimi in caso di annate eccezionalmente favorevoli, ma la resa va obbligatoriamente riportata facendo un'attenta selezione delle uve. Esiste la possibilità di stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro più basso rispetto a quello stabilito dal disciplinare di produzione. Le uve al momento della raccolta devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11, 50%vol.

Consultando l'art 5 , si affrontano le norme per la vinificazione.

Vinificazione, appassimento, affinamento ed imbottigliamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve, ma è consentito anche in questi comuni: Limone del Garda, Tremosine, Tignale, Gargano, Vobarno, Toscolano Moderno, Gardone Riviera, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo, Sirmione. Secondo l'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, anche l'imbottigliamento ed il condizionamento devono avvenire nella zona geografica delimitata per salvaguardare la reputazione e l'origine, tuttavia in rispetto all'art.10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 possono essere concesse delle autorizzazioni individuali

per gli individui che da sempre effettuano imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione, per diritto precostituito.

La resa massima dell'uva a vino finito non deve superare il 68%, se supera tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata, qualora fosse oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Per quanto riguarda la tipologia "Chiaretto", la vinificazione deve essere fatta con breve macerazione delle bucce e l'immissione al consumo potrà avvenire esclusivamente a partire dal 14 febbraio successivo alla vendemmia, mentre per gli altri vini a partire dal 1 settembre dopo la vendemmia.

E' concessa la raccolta e vinificazione congiunta o disgiunta delle varietà di uve per la denominazione d'origine.

Secondo l'Art.6 del disciplinare il "Valtinesi" Chiaretto si deve presentare al consumo con:

- colore: rosa più o meno intenso talvolta con riflessi rubino o lievemente aranciati;
- odore: caratteristico, fine, intenso con 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.

Può essere presente il sentore di legno qualora la vinificazione e la maturazione dei vini a D.O.C. "Valtinesi" vengano fatte all'interno di contenitori di legno.

La correttezza professionale rappresenta un principio fondamentale nella competizione tra imprenditori, affinché la concorrenza sia leale. La concorrenza sleale è presa in considerazione anche dal codice civile e per questo motivo, è d'obbligo mostrare insieme con il prodotto delle informazioni, suddivise in obbligatorie e facoltative. Per i vini a denominazione di origine controllata "Valtinesi" è obbligatorio comunicare nella designazione e presentazione l'annata di produzione²², secondo il Decreto Lgs. 61/2010 e secondo il Decreto applicativo del 5 ottobre 2010 l'annata è rientrata tra le indicazioni obbligatorie solo per i vini DOCG e DOC, eccetto per i vini liquorosi, spumanti e frizzanti. Oltre alla categoria dei prodotti, la qualificazione DOC, il nome della denominazione di origine, il titolo alcolometrico volumico effettivo, la provenienza, l'importatore, l'imbottigliatore, l'indicazione contiene "solfiti", indicazione del

²² Art. 7 del Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valtinesi"

lotto, il nome del produttore o del venditore, nonché del tenore di zucchero se il vino è spumantizzato, gassificato è invece possibile, ma facoltativo, utilizzare la menzione “vigna”²³, a patto che la relativa superficie sia specificata nello schedario viticolo, che la vinificazione e la conservazione del vino avvenga in contenitori separati, che sia seguita dal suo toponimo, che venga riportata nella denuncia delle uve, sia nei registri che nei documenti di accompagnamento. Con la modifica apportata al disciplinare di produzione, per quanto riguarda il Chiaretto, è inoltre possibile aggiungere la menzione “Riserva” per i vini più affinati, introducendo il primo vino rosato riserva in Italia.

L’articolo 8 del disciplinare prevede le regole per il confezionamento, per cui la bottiglia da usare per confezionare il vino ed immetterlo al consumo deve essere quella di tipo tradizionale, in vetro, aventi capacità non superiori a litri 9, con chiusura idonea alla conservazione ed all’affinamento del vino, con l’esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

Laddove tali principi non vengano rispettati, il comportamento può essere sanzionato come sleale, con la conseguenza che esso deve essere interrotto, i suoi effetti devono essere eliminati e, se sussistono dolo o colpa anche presunta, si deve provvedere al risarcimento del danno cagionato.

CAPITOLO II

Valtènesi: pedopaesaggio, suolo, clima e viticoltura

2.1 Il pedopaesaggio

Prima di entrare nel merito delle caratteristiche pedologiche del territorio comunale, si ritiene opportuno procedere all'inquadramento pedo paesaggistico dell'area.

Uno studio emesso nel 2017 dal comune di Puegnago del Garda sull'area oggetto di SUAP (lo Sportello Unico per le Attività Produttive) comprendente le colline gardesane e il Lago di Garda di primo livello e le colline carsiche bresciane di secondo livello, ha voluto trattare aspetti, realtà produttive-agricole e agronomiche riguardanti il territorio. La ricerca, quindi, è stata basata su analisi pedologiche dei suoli, descrivendone le origini che hanno portato ad avere un certo tipo di terreno piuttosto che un altro.

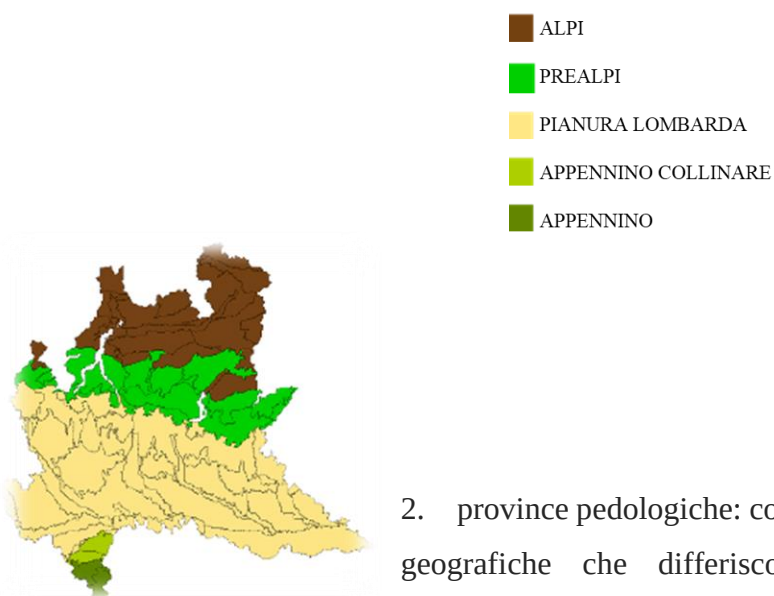
L'area lombarda per esempio, può essere divisa in 3 porzioni di paesaggio, dette pedopaesaggi, cioè l'insieme di tutti i fattori morfologici, geologici, climatologici, topografici che tramite la loro interazione conferiscono determinate proprietà ai suoli, in cui si suppone abbiano avuto un'origine ed un'evoluzione simile. L'ERSAF²⁴ definisce il "pedopaesaggio" come *“una chiave di lettura che permette di collocare e classificare i suoli in relazione all'ambiente nel quale si trovano e si sono evoluti”*.

La catalogazione viene poi rappresentata da una cartografia dove è possibile osservare sia la tipologia, ma anche il grado di diffusione di queste entità pedo paesaggistiche.

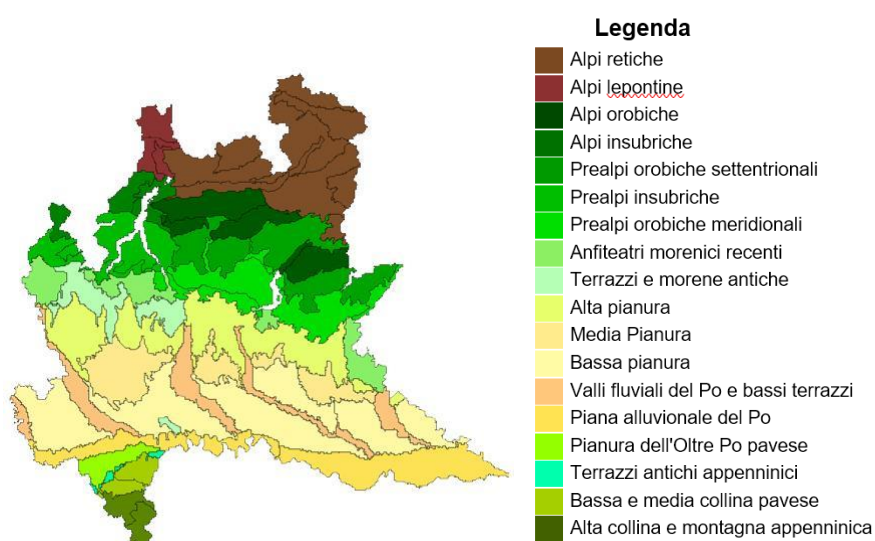
²⁴ Ente Regionale per i servizi all'Agricoltura e alle Foreste

I tre livelli gerarchici lombardi sono:

1. regioni pedologiche: livello formato da 5 unità e separa grandi aree che differiscono per ragioni macroclimatiche e macro geologiche²⁵;



2. province pedologiche: contenente 18 unità geografiche che differiscono per aspetti climatico-bioclimatico e vegetazionali;



²⁵ Figura (Fonte ERSAF) prelevata da un documento A 01 (fonte ERSAF) emesso nel 2017 sullo studio territoriale-agronomico del Comune di Puegnago del Garda a cura di: Naturalista Dott. Andrea Pagliari Dott. Agr, Mattia Sangiovanni Dott. Enrico Gozio , su autorizzazione di **Elemento Terra S.r.l.** Sede: Via Cassala, 20 - 25126 Brescia
www.elementoterra.eu – info@elementoterra.eu R.E.A. C.C.I.A.A. di Brescia n. 516121113 C.F. e P. I. 03228780981

Figura 1. Secondo Livello- Province pedologiche²⁶

3. distretti pedologici: con 63 unità, distinte per aspetti legati all'uso del suolo, alla geolito-
litologia ed alla geomorfologia.

Il pedopaesaggio nella zona Lombarda e in particolare nella Provincia di Brescia può essere rappresentato con una classificazione piramidale dei sistemi di paesaggio:

- anfiteatri Morenici, sistema **M**
- terrazzi rilevati sulla pianura, sistema **S**
- rilievi montuosi delle Alpi e Prealpi lombarde, sistema **P**
- livello fondamentale della pianura, sistema **L**
- valli alluvionali dei corsi d'acqua olocenici, sistema **V**

L'area oggetto SUAP e di questa tesi, appartiene al sistema M, ovvero il sistema degli anfiteatri morenici recenti, tipici dell'alta pianura.

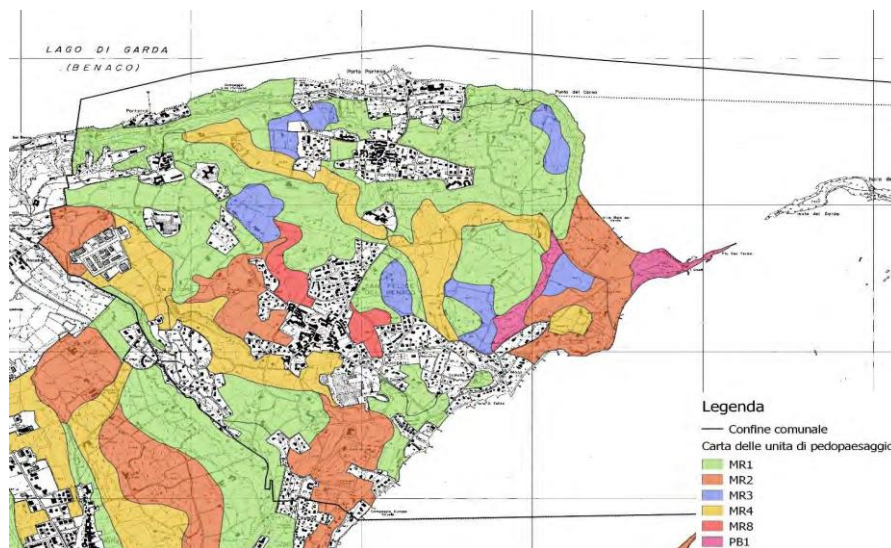


Figura “Carta delle unità di pedopaesaggio” relativo all’area oggetto di SUAP (Fonte: Regione Lombardia)

Regione Pedologica		Pianura Lombarda
Provincia Pedologica		Anfiteatri morenici recenti
Sistema	M	Anfiteatri morenici dell’alta pianura
Sottosistema	MR	Depositi morenici recenti, “Wurmiani”, dotati di morfologia aspra e costituiti da sedimenti glaciali e fluvioglaciali, poco alterati, con diffusa presenza di pietrosità in superficie e scheletro.
Unità	MR1	Cordoni morenici principali e secondari, a morfologia netta, con pendenze da basse a molto elevate. Con depositi grossolani poco classati immersi in matrice fine, quindi sabbie o limo. ²⁷

Tabella mostrante il pedopaesaggio che caratterizza l’area d’interesse²⁸

Dalla precedente immagine e tabella è dunque evidente che il terreno della Valtènesi è principalmente costituito da depositi morenici, rinvenibili nelle cerchie interne, più alte e recenti dell’Anfiteatro Morenico del Garda. Questi sono sedimenti che derivano da fenomeni di erosione, trasporto e sedimentazione glaciale avvenuti durante una glaciazione Würmiana, risultando eterogenei per natura e granulometria, costituiti soprattutto da blocchi, ghiaie, ciottoli con dei tratti calcarei nella matrice limo-argillosa.

Le proprietà litologiche e geomorfologiche esaminate grazie ad alcuni rilievi fotogrammetrici e di campagna hanno permesso anche lo studio di ulteriori depositi in percentuali più basse nella zona sud-occidentale del Lago di Garda:

- depositi alluvionali attuali: depositi sabbiosi e ghiaiosi in corrispondenza di alvei attivi;
- conoidi alluvionali del periodo Olocene: conoide quiescente individuata in località

²⁷ Nel territorio comunale si individuano forme di contatto Glaciale: Cordoni morenici, caratterizzati da una morfologia pronunciata ed allungata dovuti ad una fase di ritiro di un margine glaciale. Mostrano scarsa continuità, dovuto ad erosione glaciale e/o fluviale. I Terrazzi di Kame, sono depositi a forma di terrazza creatisi vicini alle masse glaciali durante lo scioglimento.

²⁸ L’ERSAF (Ente Regionale di Sviluppo Agricolo e Foreste) ha predisposto un “Catalogo dei pedo paesaggi”, ovvero una rappresentazione unitaria delle morfologie della pianura e collina lombarda che si struttura in tre classi definite a scala regionale (SISTEMA > SOTTOSISTEMA > UNITA’).

Tab. documento A 01 (fonte ERSAF) emesso nel 2017 sullo studio territoriale-agronomico del Comune di Puegnago del Garda a cura di: Naturalista Dott. Andrea Pagliari Dott. Agr, Mattia Sangiovanni Dott. Enrico Gozio , su autorizzazione di **Elemento Terra S.r.l.** Sede: Via Cassala, 20 - 25126 Brescia www.elementoterra.eu – info@elementoterra.eu R.E.A. C.C.I.A.A. di Brescia n. 516121¹ C.F. e P. I. 03228780981

Caselle e costituita da deposito massivo di ghiaia in matrice limo-argillosa;

- terreni torbosi del periodo Olocene: depositi argillosi neri paludosi, talvolta torbosi, localmente presenti in depressioni morfologiche tra una cerchia morenica e l'altra;
- alluvioni antiche terrazzate del periodo Olocene: depositi alluvionali, prevalentemente sabbioso-ghiaiosi. La copertura pedogenizzata, generalmente brunastra, rientra nella categoria dei Luvisols, ovvero suoli con accumulo superficiale di humus sovrastante uno strato dilavato, privo di argilla e minerali contenenti ferro e sotto quest'ultimo vi è uno strato ricco di argilla con calcio, magnesio, sodio, potassio;
- depositi fluvio-glaciale e fluviale Würm del Pleistocene superiore: depositi essenzialmente ghiaiosi e sabbiosi, localmente cementati, talvolta alternati a livelli di materiali fini. A volte tali depositi sono caotici, privi di stratificazione; altrove la stratificazione, di vario tipo, si fa più evidente. La prevalenza di termini grossolani, quali ghiaie e sabbie, è da mettere in relazione alla selezione idraulica operata dall'ambiente deposizionale di tipo fluvioglaciale, contraddistinto da scaricatori (torrenti glaciali) la cui genesi è connessa allo scioglimento delle masse glaciali. Le piane ghiaiose passano talvolta, verso il basso e lateralmente, a limi argillosi connessi a cali di energia dell'ambiente deposizionale. La permeabilità è generalmente piuttosto elevata. L'alterazione superficiale è di varia natura, in genere di colore bruno, e di spessore limitato. La copertura pedogenizzata è caratterizzata da Calcisols.

Ne consegue, una varietà notevole. Bisogna sottolineare inoltre, che la zona Valtènesi appare ben diversa dalla sponda orientale del lago e tale differenza è data da una diversa tipologia di roccia nel periodo che andava dal Giurassico al Terziario che ha dato vita a sedimenti discordi: come già detto in precedenza si può parlare di facies veneta e facies lombarda, quest'ultima rappresenta una depressione sottomarina, costituita da sedimentazioni calcarei e calcarei-marnosi ricchi di selce. Alcuni esempi di facies, corpi rocciosi lombardi che differiscono per alcune caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche sono il Rosso Ammonitico, calcare e calcare marnoso mal stratificati con ammoniti fossili dal colore rosso, dato dall'ossidazione del Fe^{3+} e il Selcifero Lombardo che è visto come il prodotto della sedimentazione di fanghi silicei o calcareo-silicei ad opera di correnti di torbidi diluite in ambienti pelagici o abissopelagici. Si tratta di prevalenti selci policrome a Radiolari, ben stratificate e intercalate ad argilliti silicee, sostituite verso l'alto da selci rosse a Radiolari, in strati e noduli fasciati da calcari marnosi e marne di colore rosato. Lo spessore e l'abbondanza delle selci tende a decrescere verso l'alto, così come il grado di silicizzazione degli interstrati. Altri esempi di rocce sono la Maiolica, la

Gonfolite lombarda, Calcare di Domaro²⁹. Le formazioni più antiche sono del periodo Triassico superiore e, in gran parte, si tratta di Dolomia Principale (spesso dolomie biancastre o rosate)

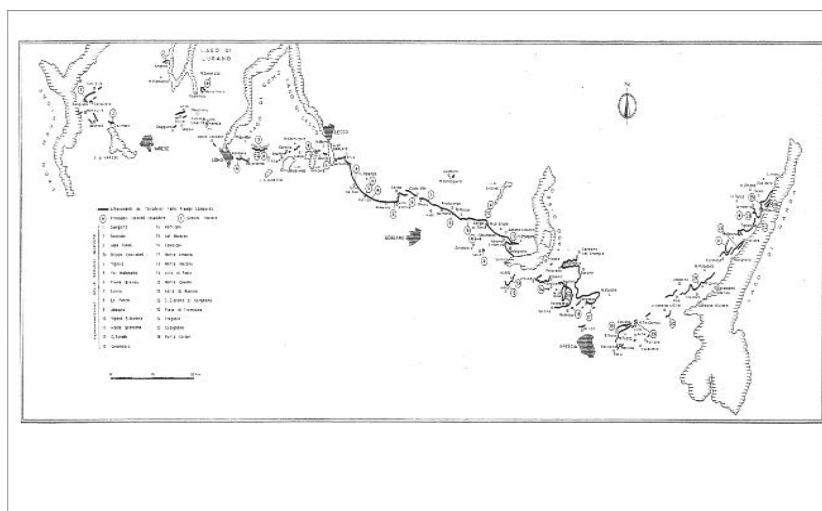


Figura 1 affioramenti del Selcifero Lombardo ³⁰

Le linee nere indicano gli affioramenti del Selcifero Lombardo nelle Prealpi lombarde. I numeri da 1 a 26 indicano le principali sezioni: 1) Sangiano; 2) Gavirate; 3) Alpe Turati; 3a) Rifugio Cacciatori; 4) Vignola; 5) Val Malanotte; 6) Fiume Brembo; 7) Lonno; 8) La Forca; 9) Abbazia; 10) Viganù San Martino; 11) Monte Bronzone; 12) C. Zanetti; 13) Colombaro; 14) Monticelli; 15) Val Navezze; 16) Camaldoli; 17) Monte Verdura; 18) Monte Pistone; 19) Villa di Serle; 20) Monte Covolo; 21) Valle di Buelino; 22) San Giacomo di Gargnano; 23) Pieve di Tremosine; 24) Pregasio; 25) Cadignano; 26) Punta Corlor

2.2 Il suolo

Come mostrato nel paragrafo precedente, il suolo della costa sud-occidentale del Lago di Garda presenta una spiccata eterogeneità dovuta alla presenza di depositi diversi dettati da una variabilità pedologica che a sua volta ha conferito alla zona un'altrettanta differenziazione paesaggistica. Si passa, infatti, da suoli poco profondi a moderatamente profondi tipici dei suoli collinari a causa dell'erosione del suolo, fino a suoli molto profondi, corrispondenti alle zone di accumulo colluviale e piane fluvioglaciali. Inoltre, sono presenti terreni che vanno da pietrosi scheletrici a tessitura media o moderatamente grossolana. I depositi morenici più

²⁹ APAT-CNR-COMMISSIONE ITALIANA DI STRATIGRAFIA, Selcifero Lombardo, a cura di Dario Sciunnach

³⁰ immagine di APAT-CNR-COMMISSIONE ITALIANA DI STRATIGRAFIA, SELCIFERO LOMBARDO

antichi sono maturi e tipici delle colline a profilo dolce e pendenze basse, spesso ricoperti da depositi limosi di origine eolica a tratti di origine colluviale. Per comprendere al meglio l'analisi di questi suoli è necessario andare a definire alcuni concetti base agronomici, a partire dal significato di "suolo" .

Il suolo, è il risultato di fenomeni di alterazione e trasformazione della roccia, minerali e vegetali e organismi viventi che ha funzioni ecologiche ed economiche fondamentali per noi umani, per il paesaggio, ma soprattutto per le piante; infatti, rappresenta il principale mezzo con cui queste si nutrono.

Esso contribuisce, inoltre, alla variabilità degli ambienti come anche l'acqua, la vegetazione e la morfologia e l'analisi di esso richiede lo studio di determinati indicatori di stato che fanno riferimento alle proprietà chimiche dei suoli come la tessitura, la granulometria, la profondità utile, la frazione organica e mineralogica. Aspetti che interagendo tra loro contribuiscono alla fertilità dei terreni, concetto correlato alla funzione produttiva, poiché rappresenta la capacità di un suolo di far crescere una pianta nelle condizioni fisiche, chimiche e biologiche più ottimali essendo il principale mezzo di nutrizione e fonte d'acqua. I suoli più fertili, generalmente, necessitano di *input* energetici, acqua irrigua, pesticidi e fertilizzanti inferiori rispetto agli altri che non possono godere della stessa capacità. La tessitura, in agronomia e pedologia è la proprietà fisica del terreno per la quale quest'ultimo può essere suddiviso in classi granulometriche in base alla composizione percentuale delle sue particelle. Queste classi granulometriche si distinguono in scheletro, quando le dimensioni delle particelle superano i 2 mm, sabbia quando le particelle hanno dimensioni comprese tra i 0,05 mm e i 2 mm caratterizzati da una elevata macroporosità, quindi scarsa ritenzione idrica, in limo dove le particelle hanno dimensioni comprese tra lo 0,05 e lo 0,002 mm, di difficile lavorazione e infine in argilla, la quale è costituita da particelle inferiori allo 0,002 mm in grado di flocculare e formare i " grumi". Una tessitura equilibrata, un'elevata profondità, un buon drenaggio e buona permeabilità all'acqua e all'aria, buona capacità di ritenzione idrica, un accettabile livello di acidità o di alcalinità ed un buon contenuto in sostanza organica, pendenza moderata e presenza limitata di pietrosità sono le caratteristiche principali per garantire la fertilità di un suolo. La granulometria dei suoli limitrofi al Lago di Garda varia in funzione della posizione dei profili rispetto all'apparato morenico. La frazione organica, rappresenta una delle più importanti risorse naturali, in quanto contribuisce alla determinazione della fertilità ed alla protezione da numerosi fattori di degrado e contaminazione; nello specifico essa favorisce una buona struttura al terreno con una buona ripartizione tra spazi vuoti e pieni favorendo gli scambi gassosi, favorisce l'assorbimento della radiazione solare, ad essa si attribuisce il 20, 70

% della capacità di scambio , esercitando inoltre un potere tampone, può interagire con sostanze xenobiotiche inorganiche e organiche, infine stimola l'accrescimento dei vegetali. Può essere considerata come una miscela eterogenea di materiali organici viventi (biomassa come batteri, lieviti, funghi, protozoi, microalghe, archea..) e organici non viventi (sostanza organica fresca come carboidrati, lignina, composti azotati, fosforati, solforati, lipidi, poi la sostanza organica in via di decomposizione e infine la sostanza organica decomposta, anche detta humus) ed è strettamente associata alla frazione minerale insieme alla quale concorre a determinare la struttura, porosità, capacità idrica e termica, peso specifico e profondità utile del suolo. Il ciclo della sostanza organica è strettamente legato al ciclo degli elementi nutritivi e, in particolare, a quello del carbonio, perciò non è stabile nel terreno perché può subire una serie di processi di trasformazione che avvengono in una serie di fasi successive: la mineralizzazione, ovvero l'insieme dei processi demolitivi che determinano l'ossidazione completa della sostanza organica con produzione di anidride carbonica, acqua, azoto, ossidi di azoto, fosforo e elementi nutritivi fondamentali per la pianta. L'umificazione invece è il processo di trasformazione della sostanza organica in umica e infine la fermentazione, costituita da processi riduttivi operati da microrganismi anaerobici, che trasformano la sostanza organica del suolo in materiali carboniosi con produzione di gas quali metano, ammoniaca, acido solfidrico, acidi organici semplici e in parte sostanze umiche. Confrontando il Geoportale della provincia di Brescia, è possibile osservare la carta mostrante la percentuale del "contenuto di Sostanza Organica nell'orizzonte superficiale dei suoli bresciani prodotta dall'Ersaf (Ente Regionale per lo Sviluppo Agricolo e Forestale) basandosi su una banca dati che copre l'intero territorio della Lombardia. Il valore di riferimento è il contenuto in Carbonio in termini percentuali dell'orizzonte superficiale, che moltiplicato per 1,72 rappresenta il valore in Sostanza Organica. Il valore di Sostanza Organica è stato classificato utilizzando i *range* da bibliografia normalmente utilizzati:

- molto ricco > 5%;
- ricco 3,5-4,9%;
- ben dotato 2,5-3,4%;
- potenzialmente critico 1,5-2,4%;
- povero <1,5%.

La tavola relativa al contenuto di Sostanza Organica nei suoli della provincia di Brescia rappresenta un territorio caratterizzato da circa 283.000 ettari (64%) di terreno con contenuto in S.O. ricco/molto ricco, 74.412 ettari (16%) di terreno con contenuto di sostanza

potenzialmente critico e 11.000 ettari (2%) con un contenuto di sostanza povero.³¹

La profondità utile è, invece, un indicatore sintetico dello spessore di suolo biologicamente attivo, effettivamente esplorabile ed utilizzabile dalle radici delle piante per trarne acqua ed elementi nutritivi, con relazioni, quindi, con la fertilità edafica e con il grado e l'intensità con cui nei suoli si possono esprimere i processi di trasformazione e biodegradazione. Esiste, infine, un indice detto *Land Capability classification* (LCC), tradotto come la "Capacità d'uso dei suoli" che valuta il valore produttivo del suolo per il potenziale impiego agrario e quindi per evitare rischi di degradazione sulla base di proprietà intrinseche del terreno, come profondità, pietrosità, fertilità, ma anche su caratteristiche dell'ambiente, come pendenza, erosione, inondabilità, clima. Lo scopo di tale indice è quello di trovare fra tutte le tipologie, i suoli agronomicamente più pregiati e adatti all'agricoltura.

Sono state elaborate ben otto classi:

A) Suoli adatti all'agricoltura

1. suoli con poche limitazioni, per tutte le colture;
2. suoli con moderate limitazioni, richiedono scelta delle colture;
3. suoli con importanti limitazioni, che riducono il numero di colture usufruibili;
4. suoli con limitazioni molto severe, che riducono drasticamente la scelta delle colture.

B) Suoli adatti al pascolo ed alla forestazione

5. suoli soggetti ad erosione e con altre limitazioni;
6. suoli con grosse limitazioni, inadatti alla coltivazione, ma adatti se pur con delle limitazioni, al pascolo ed alla forestazione;
7. limitazioni severissime, inadatti anche per il pascolo.

C) Suoli inadatti sia per l'agricoltura, sia per il pascolo, sia per la forestazione

8. suoli usati per fini ricreativi, estetici, naturalistici o come raccolta acque.

³¹ Geoportale della Provincia di Brescia

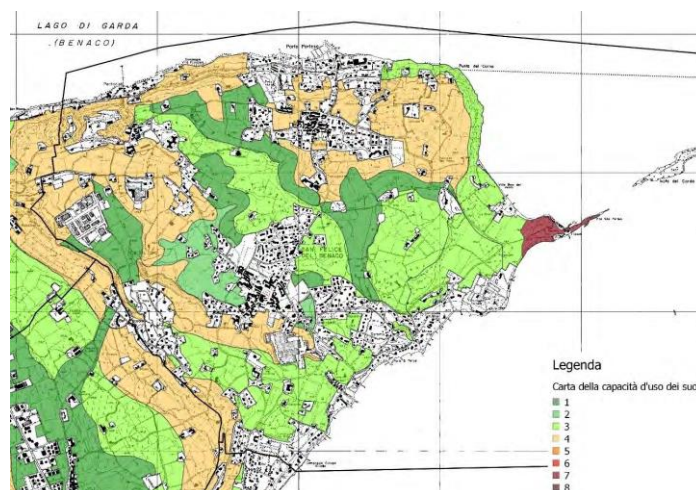


Fig. Carta della capacità di uso dei suoli del comune di San Felice del Benaco (Fonte: Regione Lombardia)³²

Come osservabile dalla cartina, la zona d'interesse presenta suoli appartenenti alle classi 4,3,2,1, quindi adatti all'agricoltura, ma con delle limitazioni. Tanto è vero che la pianura lombarda pur vantando il pregio di avere un'ottima fertilità, confermandone la vocazione agricola, presenta dei suoli con pendenze più elevate, suscettibilità all'erosione, eccesso di scheletro (frazione di suolo comprendente particelle con dimensioni maggiori ai 2 mm, massi e pietre), difficoltà nel drenaggio, risultando meno produttivi oppure su cui bisogna fare una selezione delle colture appropriata e interventi conservativi più invasivi. Va precisato però, che la vite, come anche l'olivo, in condizioni sfavorevoli spesso esprime maggiormente la sue potenzialità produttive e qualità organolettiche. Generalmente la composizione dei depositi glaciali è soprattutto calcarea e la tessitura varia in funzione della natura del deposito ed il suolo della costa sud-occidentale del Lago di Garda presenta, come detto all'inizio del paragrafo, un'elevata eterogeneità costituita da depositi morenici antichi, intermedi, recenti e delle zone piane inter moreniche. Possiamo trovare zone tipicamente moreniche dove i terreni sono caldi, asciutti, con ricca componente sabbiosa e molto scheletro, abbastanza profondi, da cui nascono vini gradevolmente colorati e profumati, con una notevole sapidità e media struttura, ottima persistenza e finezza. Si distingue poi una fascia intermedia caratterizzata da terreni originati da un misto di antica morena, unita ad alcune componenti alluvionali limo-argillose, di conseguenza risultano terreni di più difficile lavorazione poiché trattengono l'acqua e sono di più difficile esplorazione delle radici, si può incorrere a carenza idrica dei vigenti nelle stagioni più asciutte. Qui i vini esprimono maggiormente le loro caratteristiche

³² Figura (Fonte ERSAP) prelevata da un documento A 01 (fonte ERSAP) emesso nel 2017 sullo studio territoriale-agronomico del Comune di Puegnago del Garda a cura di: Naturalista Dott. Andrea Pagliari Dott. Agr, Mattia Sangiovanni

varietali soprattutto a livello olfattivo. Esistono poi, le zone inter-moreniche che sono paludose e quindi ricchissime di sostanza organica, situate sul fondo delle vallette laterali, ai piedi delle colline e in zone in cui nell'antichità erano state soggette ad alluvioni a bordo lago. Qui le vigne nascono molto rigogliose, poiché lo stress idrico è basso e per questo motivo la maturazione tende a ritardare e l'umidità può danneggiare la sanità delle uve; l'attenzione e alcuni accorgimenti possono salvaguardare la perfetta funzionalità della vite, da cui si potrà ottenere un vino ricco in colore, profumi, speziato, consistenti. Adatti al medio e lungo affinamento. Infine ritroviamo zone di deposito glacio-lacustre, ricchissime in limi e argille, senza scheletro, differenti dai terreni morenici. I suoli sono pesanti, freddi, ricchi in calcare e sali. Le radici fanno fatica a radicare in profondità, ma trovano molti minerali che giovano alla loro nutrizione ed alla realizzazione di vini sapidi, minerali e sono i terreni più adatti ai vini bianchi e rosati, come i Chiaretti intensi.³³

2.3 Il clima

L'osservatorio meteorologico e stazione sismica "Pio Bettoni" ha registrato in passato alcuni dati annessi al clima del Lago di Garda in un periodo che andava dal 1952 al 1976, confermando la presenza di un clima temperato, con aspetti caldo-aridi che lo differenziavano dagli altri laghi molto più umidi e freddi. La temperatura media annua, per esempio, era di 13,3°C con medie stagionali di 4,1 °C in inverno e 12,8 °C in primavera, 22,6 °C in estate e 13,6°C in autunno; l'umidità media annua era del 71%; un'insolazione pari a 2050 ore l'anno e precipitazioni di 1180 mm con distribuzione equinoziale. Si sono create tutte quelle condizioni favorevoli per ambire ad un tipo di agricoltura che non ci si poteva aspettare; tanto è vero che la Valtènesi rappresenta il punto più a nord dove si coltivano agrumi, capperi, ulivi ed i cedri che crescono normalmente in tre posti del mondo: Libano, Calabria e sul Lago di Garda. Da qui il detto “ *una parte di Mediterraneo a ridosso delle Prealpi*”. Appare dunque immediata la predisposizione di questa terra a distinguersi dalle altre e questo grazie alla presenza di un clima unico temperato dato dall'influsso mitigatore di 370 km² di lago, il quale presenta le più alte temperature abissali misurate nei laghi prealpini. Le precipitazioni annue si aggirano sugli 800 mm distribuite nelle diverse stagioni, in modo che d'estate non vi sia rischio deficit.

³³ La coltivazione dell'uva e la produzione di vino sul Lago di Garda, sede coordinata di Lonato del Garda-Brescia 2014-2015

Per avere un quadro più preciso ed attuale del clima tipico della Valtènesi, è possibile analizzare alcuni diagrammi offerti da “Meteoblue”, che dal 2007 archivia i dati storici a partire dal 1985, generando 30 anni continui di storia meteo globale con dati orari³⁴, di una delle province della zona da noi analizzata: Moniga del Garda. Paese di grande valore vocazionale in cui sono presenti i vigneti del noto Senatore Pompeo Gherardo Molmenti.

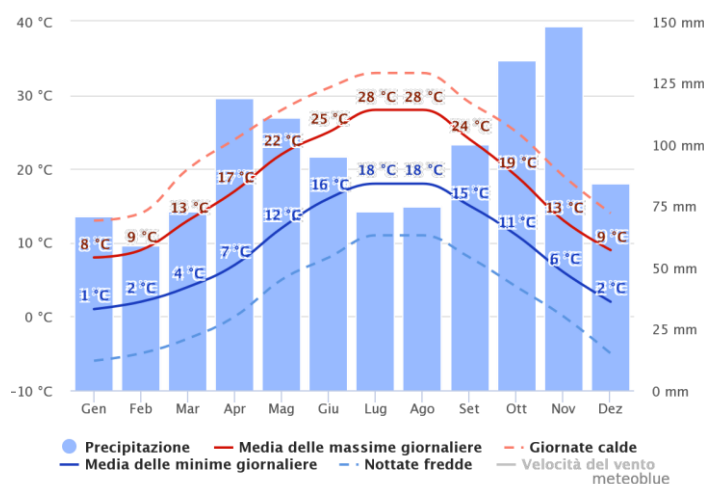


Figura 2 Temperature medie e precipitazioni medie

La linea rossa continua rappresenta la “media delle massime giornaliere” e mostra la temperatura massima di una giornata di ogni mese a Moniga del Garda. La linea blu, che sarebbe la “media delle minime giornaliere” indica invece la temperatura minima media. Le linee tratteggiate rosse e blu sono rispettivamente le giornate calde e le notti fredde e segnalano la media del giorno più caldo e della notte più fredda di ogni mese negli ultimi trent’anni.

Luglio e agosto sono i mesi più caldi sia per le temperature di giorno che di notte, mentre novembre, dicembre, gennaio e febbraio sono i più freddi con temperature che vanno per esempio dal 9°C all’ 1°C. La quantità di pioggia giornaliera è maggiore nel mese di novembre, con quasi 150 mm di acqua, mentre febbraio ha solo 70 mm.

³⁴ I diagrammi climatici sono il primo set di dati climatici simulati resi pubblici in rete. La loro storia meteorologica copre qualsiasi luogo della terra in qualsiasi momento indipendentemente dalla disponibilità di stazioni meteorologiche. I dati derivano da un modello meteorologico globale NEMS a circa 30 km di risoluzione che non può però, riprodurre in dettaglio effetti atmosferici locali come le isole di calore, correnti d'aria fredda, temporali o tornado. Per i luoghi e gli eventi che richiedono altissima precisione (come la produzione di energia, assicurazioni, ecc), offrono simulazioni ad alta risoluzione con dati orari.

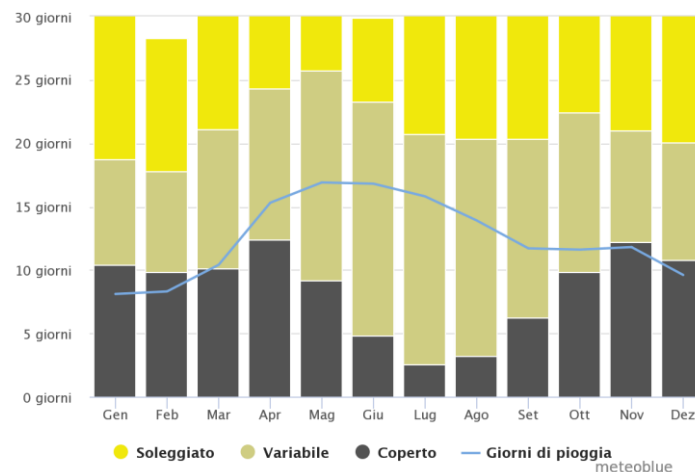


Figura 3 Nuvoloso, soleggiato e giorni di pioggia

Il grafico soprastante mostra invece, il numero mensile di giornate di sole, variabili, coperte e con precipitazioni. Si possono considerare giorni soleggiati quelli che mostrano un valore inferiore al 20% di copertura nuvolosa, tra il 20% e 80% giorni variabili, mentre se con un valore maggiore dell'80% si considerano come giornate coperte. I mesi più soleggiati sono Luglio, agosto, settembre, ma comunque variabili. Novembre, Dicembre, Gennaio sono ben equilibrati nelle giornate soleggiate, variabili, coperte e piovose. Il numero di giorni di pioggia aumenta nei mesi primaverili con un massimo intorno a maggio, per poi calare sempre più verso l'autunno.

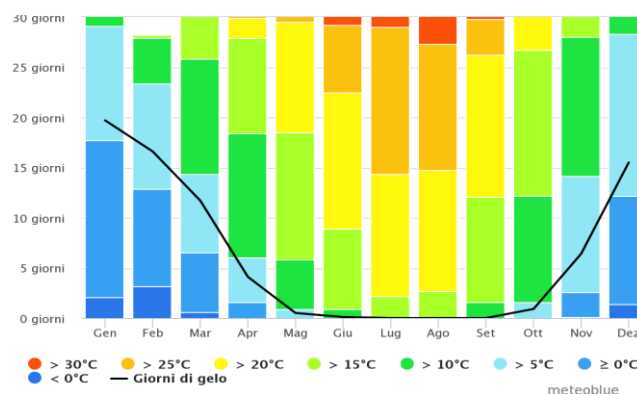


Figura 4 diagramma della temperatura massim

Il diagramma della temperatura massima per Moniga del Garda mostra il numero di giorni al mese che raggiungono determinate temperature. Da notare come a luglio, giugno le temperature massime presenti nella maggior parte dei giorni siano maggiori dei 20/ 25°C, con qualche picco a 30°C. Luglio è il mese più caldo con una temperatura media di 22,9 °C. Nei

mesi invernali le temperature come detto in precedenza scendono a fino ai 5°C o sotto i 5°C, senza però giorni di gelo. Gennaio presenta la media di temperature più bassa.

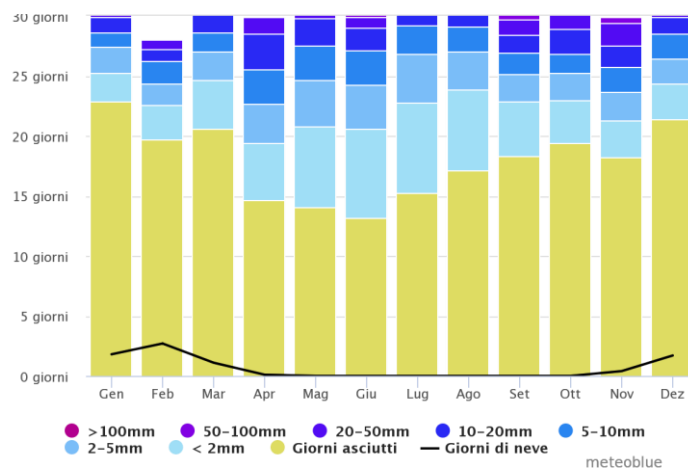


Figura 5 diagramma delle quantità di precipitazione

Da qui si può invece intuire per quanti giorni al mese, una certa quantità di acqua cade. E' interessante come i mesi più asciutti siano quelli invernali di dicembre e gennaio, mentre maggio, giugno, luglio, agosto siano i più piovosi.

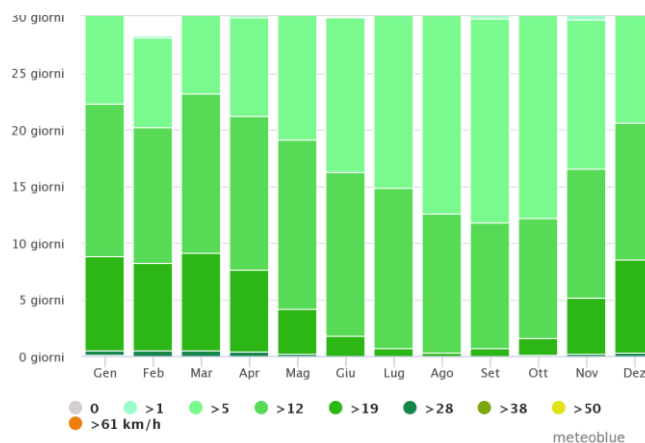


Figura 6 Velocità dei venti

Il diagramma mostra i giorni in cui il vento ha raggiunto una certa velocità durante un mese. La velocità oraria media del vento a Moniga del Garda subisce molte variazioni annuali durante l'anno, pare che il periodo von venti più forti sia quello che vada da dicembre a maggio con velocità medie di 8,6 chilometri orari. Agosto non presenta venti forti.

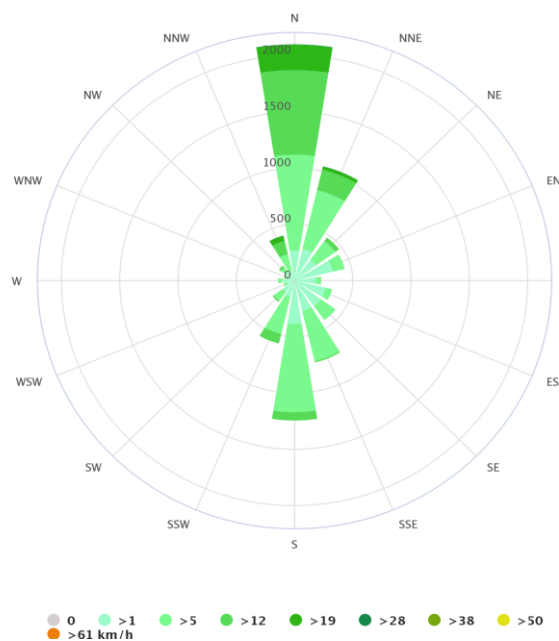


Figura 7 Rosa dei venti di Moniga

La rosa dei venti, al tempo nota come stella dei venti rappresenta schematicamente da dove provengono i venti che insistono su una determinata zona, durante un certo periodo. Presenta quattro punti cardinali Nord, Sud, Ovest, Est. In questo caso, per Moniga del Garda il diagramma mostra per quante ore all'anno il vento soffia dalla direzione indicata. Per esempio SW soffia da Sud-Ovest (SW) a Nord-Est (NE).

In conclusione il clima di Moniga del Garda è stato classificato secondo Köppen e Geiger come Cfa, un sottotipo del clima Cf (clima temperato umido), che rappresenta un clima temperato umido con estate calda dove la temperatura media annuale è di 12.5 °C e la media annuale di piovosità è di 848 mm.

1.4. La viticoltura

Nell'ottocento e primi novecento, la viticoltura era di grande qualità, ma con il “boom economico” anche la Valtènesi come tutta l'Italia, ha perduto il suo valore territoriale e per i vini rosè non rimaneva che l'uva marcia e “di scarto”, la selezione invece era una virtù dei rossi e dei bianchi. La viticoltura, specialmente quella italiana, non può che essere il tutore primario di un territorio, in quanto accoglie in sé storia, passione, genetica, un patrimonio di valore che trovano massima espressione nei vini di qualità, rivelandosi a noi come un insegnamento al

rispetto del territorio e della vita. “*La vigna è il vero valore del domani, il resto è aleatorio*”³⁵. La grande viticoltura, quella che poi genera una materia prima di grandissima qualità, non deriva solo da vigne centenarie, ma anche da un passaggio generazionale delle consegne; questo significa che l’errore compiuto durante un’annata, se afferrato, non si verificherà mai più negli anni successivi perché tramandato “da padre in figlio”. Può capitare, per esempio, che non venga valutata correttamente una potatura, omessa per l’avvenuta di una gelata, pensando che la vite possa soffrire nella produttività. La pianta, al contrario, per reazione, in queste circostanze può attivare ancor più la produzione, generando anche grappoli di peso doppio. Questo comporta l’eliminazione di gran parte di essi. L’esperienza fa sì che tale avvenimento non avvenga più in una medesima condizione perché chi verrà dopo di noi, saprà come intervenire in conoscenza dell’accaduto e gustando il sapere di coloro che c’erano prima. La grandezza nel viticoltore sta nel saper gestire l’imprevedibilità della natura, costretto a vivere in simbiosi con essa, senza aver mai la possibilità di essere costante. Sbagliare una vendemmia, non significa poter rimediare il giorno dopo, ma saltare un’intera annata e ricominciare da zero. Il vero viticoltore e produttore di qualità in Valtènesi, come in tutta Italia, è un vero intenditore, un uomo che sa interpretare ogni anno la materia prima che si trova di fronte, nella sua continua mutevolezza. Questa zona, oltre a vantare di una grande storia e tradizione viticola, si trova in una collocazione ideale per la coltivazione della vite, sia per la geomorfologia del territorio data dal susseguirsi di colline moreniche a ridosso delle Alpi, sia il clima sub-mediterraneo mitigato da 370 km² di acqua del Lago dove la temperatura minima invernale è di 7°C e sia per la cura e l’attaccamento al lavoro ereditato dai vignaioli per secoli, i quali hanno saputo fare una buona selezione, adattandosi ai nuovi suggerimenti delle moderne tecniche di lavorazione. Ad un ambiente tanto prospero e favorito non poteva mancare un vitigno autoctono della zona che ha trovato negli ultimi cinquecento anni il suo habitat naturale in Valtènesi: il Groppello. Un vitigno spesso abbinato ad uve Sangiovese, Marzemino e Barbera (ed utilizzata in percentuali diverse, ma comunque sempre in rapporto superiore alle altre) da cui si producono il delicato Chiaretto e molti altri vini rosati e rossi. I grandi vini derivano da una viticoltura che deve avere mediamente una storicità che vada dai cento ai centocinquanta anni con almeno tre selezioni genetiche e quindi di un miglioramento progressivo fino al conseguimento di un “*pedegree*” di grandissimo valore.

³⁵ citazione di Mattia Vezzola in un’intervista svolta dalla sottoscrittente

2.4.1. La varietà Groppello

La varietà Groppello, facente parte della famiglia di vitigni a bacca nera, autoctona del Lago di Garda, viene prodotta nella Valtènesi tra la sponda bresciana del lago e la Valsabbia, in Veneto ed in alcune zone della Val di Non, in provincia di Trento. Sebbene non si possa pretendere di far risalire con testimonianze certe la sua storia, pare che fosse conosciuto già dall'antichità: Virgilio e Plinio il Vecchio lo citano. Il suo nome ha origine proprio dalla compatta struttura del grappolo che si chiude come un “groppo”, con derivazione dialettale “grop”, che significa nodo. A ragion del vero non è unico, due sono i principali biotipi coltivati, come espresso anche dal disciplinare di produzione: il Groppello Gentile ed il Groppello di Mocasina, sub- varietà registrate nel catalogo nazionale delle varietà di uve da vino, anche se in Valtènesi si parla molto spesso solo di “Groppello”, come se fosse solo un'unica varietà.

Marzotto nel 1925 riporta alcune informazioni ricevute dal professor Richini, donandoci questa testimonianza *“In Valtènesi si distinguono due qualità di Groppello nero; uno è chiamato Groppello Gentile e l'altro è il Groppellone, differenziano questi due Groppelli soprattutto nel grappolo: quello Gentile ha il grappolo piuttosto spargolo; il Groppellone ha grappolo, invece, serrato, un po' più grosso sempre però conico.... Il Groppello Mocasina è un'altra sub-varietà che ha somiglianze col Groppellone, i suoi acini sono però un po' più duri e dà un vino meno garbato, grosso”*. Secondo degli studi emessi dal centro vitivinicolo provinciale di Brescia, il Groppellone è un biotipo del Groppello Gentile che si differenzia più che altro per le dimensioni del grappolo; Il Groppello di Mocasina invece, differenzia dal G. Gentile per la tomentosità dell'apice e della parte inferiore della foglia e la forma del grappolo. Essa coincide inoltre con il Groppello di Santo Stefano, anche se nel registro delle varietà vengono riportate separatamente. Il Groppello gentile e il Groppellone fanno parte della stessa varietà, il fatto che siano state distinte può dipendere da influenze e fattori ambientali dei territori di coltivazione o per la presenza di cloni diversi.³⁶ Per classificare al meglio queste varietà, sono state fatte delle analisi molecolari del DNA accurate, offrendo dei profili genetici che permettono di identificare specificatamente le peculiarità di una data varietà, capacità che un'analisi ampelografica e ampelometrica non può vantare, poiché fondata solo sui caratteri fenotipici, che sono spesso soggetti alle variabili ambientali, tra cui il clima, il terreno, le tecniche colturali.

³⁶ Dal testo introduttivo a cura di Pierluigi Villa, pag. 12 del testo Groppello, l'autoctono della Valtènesi, centro vitivinicolo provinciale di Brescia

Conoscere la quantità di sostanze fenoliche nell'uva destinata alla vinificazione è rilevante per affrontare quest'ultima con un programma razionale e ben gestito.

In particolare, Antociani e Tannini, sono la causa principale nella determinazione del colore, della struttura, dell'aroma, tanto più della longevità del vino. Il patrimonio fenolico dipende dalla genetica della varietà presa in considerazione, non trascurando la componente ambientale e umana; infatti le tecniche agronomiche per l'aumento della vigoria vegetativa rallentano la maturazione, poiché i prodotti della fotosintesi deviano verso la sintesi proteica, invece che verso la sintesi di sostanze di accumulo coloranti e polifenoliche nobili. L'uva ottenuta sarà meno ricca di sostanze d'interesse e di conseguenza da essa si potrà solo che ottenere un vino con una diminuzione di corpo e crescita dell'astringenza.

La capacità sta nel estrarre le componenti polifenoliche desiderate nel modo più conveniente, valutando con intelligenza tutti i parametri e fattori in funzione della composizione della materia prima lavorata per ottenere il massimo rendimento dal suo potenziale.

I Polifenoli possiedono almeno un gruppo funzionale ossidrilico -OH legato ad un anello benzoico, che presenta un massimo di assorbimento a 280 nm. Questo è importante perché a questa lunghezza d'onda è possibile misurare la densità ottica determinando l'indice dei Polifenoli totali, quindi Flavonoidi e non Flavonoidi che si esprime in mg/kg di Acido Gallico equivalente, o in mg/Kg di Catechina equivalente. Nella varietà Groppello è stato rilevato un contenuto medio in Polifenoli estraibili totali in mg/kg di Catechina pari a 2188, che è un buon valore.³⁷

I Flavonidi totali sono l'insieme dei Flavanoli, come Catechine, Epicatechine, Tannini condensati, Flavonoli, ovvero i pigmenti gialli, Procianidoli e Antociani. Tutti espressi in mg/Kg di Catechina.³⁸ I Tannini sono Flavonoidi non antocianici risultanti dalla polimerizzazione di composti fenolici elementari di 3-flavonoli, anche detti Catechine e di 3,4-flavandioli(leucon-antocianidine) e si distinguono in tannini poco polimerizzati a basso peso molecolare ed in tannini molto polimerizzati ad alto peso molecolare. La stima dei primi viene analizzata tramite il calcolo dell'indice di Vanillina, poiché i flavani, polimeri di Catechine e Leucoantocianidine reagiscono con essa e sono i più amari. Ecco perché i Tannini a bassa polimerizzazione sono i responsabili del gusto amaro, anche se dipende dalla cessione di Flavani a basso peso molecolare da parte dei vinaccioli soprattutto quando questi non sono

³⁷ consulare tabella pag 58 Groppello , l'autoctono della Valtènesi, Centro vitivinicolo della provincia di Brescia

³⁸ Groppello , l'autoctono della Valtènesi, Centro vitivinicolo della provincia di Brescia, pag 57-58

ancora lignificati, situazione che avviene quando le uve non sono abbastanza mature dal punto di vista fenolico.

Nella tabella sono riportati i contenuti medi in Flavonoidi non antocianici espressi in Catechina mg/kg, in Proantocianidine espresse in mg/kg di Cianidina e l'indice di Vanillina espressa in Catechina mg/kg.

	Flavonoidi	Proantocianidine	Indice Vanillina
Groppello	915 mg/kg Cat.	2293 mg/kg Cian.	1554 kg/mg Cat.

Tab. Contenuto medio in Flavonoidi, Proantocianidine, indice di Vanillina. ³⁹

Gli Antociani, invece, rappresentano i pigmenti della buccia dell'uva, che conferiscono il colore rosso al vino; possiamo ritrovarli in forma libera e meno stabili nel tempo oppure in forma combinata che hanno reagito per esempio con i tannini. Nella *Vitis Vinifera*, vite europea esistono cinque tipologie di Antociani: la Malvidina che conferisce un rosso-porpora ed è resistente all'ossidazione, Peonina che conferisce una tinta aranciata, la Petunina un rosso porpora, Cianina colorazione rosso-aranciata e Delfinina rosso vivo. I dati sotto riportati nella tabella, emessa da uno studio del centro vitivinicolo della Provincia di Brescia, mostra che la quantità di Antociani della varietà Groppello Gentile risultano vicini a quelli della Schiava, del Grignolino, Gaglioppo e del Nebbiolo.

Rebo	1183
Marzemino	1157
Merlot	949
Barbera	887
Cabernet Sauvignon	871
Groppello	621
Sangiovese	569
Pinot Nero	473
Schiava	406

³⁹ Dati appresi consultando pag. 59 del testo Groppello, l'autoctono della Valtènesi, Centro vitivinicolo della provincia di Brescia

Tab. : Contenuto medio di antociani totali estraibili nelle uve mg/kg di Malvidina⁴⁰

	%Delfidina	% Cianina	%Petunina	%Peonina	%Malvidina	%% Antocianine Acilate
Groppello	5	32	4	37	13	9

Tab. Ripartizione media delle antocianidine nella varietà Groppello⁴¹

Da quest'altra tabella, si può notare come le percentuali più alte presenti nella varietà corrispondano alla Peonina e Cianina, che sono responsabili della colorazione aranciata; questo perché vi è una maggior presenza di molecole facilmente ossidabili rispetto alle stabili e una minor concentrazione di antocianidine acilate. E' evidente dunque che i vini appena svinati che si otterranno dal Groppello avranno una tendenza maggiore verso la colorazione rosso rubino di media intensità, ma che poi nei primi mesi di maturazione e affinamento virerà al rosso granato o rubino, aumentando la componente aranciata. Questo in particolare si riscontra nella varietà Groppello di Mocasina. Essendovi tanta presenza di "giallo", è evidente che in un rosé l'imbrunimento è favorito; a detta di ciò si predilige una colorazione chiara per mascherare questa tendenza durante l'evoluzione, poiché è un parametro di valutazione sebbene sia prettamente estetica e non indice di qualità.

Dal registro nazionale delle varietà di vite è possibile osservare le schede ampelografiche di queste due sub-varietà, estraendone le informazioni a noi di maggior interesse, donde evitare nozioni che richiedano una approfondita conoscenza ed esperienza sul campo:

Il Groppello Gentile, anche detto "Groppello fino o comune" presenta un germoglio di 10-30 cm il cui apice è mediamente globoso, aracnoideo, verde giallastro con sfumature bronzate ai margini. Le sue foglioline apicali (le prime

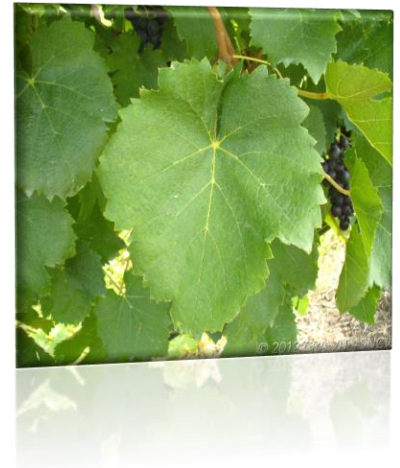
Figura 2 Grappolo Groppello Gentile N

Figura 8 Foglia Groppello Gentile N.

⁴⁰ Tabella elaborata dal centro vitivinicolo della provincia di Brescia, consultabile a pag.60 del testo Groppello, l'autoctono della Valtènesi

⁴¹ tabella elaborata dal centro vitivinicolo della provincia di Brescia, consultabile a pag.60 del testo Groppello, l'autoctono della Valtènesi

tre) risultano piegate a gronda, con uno scarso tomento sulla pagina superiore, diversamente dalla inferiore che, invece, qualche pelo nelle nervature lo presenta; Le foglioline basali (dalla quarta in poi) si mostrano verdi, quasi completamente glabre e piegate a gronda. L'asse è eretto. Quando il germoglio entra nella fase di fioritura, l'apice appare espanso come un ventaglio, verde-dorato con delle foglioline apicali spiegate, trilobate con denti lunghi, mentre le foglioline basali piegate a coppa, sono glabre, di colore verde chiaro, trilobate con seni superiori profondi e seno peziolare a V.



L'asse si incurva.

Prima che il tralcio lignifichi, si trova in forma erbacea con una sezione appiattita e contorno angoloso, spesso con striature rossastre verso l'apice, rosso brunastre verso la base o anche quasi completamente verde.

I viticci sono trifidi, intermittenti e lunghi. L'infiorescenza invece, presenta un andamento



cilindrico piramidale, da cui si genererà un fiore mediano, globoso, ermafrodita regolare.

La foglia non è da confondere con quella della "Schiava Gentile" di media grandezza, pentagonale, allungata, trilobata con il IV e V lobo a volte accennati; seno peziolare a V stretto talvolta chiuso; seni laterali superiori a V aperto; seni laterali inferiori appena

accennati; pagina superiore glabra, verde cupo; pagina inferiore glabra con ciuffetti di peli all'incrocio delle nervature, di colore verde chiaro; lembo piegato a gronda; lobi costolati e poco marcati; angolo alla sommità del lobo terminale acuto, superficie del lembo da ondulato ad un po' bolloso; nervature di 1° e 2° ordine sporgenti inferiormente, di colore verde chiaro sulla pagina superiore, verde giallastro su quella inferiore; denti laterali molto pronunciati, irregolari, con margini concavo-convessi. Il picciolo è di media lunghezza, abbastanza grosso, glabro. Il Grappolo normalmente ha una lunghezza tra i 20-25 cm, mediamente compatto, di forma cilindrica e conica allungata, a volte con un'ala corta con un peduncolo medio, grosso, verde-rosato. Rispetto a quello al grappolo del Gropello di Mocasina è più piccolo e "alato". A livello fenologico, presenta un germogliamento precoce e questo può essere un problema nel caso di freddi tardivi, una fioritura precoce, un'invaia in epoca media e una maturazione

dell'uva a fine settembre e primi di ottobre quindi terza- quarta epoca. La sua produzione e vigoria sono discreti, mentre il numero di infiorescenze medie per germoglio è di due.

Nel registro sono iscritti i cloni riportati in questa tabella:

Codice	Nome	Data Emanazione	Codice Proponente	G.U.	del
001	I-RAUSCEDO3	1969-12-24	2	D.P.R. 1164/69 in G.U. 48	1970-02-24
002	I-VCR14	2004-05-07	2	G.U. 242	2004-10-14
003	I-VCR-11	2006-02-02	2	G.U. 61	2006-03-14
004	I-MI-GROG-25	2010-05-28	33/29/41	G.U. 189	2010-08-14

Legenda codici proponenti

2) - Vivai Cooperativi di Rauscedo⁷¹¹³_{SEP}29) - Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia 3) - Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Produzione Vegetale (Di.Pro.Ve.) - Sez. di Colture Arboree 41) - Regione Lombardia – Direzione Agricoltura

Nella prossima tabella invece viene mostrata l'evoluzione della superficie vitata dal 1970 al 2010 , rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
1.102	576	483	224	326

È evidente che gli ettari dal 1970 sono calati drasticamente, nonostante l'aumento di qualità. Negli anni Settanta il rapporto era invertito, l'industrializzazione, la modernizzazione, l'internazionalizzazione hanno portato alla preferenza dei redditi e i grandi impianti ed un'industria ridimensionata e meno valorizzata, causando lo svellimento incentivato dei vigneti di questi anni con una conseguente diminuzione dei vigneti.

Per quanto riguarda la produzione vivaistica sono di seguito riportate le produzioni di

barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2009 al 2017.



Anno	Standard	Certificato
2017	8.611	14.800
2016	6.000	22.151
2015	8.400	17.652
2014	2.800	44.475
2013	3.000	28.718
2012	2.000	24.108
2011	6.125	29.155
2010	900	19.564
2009	2.550	19.272

Il Gropello di Mocasina, nota anche come Gropello di Santo Stefano, si differenzia dal precedente vitigno in particolar modo per la tomentosità del suo apice e della pagina inferiore della foglia; Ecco perché è detto anche *Moliner*, da mugnaio, ovvero imbiancato. E' un vitigno autoctono il cui nome deriva dalla zona di coltivazione, Mocasina del Garda. Esso presenta un germoglio che va dai 10 ai 30 cm di lunghezza con un'estremità semiaperta e l'asse eretto. Le sue foglioline apicali hanno un lembo a doccia semiaperto e una forte presenza di peli striscianti, ovvero lunghi e di peli corti. Le foglioline

Figura 9 foglia Gropello di Mocasina

basali

invece, hanno un lembo leggermente a doccia ed anch'essi una spiccata densità di peli striscianti, ma non corti. Dopo la fioritura, il germoglio appare con un portamento semiricadente ed è verde, mentre le foglie giovani presentano la pagina superiore anch'essa verde. L'apice ha un'estremità semiaperta ed asse eretto con foglioline apicali a lembo a doccia semiaperto e con foglioline basali a lembo spiegato. La foglia adulta risulta di taglia media, pentagonale a cinque lobi con la pagina superiore del lembo verde scuro con una depressione tra le nervature secondarie e terziarie; mentre nelle nervature dell'ultimo ordine manifesta bollosità. I denti hanno un lato concavo ed uno convesso. Il seno peziolare ha la particolarità di avere un fondo spesso limitato da nervatura nel punto peziolare e avere una base con forma sagomata ad U. In autunno le foglie hanno un colore giallo. Il tralcio erbaceo manifesta invece, una sezione trasversale circolare con contorno costuluto, una distribuzione del tomento abbastanza elevata ed infine una colorazione verde con striature. Il tralcio legnoso dopo la caduta delle foglie, detto sarmento, ha una sezione trasversale anch'esso circolare e una superficie striata. Durante l'infiorescenza, i fiori che si formano sono ermafroditi e la prima infiorescenza avviene al terzo o quarto internodo; Il numero medio di infiorescenze per tralcio è di 1.5. Per quanto riguarda il grappolo, questo ha una forma cilindrica, non alata con mediamente 99.8 acini ed una lunghezza di 16.1 cm; Il numero medio di grappoli per tralcio è di 1.56. L'acino di grossezza media di 16.3 – 16.4 mm e lunghezza di 16.3 mm, ha una forma circolare e un colore dell'epidermide rosso-blu. La sua polpa appare molto succosa e con una consistenza molle. L'epoca di germogliamento è precoce, mentre quella di fioritura, di invaiatura e di maturazione fisiologica sono medie. Il vitigno presenta una buona vigoria e discreta capacità produttiva, infatti la produzione media di uva per ettaro è di 1200 kg, mentre il tenore in zuccheri del mosto è di 18,3 %, il quale avrà un'acidità totale e media di 6.5 g/L in acido tartarico. Risente particolarmente degli attacchi da Botrytis e da esoriosi, manifesta un'elevata sensibilità alla carenza potassico-magnesiaca. Non possiede una buona affinità con portinnesti dotati di notevole vigoria, come il Golia, mentre garantisce buoni risultati su: Kober 5BB, 420 A, SO4 oltre che su 3309 e 101-14. Le uve vengono destinate esclusivamente alla vinificazione, però è pratica non vinificarle da sole, bensì con altre uve nere es. Groppelli, Sangiovese, Marzemino, Barbera. Che contribuiscono ad esaltare il profumo e rotondità, ma possono difettarne il colore e l'acidità fissa. Il vino ottenuto da questo vitigno risulta intenso e corposo con un colore rubino acceso con acidità media e buon corpo, soffice e rotondo sul palato e leggermente speziato.

I cloni iscritti al registro sono riportati nella tabella sottostante:

CODICE	NOME	DATA EMANAZIONE	CODICE PROPONENTE	G.U.
001	I-LL-2	1990-08-31	7/33	G.U. 242
002	I-MI- GROM- 8	2010-05-28	33/29/41	G.U. 189

Come per il Gropello Gentile, anche per questo vitigno è stata riportata l'evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

Si può notare che anche in questo caso gli ettari sono drasticamente diminuiti verso gli anni novanta per gli stessi motivi per cui erano diminuiti gli ettari del Gropello gentile⁴² e aumentati negli anni duemila con qualche ricaduta.

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2009 all'ultimo dato disponibile.

1970	1982	1990	2000	2010
114	60	48	54	51
Anno	Standard		Certificato	
2016	4.400		-	
2015	6.800		-	

⁴² vedi Gropello Gentile N. pag. 42

2014	1.360	-
2013	1.280	-
2012	3.900	-
2011	5.250	-
2010	11.005	-
2009	3.825	1.500

2.4.2 Forme di allevamento

La viticoltura italiana vanta di una notevole varietà di ambienti pedoclimatici, di vitigni, di portinnesti e di tradizioni locali che hanno portato alla necessità di numerosi sistemi di allevamento e potatura affinché rappresentino quell'accorgimento tecnico in più per l'ambientamento del vitigno nel luogo in cui si trova e sfruttare al massimo le proprie potenzialità. I principali sistemi di allevamento sono: Alberello, Guyot, Capovolto o alla cappuccina, Cordone speronato, Sylvoz, Casarsa, Geneva Double Curtain (GDC), Cotina semplice, Pergola trentina, Tendone, Sistema a raggi o Bellussi. Come dichiarato nell'articolo 4 del Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valtènesi" e rimarcato nel capitolo I *"I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.... la forma di allevamento dei nuovi impianti dovrà essere la spalliera; è però consentita l'iscrizione allo schedario viticolo di vigneti esistenti alla data di pubblicazione del presente disciplinare strutturati con forme di allevamento diverse, purché non espanse"*. I vari metodi di allevamento per la viticoltura hanno subito nel corso della storia una continua selezione di miglioramento per ottimizzare le quantità di uva prodotta, senza compromettere la qualità e stravolgere alcuni concetti che la storia vitivinicola aveva fissato come validi e ancora oggi confermati.

La Spalliera, detta anche Contro-spalliera, è una forma di allevamento che si contraddistingue dalle altre per l'utilizzo di tutori inerti, ovvero sostegni posti orizzontalmente e lungo il filare ed a seconda della tecnica di potatura si dividono in Guyot, Cordone Speronato e Sylvoz e

molte altre). Secondo questo sistema quindi la vite sviluppa il proprio tronco verticalmente per 80-100 cm, mentre il suo capo a frutto di otto e dieci gemme di lunghezza viene piegato e fissato ad un filo di acciaio zincato portante, solitamente di dimensioni che vanno da 2,00 mm fino a 3,15 mm, sostenuto da pali di legno o cemento precompresso o acciaio o plastica e teso in orizzontale lungo la direzione del filare da pali di testata più robusti; Sono presenti anche altre coppie di fili a distanza di 30-40 cm, soprastanti e con dimensioni inferiori al filo portante, il loro fine è solamente quello di raccogliere la vegetazione e farla sviluppare verso l'alto; a volte si utilizza un filo aggiuntivo per un ulteriore appoggio. Lo sperone basale di una o due gemme servirà come rinnovo dell'anno successivo. Il Guyot è un sistema a ridotta espansione, utilizzato in terreni siccitosi di collina in cui la vite presenta uno sviluppo contenuto. Esige un'armatura di sostegno formata da pali alti circa 1,8 metri fuori terra, distanti sul filare 4-6 metri e da almeno 3-4 fili, di cui almeno due coppie possono essere binate per il palizzamento dei germogli. Il tronco dunque cresce fino ad un'altezza di 80 cm di altezza e possiede un capo a frutto di 6-8 gemme che viene piegato ed ancorato in orizzontale al primo filo e uno sperone che darà i rinnovi dell'anno successivo. Il primo filo si tende all'altezza del capo a frutto, ovvero intorno ai 40-70 cm da terra, mentre gli altri 2-3 sono posti fra loro equidistanti dal primo filo, per sostenere la vegetazione.

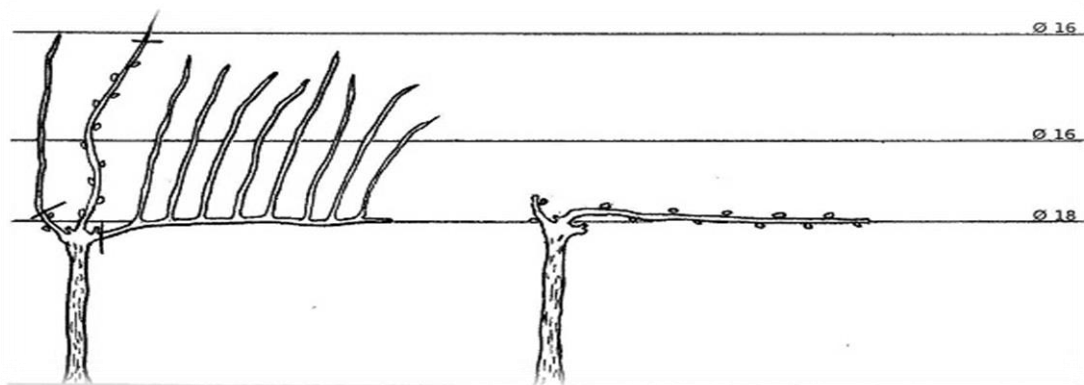


Figura 10 forma di allevamento a Guyot

L'altezza della cortina di foglie non deve essere inferiore a 1-1,1 m per disporre di 1-1,2 m² di foglie per chilogrammo di uva prodotta. I sesti d'impianto classici possono variare da 1,8 – 2,5 metri tra i filari e 0,8-0,9 metri tra le piante sul filare, in base alla vigoria che comporta il tipo di portinnesto utilizzato e della fertilità del suolo con densità d'impianto che va dai 4000 a 7500 piante per ettaro. E' una forma d'allevamento a potatura mista ovvero lo sperone rimane corto, mentre il capo a frutto lungo) e lo possiamo trovare sia in forma semplice, sia a doppio capovolto e in questo caso l'altezza del tronco può arrivare anche a 1,2- 1,3 m. Per quanto riguarda la potatura, possiamo distinguerne di due tipi e vengono fatte in diversi periodi

dell'anno in base alla fase fenologica in cui ci si ritrova. La potatura “d'allevamento” per esempio consiste, nel caso del *Guyot semplice* nell'allevare un tralcio che costituisce il prolungamento del tronco, spuntandolo annualmente fino al raggiungimento dell'altezza desiderata. La formazione completa della pianta deve avvenire in un solo anno per non formare con porzioni di tronco di diversa età e quindi disomogenea. Fra i tralci che si originano dalla piccola pianta sorta dopo 2- 3 anni, uno viene piegato lungo il filo per formare il tralcio fruttifero, mentre un secondo, più basso rispetto al primo, viene ridotto o meglio speronato a una o due gemme. La seconda potatura è detta “di produzione” e consiste nel mantenere un capo a frutto che sarebbe il tralcio di un anno per la produzione ed uno sperone, sempre di un anno, per il rinnovo. Generalmente si segue uno schema in cui si esegue un “taglio del passato” asportando il capo a frutto dell'anno precedente e poi un “taglio del presente” in cui si sceglie uno dei due tralci creatisi dallo sperone, solitamente il superiore e lo si pota a sei o otto gemme, legandolo infine sul filo portante. Il tralcio più basso che non è stato piegato viene tagliato a due gemme, applicando così il terzo taglio detto “del futuro”, da cui si genereranno i tralci per la produzione futura.

Il cordone speronato è una forma d'allevamento che già nel passato veniva utilizzata per terreni di medio-bassa fertilità, asciutte soprattutto per vitigni con una buona fertilità delle gemme basali come il Barbera, Sangiovese, Groppello, *Merlot*, Trebbiano di Soave... etc., diversamente la Corvina, la Croatina, il Nebbio e molti altri che possiedono una fertilità distale non sono adatti per questa forma. Questo sistema ha una forma molto simile al *Guyot*, ma differisce da esso per avere una struttura a corti capi a frutto, detti speroni inseriti in un cordone permanente orizzontale fissato al primo filo della struttura. Anch'esso, è costituito da un tronco di 80 cm, che prolungandosi in orizzontale va a formare il cordone permanente di lunghezza variabile da 0,80 a 1 metro, sul quale sono inseriti a distanza regolare speroni di 1 o 2 gemme. Lo possiamo trovare anche in forma bilaterale.

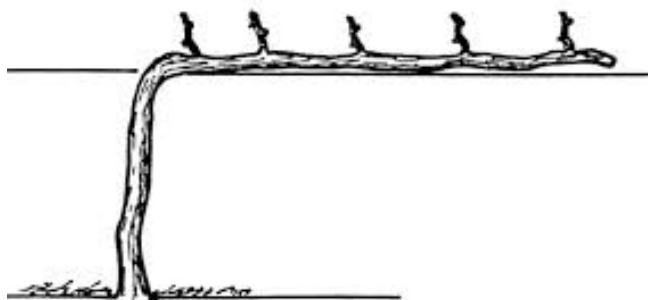


Figura 11 forma di allevamento a Cordone Speronato

Il più comune sesto d'impianto è di 1,8-2,5 metri tra i filari e 0,8-0,9 metri tra le piante sul filare con una densità di 4000 a 7000 piante per ettaro.

Come nel *Guyot* ogni pianta possiede 6-8 gemme. La potatura d'allevamento prevede la formazione del cordone permanente, che sarebbe un tralcio piegato all'altezza voluta fino a toccare la pianta successiva. Questa operazione può durare fino ai due o tre anni, ma per accelerare la formazione della pianta e avere internodi più vicini è possibile cimare al secondo anno il germoglio principale che era stato selezionato e allevare una femminella o due nel caso del cordone bilaterale. Una volta che i tralci si sono sviluppati nella posizione latero-superiore del cordone permanente, generano 3-4 speroni fruttiferi di 1-2 gemme ciascuno. La potatura "di produzione", invece è molto più rapida rispetto al *Guyot*, poiché si procede all'eliminazione dello sperone con i tralci inseriti nella parte superiore e si pota a una o due gemme un tralcio che si è generato dalle gemme della corona, che si trovano alla base dello sperone eliminato. Più è corto lo sperone, maggiori saranno le possibilità di trovare tralci emessi dalle gemme della corona.

Un altro esempio di forma di allevamento a spalliera è il *Sylvoz*, che rappresenta anche un metodo di potatura che viene applicato anche ad altre forme come al Bellussi. Questo sistema è caratterizzato da una potatura lunga o mista, per cui occorrono condizioni di clima e terreno tipiche dell'Italia del nord. Lo ritroviamo con un tronco verticale di 1,40- 1,60 metri che si prolunga in un cordone orizzontale, sul quale sono inseriti capi a frutto potati lunghi e poi curvati verso il basso e fissati al filo portante che si trova sotto il cordone permanente, generando degli archetti fruttiferi che vengono rinnovati annualmente. Quest'ultimo normalmente presenta una lunghezza che varia dal 1 a 1,50 metri e quella dei capi a frutto da 50 a 80 centimetri.

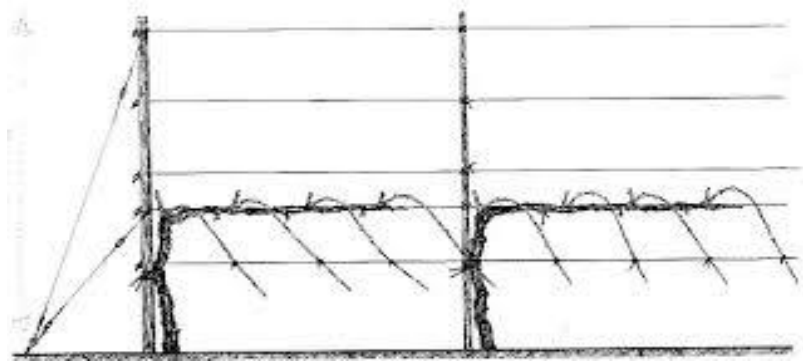


Figura 12 forma di allevamento a Sylvoz

Il rinnovo degli archi avviene utilizzando un tralcio basale del tralcio dell'anno precedente o un corto sperone. L'impalcatura è formata da pali intermedi di 2-2,2 metri, detti di rompitratta, collocati ad una distanza di 5 metri l'uno dall'altro, mentre ogni pianta ha un proprio supporto in ferro, acciaio, ferro o legno. Sui pali sono inseriti quattro o cinque fili dove il più basso è posto a 0,80-1,20 metri da terra ed ospiterà i tralci fruttiferi, mentre il secondo sosterrà il cordone permanente e infine i rimanenti faranno da supporto alla vegetazione. La potatura "di allevamento" consiste nella formazione di un tralcio robusto e dritto che poi verrà piegato ad una determinata altezza, orizzontalmente per formare il cordone permanente, che generalmente si può ottenere dopo due anni. La potatura "di produzione" prevede invece il taglio dell'archetto che ha prodotto e nella curvatura di un ulteriore tralcio che si è sviluppato dalle gemme basali o della corona del vecchio tralcio o sperone. I capi a frutti vengono tagliati a 50-80 centimetri mantenendo 5-6 gemme. Il sesto d'impianto prevede che la distanza tra i filari sia di 3 metri per lo sviluppo laterale della cortina e che la distanza tra le piante sulla fila sia di 1,20 metri, raggiungendo una densità d'impianto anche di 2800 piante per ettaro, sebbene negli ultimi tempi alcune aziende stiano giungendo a valori prossimi a 4500-4800. La carica di gemme, invece, può variare da 16 a 36 per pianta, tenendo conto del numero di tralci lasciati con la potatura, di solito dai quattro ai sei.

Infine, ormai in disuso, esiste un derivato del Sylvoz, tipico di alcune zone del Centro-Nord Italia, che richiede poca manodopera: Il Casarsa.

Una forma di allevamento a ricadere, solo per vitigni assurgenti, ovvero aventi i tralci che abbiano per natura uno sviluppo verticale senza utilizzo di supporti; questo fa sì che non vi siano addensamenti od ombreggiamento della zona produttiva. Esso prevede l'allevamento quindi in verticale del fusto fino a 1,60-1,80 metri, dove troverà un filo portante spesso e spiralato, al quale si legherà il cordone permanente, sul quale si inseriranno i capi a frutto in numero e lunghezza variabili, in funzione della distanza dell'impianto, della varietà e del

vigore.

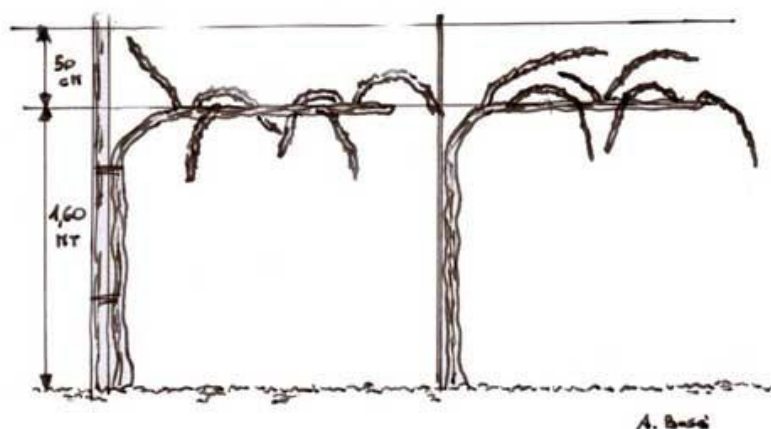


Figura 13 Forma di allevamento a Casarsa

E' possibile trovare sopra il cordone permanente altri due palchi di fili accoppiati legati lateralmente al palo per sostenere la vegetazione, ma oggi vengono spesso omessi e sostituiti da un unico filo. I capi a frutto non sono legati, come invece avviene nel *Sylvoz*, per cui a causa dell'azione del peso tendono a cadere verso il basso determinando una cortina densa. Ognuno di essi (normalmente sono 3-4) possiedono 4-5 gemme con una carica a pianta che varia da 12 a 20 gemme. Le distanze tra i filari variano da 2,80 a 3,50 metri, mentre sulla fila si passa da 1,00 a 2,00 metri, ma per la viticoltura collinare si consiglia una densità maggiore, ovvero di 2,80- 3,00 metri tra i filari e 1,00 metri sulla fila per una densità d'impianto di 3000-3300 piante per ettaro. La potatura d'allevamento è molto simile a quella del *Sylvoz*, mentre quella di produzione è più semplificata perché i tralci si distaccano con maggior facilità; questo significa che la stralciatura tipica del *Guyot* può essere evitata, per cui ci si limita ad eliminare i tralci che hanno prodotto sostituendoli con quelli provenienti dalle gemme basali del capo a frutto o dai corti speroni dell'anno precedente.

CAPITOLO III

Dalla tradizione all'innovazione: l'enologia dei rosati

3.1.

Nel panorama enologico, il vino rosato costituisce una tipologia di vino sottostimata, soggetta a continui ed ignoranti pregiudizi come “il vino che non è né bianco né rosso, un non vino, un vino per sole donne, un vino stagionale, un vino ricavato dalle uve meno sane, lo sfuso da mettere a tavola nel quotidiano”, per non tralasciare il capostipite delle credenze più errate per cui il vino rosato è il risultato di una miscelazione tra il vino rosso e il vino bianco.

Insomma un deprezzamento non da poco, che proietta questa tipologia in una semioscurità anonima e dimenticata non solo a causa del tentennamento e dell'inesperienza da parte del consumatore, ma anche da alcune figure professionali che non manifestano interesse nella sua promozione. La cecità generale nei confronti di questi vini è quindi frutto di un'insufficiente divulgazione della verità che si nasconde dietro ad essi che non permette di scorgere l'eccellenza di un prodotto che nel corso della storia ha saputo seminare tradizioni, tecniche complesse e stili ed emozioni uniche.

Questi pregiudizi non sono sorti per caso, bensì la loro origine risale ad un periodo della nostra storia che, per una serie di avvenimenti, ha fatto in modo che questo vino venisse poi valutato nel corso degli anni fino ad oggi come mediocre. Parliamo degli anni sessanta e settanta, quando il “boom economico” ha preso il sopravvento e ha portato alla nascita di strade, ferrovie, industrie chimiche e meccaniche, un aumento demografico sostanziale, acquisto e vendita di terreni a favore della speculazione edilizia ed il trasferimento di molti agricoltori dalle campagne alle città. L'avvenire della meccanizzazione e dei fattori produttivi fece aumentare di molto la produttività del lavoro e della terra e quindi anche della produzione, prediligendo l'aumento del fatturato a discapito della qualità. Nello stesso tempo, però, riducendosi la quantità di lavoro utilizzata, diminuì anche la terra agricola, poiché i processi di industrializzazione e di urbanizzazione rubavano terreno.

Queste trasformazioni cambiarono rapidamente la posizione delle aziende agricole che da produttrici di beni auto-consumati sono diventate produttrici di beni che in parte vanno sul mercato destinati al consumo o ad un medio mercato, aumentando gli scambi anche con l'estero. Così come nel resto d'Italia, anche la Valtènesi, accecata dalla novità, non ha resistito a partecipare a questo caotico movimento, perdendo quel valore legato alle terre ed ai propri prodotti, nell'inconsapevolezza della vocazione che quella terra riserbava e tutt'ora riserba. Dai

1550 ettari si passò a circa 600-700. I vini rosati prodotti in Italia in quell'epoca erano di bassissimo profilo, derivavano infatti da uve grandinate o non completamente mature oppure dalla tecnica del Salasso, ancora oggi utilizzata, che consiste nell'estrarre prima della fermentazione un 5-6-7%, ovvero la parte più diluita e acquosa dell'acino e con poco colore, da un mosto destinato a diventare un vino molto più concentrato e corposo. Questi rosati ottenuti, detti "reflui" o più brutalmente "di scarto", hanno vita breve perché derivanti da una viticoltura ed enologia secondarie. Da qui, sorge la cultura italiana per cui i vini rosati sono stagionali, di accompagnamento a piatti poveri, abbandonando il valore percettivo e qualitativo di questo grande prodotto. Prima di questi anni, il rosato era concepito come un vino da viticoltura di qualità, un vino studiato ad hoc per questo territorio, in cui il Senatore Pompeo Gherardo Molmenti, dopo aver appreso le conoscenze dalla Francia, insieme a due enologi ha intravisto nella Valtènesi una rara predilezione, associandola al territorio, alla filosofia ed alla cultura tipicamente provenzale. Dopo lo smarrimento degli anni settanta, la zona ha saputo riprendere coscienza di quanto accaduto, cercando di avvicinarsi maggiormente ad un pensiero di qualità, reinvestendo energie, cultura, passione e finanza. In questi anni gli ettari sono saliti ad 800- 900.

Un percorso che la Valtènesi sta ancora oggi valutando perché non si può tacere la storia di una terra, non si può omettere la più vera ed innata vocazione di un territorio, poiché storia e vocazione sono le più attendibili e lapidarie testimonianze di un'identità territoriale. Oggi questa zona trova la sua massima espressione nella produzione di rosati derivanti da una viticoltura ed un'enologia di estrema qualità e raffinatezza.

Qual è il segreto per fare un vino rosato di qualità?

Uscire dalla mentalità per cui il conto economico è sinonimo di intelligenza. Un concetto che funziona quando c'è poca cultura, ma che fallisce quando il consumatore ha una percezione qualitativa più alta. E' inutile addossarsi a questo punto al fatturato, poiché il pensiero dilaniato negli anni industriali oggi è totalmente ribaltato: vengono fatti investimenti sulla qualità per alzare il profitto; come diceva Adriano Olivetti *" Il fatturato è un gioco per bambini, il profitto per gli adulti "*. Per avere questa marginalità , è necessaria un'alta qualità, fatta con costanza e per riuscirci bisogna perseguire un certo tipo di atteggiamento, la coerenza: *"...applichi con costanza una filosofia e quindi ti mostri coerente sul mercato proponendo vini sempre di qualità per dieci, venti, trent' anni fino a quando il mondo ti crede"*.⁴³ E' questo il percorso che deve fare la Valtènesi con il vantaggio che possiede già una viticoltura di alta qualità e di

⁴³ citazione dell'Enologo Mattia Vezzola in un'intervista svolta dalla sottoscrittente in data

una certa età, un pensiero elevato, una storia, una tecnologia qualificata e questo fa sì che un cambiamento nel valore del vino risulti immediato. Da qui nasce l'educazione a chi ti sta a fianco, dai figli agli sconosciuti, la patria commerciale, i collaboratori, nonostante sia un percorso lunghissimo, ma proprio per questo motivo affascinante. Un ulteriore passaggio da considerare è che spesso la viticoltura e l'enologia più raffinate sono in antitesi con la parte industriale. Le prime due costituiscono la frazione più nobile, l'indirizzo e la coerenza del pensiero, mentre l'industrializzazione, rappresenta la faccia del marketing e della comunicazione. Queste frazioni dovrebbero essere l'una l'insegnamento dell'altra poiché più la parte viticola ed enologica alza il livello percettivo della qualità e quindi del valore, più l'industria ha profitto e viceversa, più l'industria apre i mercati più il valore della parte viticola ed enologica si espande. Purtroppo questo non sempre accade, risultando spesso in contrasto dove uno ne approfitta dell'altro.

Portare avanti l'immagine di un rosato non è semplice all'interno di un contesto in cui esso non ha una reputazione meritata: Che senso ha fare un rosato se si attua una viticoltura ed enologia di tale portata ottenendo uve di qualità, quando un vino rosso ha una resa del 70% contro il 60% del rosato, ed è di più facile vendibilità? Ha senso se c'è vocazione.

La Valtènesi è una terra estremamente vocata per fare i rosé. “*I rosé sono vini che si possono fare ovunque, ma qui trovate i rosé di qualità.*” Ogni zona d'Italia ha ricevuto un dono: Ferrara ha ricevuto il marmo, Bronte il pistacchio, Sorrento il limone, la Valtènesi il rosé.

Come si produce un rosato in Valtènesi:

Esistono diverse realtà vitivinicole all'interno di questa zona, ma una in particolare a mio avviso rappresenta la dimostrazione più coerente di cosa comporti perseguire una filosofia nata nel passato e proiettata ai giorni nostri; Costaripa è un'azienda adagiata a Moniga del Garda che dal 1936 dedica tutte le sue forze, intuizioni, ricerche alla realizzazione di un'artigianalità tanto rara, quale la produzione dei vini rosati, ma non solo.

“*Mi è sempre piaciuto passeggiare oltre l'immaginazione razionale per trasformare il progetto enologico nel sogno leggero e proprio dell'artigianato autentico*” queste sono le parole di Mattia Vezzola, pluripremiato enologo e proprietario della cantina Costaripa. Egli la considera una forma di espressione artistica, con le dovute moderazioni, per la capacità creatasi nel tempo di saper interpretare la materia prima, recuperando le tecnologie del fine ottocento portate dal Senatore Pompeo Gherardo Molmenti e i due enologi francesi, revisionate con l'avanguardia contemporanea. Sposando tale obiettivo, l'azienda è giunta a produrre, da vigne di oltre cinquant'anni, il *Molmenti*, dedicato all'ideatore nel 1896 del Chiaretto di Moniga, il vino più rappresentativo della propria storia. Questo rosé costituisce il primo d'Italia che fa

due anni di botte e due anni in bottiglia: un lavoro che, iniziato nel 1991 tra difficoltà ed esperimenti, nel 2012 trova la quadratura del cerchio creando un rosé che riesce a vivere oltre dieci e quindici anni, mantenendo la capacità evolutiva che può avere un vino bianco o parzialmente un vino rosso. Da qui l'indicazione del Gambero Rosso come miglior rosé d'Italia.

La viticoltura ed enologia di qualità, la passione, la genialità delle persone, la vocazione del territorio e la filosofia sono alla base di quello che vuol essere un vino di altissima qualità; per cui avere conoscenza di questi fattori associati ai vini di grande successo, come quelli di Costaripa, è il modo migliore per affrontare il futuro dei vini rosati, dando loro la dignità che si meritano all'interno di una zona estremamente prediletta alla loro produzione.

La sottoscrittante ha analizzato il metodo di produzione dei vini rosati tramite un'intervista all'Enologo Mattia Vezzola ed in base alle conoscenze apprese negli studi della sottoscritta. In questi paragrafi verrà riportata, passo per passo, la filiera di produzione:

3.1.1 I vigneti e la raccolta dell'uva

L'azienda Costaripa da molti anni è inserita in un contesto di eco-compatibilità, ovvero tutta la parte vitivinicola ha sposato la filosofia biodinamica tramite la rigenerazione dei suoli evitando quindi l'uso di diserbanti, riattivando la presenza dei lombrichi, lucciole e di tutti i nemici naturali, facendo sovesci, riprendendo di fatto quelle accortezze che venivano adottate a cavallo del '900. Pare che la viticoltura in Valtènesi trovi giovamento da questo tipo di approccio al terreno.

L'obiettivo primario è quello di consentire alla vigna di vivere in un ambiente più naturale possibile, perché la viticoltura è un fondamentale: *“l'uva è il tessuto, la cantina ne disegna il vestito”*, quindi a seconda della materia prima che mi ritrovo, posso permettermi di fare un certo tipo di vino rispetto ad un altro.

La raccolta dell'uva costituisce un passaggio fondamentale di interesse enologico, poiché la salubrità della materia prima è alla base per una produzione di qualità.

Questa operazione colturale, richiede sempre più maggiore attenzione, a partire dalla sua tempestività fino alla metodologia utilizzata per il distacco dei grappoli.

Il giusto grado di maturazione è accertato con l'analisi del mosto: mostimetri e rifrattometri che rilevano dati inerenti allo zucchero. Durante la maturazione, il contenuto zuccherino aumenta in modo inversamente proporzionale alla diminuzione dell'acidità. Il punto di maturità è dunque stabilito dal rapporto tra zuccheri e acidi. Si precisa che la maturità si distingue dalla

maturazione per il fatto che è un momento arbitrario stabilito dall'enologo o la persona a cui compete la decisione, per cui l'uva risulta pronta alla raccolta perché ha raggiunto tutte quelle caratteristiche ottime per la vinificazione; fase, dunque, non definita fisiologicamente come avviene nella maturazione, la quale invece appartiene ad un ciclo biologico della pianta. Se l'uva non è matura al punto giusto non possiamo ottenere delle connotazioni varietali tipiche di uve che invece hanno raggiunto il giusto grado di maturità, le quali cederebbero durante la fase di pigiatura sostanze con effetto stabilizzante e un arricchimento a livello sensoriale. La corretta maturità dell'uva inoltre influenza la longevità del vino, che sarà più resistente nel tempo. Nei rosati la vendemmia deve avvenire al momento più opportuno per non perdere l'acidità se l'uva è troppo matura e non esagerare con quest'ultima nel caso in cui l'uva fosse pre-matura e quindi acerba. Esiste quindi una connotazione non solo territoriale dei vini, ma anche varietale, poiché le uve autoctone, come nel nostro caso il Gropello, presentano un loro profilo aromatico. L'azienda Costaripa predilige esclusivamente la raccolta a mano, poiché consente la selezione dell'uva, la vendemmia scalare, ovvero il raccoglimento delle uve in passaggi diversi e infine un minor danneggiamento degli acini preservandone la longevità, limitando la formazione dei Chinoni, composti organici derivanti dai composti aromatici responsabili dell'ossidazione del mosto e vino. Richiede però tempi e costi maggiori, rese minori. Al contrario, la raccolta meccanica non fa selezione e può danneggiare l'uva provocando l'uscita del succo con successiva ossidazione del mosto, macerazione pellicolare, proliferazione di lieviti e batteri, consumando l'APA (azoto prontamente assimilabile) prima ancora della fermentazione. Per questo motivo, spesso viene aggiunta l'anidride solforosa sul fondo del contenitore o spruzzata sulle uve. E' stato però osservato un aumento dei precursori d'aroma tecnologici che si libereranno solo nella fermentazione, come il Glutathione-3mercaptosanol(3SH), molecola che cede l'aroma di frutto della passione, creato dall'unione di Esanale ($C_6H_{12}O$) ed Idrogeno Solforato (H_2S). L'azienda inoltre, per beneficiare al massimo della temperatura fresca, che mantiene l'acino turgido e aumenta la concentrazione di 3-mercaptosanol, compie la raccolta intorno alle sei o sette del mattino, quando il vigneto ha smaltito tutto il calore della giornata precedente. Pare strano pensare che proprio dall'ora in cui viene fatta la raccolta dipenda il colore del rosé finale, eppure rappresenta la prima astuzia da adottare se si vuol ottenere un certo tipo di intensità del colore.

Dal momento che il colore risiede nella buccia, questa deve mostrarsi turgida e resistente per non cedere pigmento alla polpa e perché sia turgida la temperatura deve essere bassa.

Il Gropello, come anche il Pinot Nero, il Nebbiolo o San Giovese e molti altri sono vitigni che nei loro profili mostrano molto giallo, mentre il Barbera per esempio mostra maggiormente

il blu, per cui un vino a base di Barbera anche dopo dieci anni potrà godere di un bel rosso vivace. Al contrario, gli altri vitigni avendo una concentrazione di giallo maggiore genereranno vini che invecchiando tenderanno ad imbrunire poiché il giallo prende il sopravvento. Alleggerendo il colore, l'evoluzione si noterà meno e si otterrà un rosé meno instabile. Bisogna precisare che il colore è sì un elemento di valutazione, ma non è indice di qualità, in quanto un rosa chiaro si può ottenere anche da uve mediocri. Il vero valore del rosé è la parte strutturale e la sua sapidità, ma questo aspetto verrà affrontato successivamente. L'uva deve essere disposta in contenitori di piccola taglia per evitare il sovraccarico.

3.1.2 La diraspatura

Una volta che le uve sono state raccolte al mattino presto e portate in azienda, queste subiscono il processo di diraspatura, ovvero la separazione dei raspi dai grappoli, tramite l'utilizzo di una macchina detta diraspatrice. Questo passaggio provoca una riduzione della massa di lavorazione fino al 30%, per un risparmio dello spazio, elimina una fonte considerevole di tannini amari ed astringenti contenute nei raspi, rendendo i vini più morbidi e meno acidi, riduce la perdita di colore poiché i raspi assorbono gli antociani responsabili del colore finale dei vini. Nonostante questi benefici, manifesta delle controindicazioni come la perdita eccessiva di tannini potenzialmente interessanti, diminuzione di acqua che facilita il controllo della temperatura durante la fermentazione, evitando surriscaldamenti che potrebbero arrestare la fermentazione. Infine, rende più difficile il drenaggio nelle presse.

Il diraspato ottenuto viene poi sottoposto per quindici secondi ad una temperatura di 13°C per conferire ancora più consistenza alla buccia. Il pigiato-diraspato o solo diraspato normalmente è formato da 80% di polpa, 15% di bucce e 5% di vinaccioli, mentre il mosto è formato dal 70%-80% di acqua, 10-30% di zuccheri e altre sostanze. Risulta come una miscela densa e torbida ricca di zuccheri (fruttosio e glucosio), sostanze pectiche, sostanze azotate, fondamentali per i lieviti, acidi organici (tartarico, malico, citrico), sostanze minerali (potassio, calcio, ferro e rame), vitamine, lieviti, enzimi. Già dal mosto, per la ricchezza di alcuni di questi elementi ed il loro equilibrio, è possibile prevedere la qualità del vino rosato finale. Grazie al mostimetro, è possibile verificare la concentrazione in zuccheri e quindi risalire alla gradazione alcolica del vino a fine fermentazione. L'acidità del mosto viene determinata invece per titolazione e fornirà dati importanti per controllare l'andamento della fermentazione, per la stabilità del colore. Quindi se un vino risulta povero di zuccheri avrà un basso grado alcolico e quindi non avrà una buona longevità e conservazione nel tempo. Un mosto, invece carente di

acidità totale genererà un vino piatto, instabile nel colore, che tenderà ad imbrunire e di difficile conservazione. L'eccessiva acidità provoca al contrario una forte disarmonia che rallenterà la maturazione del vino. Per il Chiaretto della Valtenesi il titolo alcolometrico volumico totale minimo dovrà essere di 11,50% vol. , in altri casi può arrivare anche sui 10,50%vol., alcuni rosati e rosé spumantizzati fino a 12,00% vol.

3.1.3 La macerazione

Il conferimento del colore e degli aromi dipende, come detto precedentemente, dalla durata con cui le bucce e tutte le parti solide rimangono a contatto con la polpa o mosto durante la macerazione, poiché è nella buccia e nei vinaccioli che sono presenti i composti fenolici come gli antociani, i tannini ad elevato grado di polimerizzazione, prevalenti nella buccia, i tannini a basso grado di polimerizzazione, nei vinaccioli e i flavan-3-oli nella buccia e nei vinaccioli.

La loro estrazione determina il tipo e la durata della macerazione in funzione del tipo di rosato voluto. Gli antociani sono estratti senza l'occorrenza di etanolo perché reagendo con gli altri antociani e pigmenti incolori danno vita ad un colore più intenso, si parla di co-pigmentazione intra-molecolare ed inter-molecolare. I tannini sono più lenti all'estrazione, che avviene in fase acquosa e l'etanolo la favorisce. Durante la macerazione spesso vengono applicate delle tecniche di follatura, anche dette rimontaggi o *punch-down*, *delestage* o *rack and return*.

L'organizzazione mondiale della vigna e del vino, l'OIV non chiarisce norme analitiche specifiche che distinguano i vini in funzione del loro colore, esistono tuttavia metodi di produzione con macerazioni diverse che hanno portato alla distinzioni di quattro tipologie di vini rosati:

1. Rosato di pressatura diretta o macerazione molto breve, inferiore alle due ore, noti anche come *Vins Gris*: subito dopo la vendemmia i grappoli interi vengono pressati o diraspati con una successiva macerazione pellicolare prima della fermentazione alcolica fino ad ottenere la colorazione desiderata.

2. Rosato da macerazione pellicolare con una durata maggiore alle due ore: le uve a bacca nera vengono immerse direttamente nei serbatoi con una macerazione prima della fermentazione alcolica, per ottenere un tono rosato più o meno scuro.

Si ottengono rosati più intensi, la durata della macerazione dipende anche dalla capacità colorante dell'uva e dell'intensità della colorazione voluta. Se la macerazione dura 6 o 12 ore,

il vino viene definito il vino di una notte, se arriva ad avvicinarsi alle 24 ore viene definito vino di un giorno. Al termine della macerazione il vino viene sgrondato e inizia la fermentazione come nella vinificazione in bianco.

3. Il rosato da salasso (*Rosés de saignée*) : Sono rosati prodotti dal “salasso” o “sanguinamento”. Anche in questo metodo , le uve a bacca nera vengono direttamente immesse nei serbatoi con successiva macerazione prima della fermentazione fino al raggiungimento del tono desiderato. Una parte del mosto ottenuto viene separato e trasferito in un altro serbatoio per l’elaborazione del vino rosato per la spumantizzazione tramite la vinificazione in bianco, mentre il resto continua il processo di macerazione e fermentazione per la produzione del vino rosso. Il vino rosso aumenterà la concentrazione in sostanze aromatiche e fenoli, risultando più strutturato. Questo metodo è utilizzato da alcuni produttori di Champagne Rosè.

4. Miscela di mosti o di vini bianchi e rossi (taglio): tecnica esclusa all’interno dell’Unione Europea per senza indicazione geografica, è prevista o meno dai disciplinari ed autorizzata solo per vini spumanti.⁴⁴

Una tecnica univoca per la produzione dei rosati non esiste, perché dipende totalmente dal territorio, dalla varietà di uva utilizzata e dalle scelte aziendali.

Secondo il disciplinare, per la produzione del vino “Valtenesi” nella tipologia chiaretto, la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione, Costaripa applica per esempio una macerazione pellicolare post-diraspatura di mezz’ora/un’ora, da qui il caratteristico colore brillante. Dopo di che, si procede con la svinatura che costituisce il *clou* dell’intero processo dei rosati da cui dipenderà il destino del vino.

3.1.4. La separazione della parte solida e la successiva fermentazione

E’ essenziale dunque “afferrare al volo” l’attimo preciso in cui separare il mosto dalle vinacce e le altre parti solide, attimo che varia ogni anno in base al grado di maturazione e della sanità dell’uva. La separazione può avvenire per mezzo di separatori meccanici che accelerano il processo o come nel caso di Costaripa, tramite una sgrondatura spontanea e statica, favorita

⁴⁴ FOCUS 2015 dell’OIV, il mercato dei vini rosati

dalla gravità, “sgrondando fino all’ultima lacrima”. Da qui, nasce il sistema a “lacrima” che permette l’estrazione del cuore, la parte migliore. E’ possibile pigiare, ma con attenzione per evitare che tutto il colore esca rovinando il lavoro fatto nelle fasi precedenti. Dal momento della sgrondatura, il mosto viene concepito come se fosse destinato a diventare vino bianco, per cui le modalità di vinificazione sono le stesse che si utilizzerebbero per una vinificazione in bianco, quindi si va incontro ad una decantazione statica, lasciando il mosto a sedimentare per almeno dodici ore a circa 10°C, e successivamente si procede alla separazione delle fecce precipitate sul fondo del serbatoio. Per accelerare questo processo di decantazione si utilizzano coadiuvanti come enzimi pectolitici, bentonite, silice in soluzione colloidale e altre sostanze. Ogni varietà d’uva utilizzata fin da subito mantiene la propria identità affrontando tutto il processo in maniera separata rispetto alle altre, nel caso di Costaripa infatti si mantengono divise tutte le variabili viticole e dunque ogni appezzamento ha un suo contenitore e vive e trasforma isolatamente dagli altri. Questo viene fatto perché ogni vitigno ha una propria storia, è cresciuto ad una certa altitudine, ha avuto una certa esposizione al sole, è cresciuto su un terreno argilloso o ghiaioso.... Una serie di variabili che solo successivamente verranno unite in percentuali diverse in un Cuvée per mantenere una costanza qualitativa del rosé e per aumentare di anno in anno il valore qualitativo. Dopo aver fatto il Cuvée, risultato quindi ottenuto dall’unione di *cru* che in francese indica uno specifico vigneto, o una parte di esso dalla quale si ottiene un particolare vino, il 35% dei mosti fermenta in piccole botti in legno da 228 litri, mentre il 65% rimane nei contenitori in acciaio inossidabile. La fermentazione che costituisce la trasformazione degli zuccheri in alcol per mezzo dei lieviti *Saccharomyces Cerevisiae*, porta alla formazione di alcoli superiori e aldeidi, esteri, sostanze odorosamente attive che volatilizzano a temperature elevate, per questo motivo il controllo della temperatura rappresenta un’attenzione fondamentale affinché questi prodotti d’interesse non vengano persi. E’ possibile ritrovare anche composti aromatici in forma di precursori d’aroma glicosilici che grazie all’attività enzimatica di alcuni lieviti *Saccharomyces*, vengono idrolizzati con rilascio di agliconi odorosamente attivi, che possono a loro volta essere trasformati ancora da enzimi della famiglia delle Reduttasi del lievito in altri composti che aumentano la complessità totale del vino. Normalmente si utilizzano lieviti del ceppo *Saccharomyces Cerevisiae*, che è un lievito naturale selezionato di cui si sanno tutte le sue proprietà e limiti. Qualora si volesse utilizzare un lievito indigeno, cioè non selezionato, si andrebbe incontro ad una fermentazione “alla cieca” e questo significa che è meno gestibile e che potrebbe dar vita ad aromi nuovi ed interessanti come anche sostanze indesiderate. Pur essendo una bella ispirazione, negli ultimi trenta quarant’anni è stato riscontrato un tasso di inquinamento atmosferico di una certa

rilevanza e questo incide molto sui lieviti che andiamo a ritrovare nella buccia dell'uva; il rischio è che questi lieviti indigeni siano mediocri, non complementari al mosto, il quale verrà danneggiato con odori anomali.

Non potendo dilungarmi in una degna spiegazione di tutti gli aspetti più raffinati della chimica, della fisica, della meccanica e della microbiologia di questi processi enologici (la cui mole troverebbe senz'altro una rispettabilità maggiore scrivendo libri su libri), sottolineo l'importanza di alcuni passaggi determinanti per la realizzazione di un vino rosato di qualità:

L'ossigeno è una molecola molto reattiva ed interagisce con le sostanze organiche dando vita ad una serie di reazioni chimiche, che è nota come ossidazione. Le molecole organiche risultano trasformate sia dal punto di vista visivo sia gusto-olfattivo; per questo motivo durante le diverse fasi della vinificazione si utilizzano degli additivi che evitano la reazione tra i composti e l'ossigeno. L'anidride solforosa rappresenta il principale anti-ossidante utilizzato nelle diverse fasi di vinificazione, che non reagisce direttamente con l'ossigeno ma con i chinoni, che sono i prodotti derivati dall'interazione dell'ossigeno con alcuni composti polifenolici. Nella bacca rossa, essendo presenti gli antociani che sono degli anti-ossidanti naturali, la vinificazione necessita di un minor intervento con la solforosa. Esiste anche il fenomeno opposto all'ossidazione, ovvero la riduzione dovuta all'eccesso di composti solforati. Entrambi i casi non sono graditi, per giunta è bene che vi sia una buona gestione dell'ossidazione dei mosti e vino, poiché applicando un'ossidazione controllata potrò stabilizzare il colore e l'aroma. L'enologo Mattia Vezzola negli anni ottanta è stato uno dei primi ad iper-ossidare i mosti per proteggerli dall'ossidazione e quindi ridurre in maniera significativa l'aggiunta della SO₂: un vero e proprio paradosso enologico. Questa tecnica sembra andare contro tutto ciò che è stato detto in precedenza, eppure ha rivelato grandi risultati. Essa consiste nell'ossidare enzimaticamente i polifenoli del mosto che potrebbero generare pericolosi fenomeni ossidativi una volta in bottiglia, facendoli poi precipitare ed eliminare durante la fermentazione alcolica. La tecnica non è però, attuabile per certi vitigni che, secondo degli studi dell'Università di Udine, se sottoposti all'iper-ossidazione andrebbero incontro ad una diminuzione degli aromi e i mosti ne uscirebbero distrutti. Mattia Vezzola fa questa considerazione sull'utilizzo della SO₂: *“Bisogna gestirla con parsimonia ed intelligenza. Mai esasperare i pensieri, la solforosa esiste già in natura”*.

L'uso del legno per la fermentazione e conservazione del vino è una pratica antica, pare che i Babilonesi costruissero vasi vinari con il legno di Palma e poi anche i Greci. La botte in legno a doghe fa la sua comparsa con i Galli Allobrogi e con la comparsa della viticoltura di qualità e ancora oggi il legno ha un suo posto in cantina. Le azioni del legno sul vino sono molteplici:

facilita la precipitazione delle sostanze colloidali, cede i propri composti e favorisce una lenta e graduale micro-ossigenazione.⁴⁵ Gli scambi tra vino e superficie della botte dipendono da alcuni fattori: Uno tra questi è la grandezza della botte che determina una diversa estraibilità e apporto di ossigeno, in quanto varia la superficie di contatto tra vino e botte. Dal legno migrano composti aromatici come le aldeidi fenoliche tra cui la Vanillina, fenoli volatili come il Guaiacolo, il Siringolo, i lattoni come il Whisky lattone oppure ellagitannini, come la Vescalagina che reagisce con gli antociani; L'aroma caratteristico che si percepisce viene definito "*Boisé*". A parità di tempo, l'estraibilità è determinata dalla superficie di contatto e dal volume del liquido contenuto nella botte: botti piccole (come le barrique) cedono maggiormente, avendo un elevato rapporto superficie/volume e apportano più ossigeno. Qui entra in gioco il gusto del consumatore e la capacità del produttore: si passa da vini in cui il legno ha oscurato tutti gli aromi e sapori del vino, anche detti "vini del falegname" a quei vini che sono cresciuti in "*quella che evolve perfettamente il vino senza lasciargli la sua impronta legnosa*", come diceva Giacomo Tachis riferendosi alla botte o barrique più idonea alla produzione, conservazione e trasporto del vino.⁴⁶ A fin che la botte non rilasci la sua impronta legnosa, questa deve aver scaricato tutta o parzialmente la sua potenza aromatica e perché questo avvenga è necessario che abbia una certa età. Nella cantina Costaripa, il 35% del mosto fermenta in barrique "*Pièce*" di Borgogna in legno di rovere da 228lt di 38-39 anni, che sono più panciute e grandi rispetto alle classiche barrique, conferendo al prodotto finale una tessitura e raffinatezza estrema, data da un'ossidazione molto lenta essendo poco permeabili all'ossigeno ed aventi una superficie di scambio elevata, infatti se noi sviluppassimo su un piano i 228 litri, la superficie risultante sarebbe di 40m². E' chiaro che la cessione della matrice poli fenolica risulta maggiore. Se inserissimo diverse varietà a fermentare ciascuna in una propria botte nuova, i vini ottenuti da ciascuna varietà risulterebbero uguali poiché il sentore di legno predominerebbe sulle variabili delle vigne. Al contrario, se queste vengono messe in botti vecchie, mantengono le loro caratteristiche ed evolvono indipendentemente. La botte vecchia, assume quindi, solo il compito di stabilizzare e valorizzare il contenuto.

3.1.5. L'affinamento in botte e in bottiglia

Il prezioso 35% viene poi assemblato all'altro 65% che ha fermentato nell'acciaio e dopo la filtrazione si ottengono due tipologie di vini Costaripa: il *Rosamara*, vino d'annata il cui 35%

⁴⁵ Il piacere del vino, Slow Food Editore pagg. 168-169

⁴⁶ Il piacere del vino, Slow Food Editore pag.170

fermenta ed evolve in piccole botti di rovere da 228lt che unisce Gropello, Marzemino, San Giovese e Barbera con una longevità di 2-4 anni ed il *Molmenti*, un Chiaretto di “tradizione”, che fa due anni di affinamento in botte da 3 ettolitri e mezzo o 4 ettolitri e due anni in bottiglia, che nei prossimi anni diventeranno tre, fino alla sua perfetta maturità. Questo rosé ha una longevità di 8-10 anni, il che dice tanto sulla sua dignità.

Vini che sono definiti semplici, eppure la loro storia, la loro produzione, la loro struttura non sembrano dire lo stesso. Ecco, allora, che il termine “semplicità” assume un’accezione completamente diversa dal comune dire e fare; In molti cadono dalle nuvole quando cercano di darne una definizione. Mattia Vezzola, invece, ha saputo rendere l’idea del suo significato con queste parole: “ *Semplicità è saper comunicare, vestire, star bene con sé stessi, aver gusto e classe senza aver il bisogno di mostrare. Nella nostra cantina, non troverai mai cappotti, scarpe, borse, ma solo foulard di Hermes*”. Questi foulard sono vini che derivano da un’artigianalità di qualità e per questo richiedono il rispetto della leggerezza e raffinatezza; Da qui l’esigenza di trovare consumatori che sappiano apprezzare la semplicità e che abbiano tatto. Lo scrittore e filosofo russo Tolstoj diceva “ *la semplicità è la principale condizione della bellezza morale*”⁴⁷ ed è uno stile di vita che si rispecchia in tutto ciò che facciamo e produciamo; L’obiettivo non è superare gli altri per affermare la propria bravura e per il piacere di farlo, ma migliorare sé stessi. In Costaripa, come nell’intera Valtènesi, si può gustare il sapore della più vera e nobile virtù quale è la semplicità, sorta da un’intricata maglia di forza lavoro, tradizione, esperienza, vocazione ed un’innata passione.

CAPITOLO IV

I Rosè della Valtènesi nel mondo: mercati, consumi e tendenze

4.1 I numeri del rosato e del rosé nel mondo

La debole considerazione di questi vini maturata nel tempo trova conferma nella difficile reperibilità e quindi mancanza o parziale mancanza di dati ufficiali sulla produzione, i consumi ed il profilo dei consumatori in Italia. Non esiste un vero e proprio *database* per la tipologia

⁴⁷ citazione dai *Diari* dello scrittore russo Tolstoj

rosato. I consorzi, i congressi, alcune ricerche possono essere spunto di tali informazioni, ma non bastano per dipingere un quadro economico come nelle altre tipologie di vini. Esistono però dei dati ufficiali pubblicati dalla *France Agrimere* e l'OIV che sono stati esposti anche da Michel Couderc, per conto dell'Osservatorio mondiale dei vini rosé, facendo una sintesi economica internazionale durante il convegno tenutosi a Moniga del Garda dal Consorzio Valtènesi, per la nona edizione di Italia in rosa. L'ultimo aggiornamento disponibile risale a marzo del 2016.

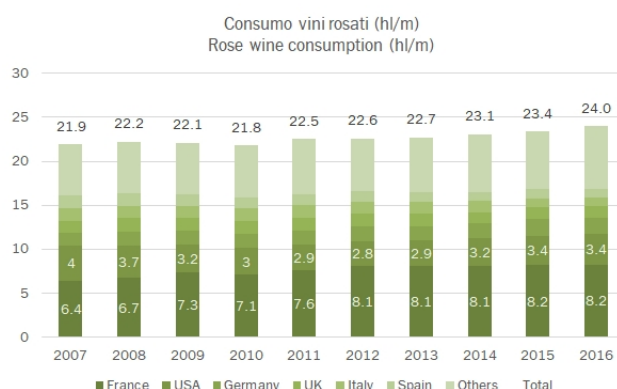


Figura 14 Consumo vini rosati (hl/m). Tratta da www.inumeridelvino.it da Rapporto France Agrimere 2016

Da quanto riportato, pare che il consumo dei vini rosati sia in crescita dell'1-2% annuo nel mondo, spinto dal mercato francese (8.1 milioni di hl), americano (3.3 milioni di hl) e tedesco (1.6 milioni di hl). L'Italia, la Spagna e l'Inghilterra sembrano invece in calo. Il Regno Unito con il 6% supera di poco l'Italia (5%) stabile sui 1,2 milioni di hl. La Spagna con il 4% consuma solo 0,94 milioni di hl. I nuovi Paesi consumatori sono la Svezia, il Canada, Hong Kong, Sud Africa, Argentina e Russia che hanno un intervallo di consumo tra i 0,2 0,4 milioni di ettolitri. La Francia consuma così tanto vino che spesso è costretta ad importarlo dall'estero; ha consumato negli anni 2014, 2015 e 2016, 8.1 milioni di ettolitri, aumentando del 43% e ha presentato inoltre la percentuale più alta al consumo di vini tranquilli. Dal grafico si può notare però che il 2016 è stato un anno in cui la produzione di vini rosati è stata scarsa rispetto ai consumi che erano previsti nel 2017-2018.

L'OIV ha fornito poi un rapporto inerente al 2014 della produzione mondiale del vino rosato dove si osserva che i maggiori produttori sono i francesi con 7.6 milioni di hl e gli spagnoli con un 31%, ovvero 5.5 milioni di hl ed un 24% per i tedeschi, poi gli USA con un 14% corrispondente a circa 3.5 milioni di hl e infine l'Italia con il modesto 10%, solo 2.5 milioni di hl nel 2014. Insieme rappresentano il l'80% della produzione mondiale dei rosati.

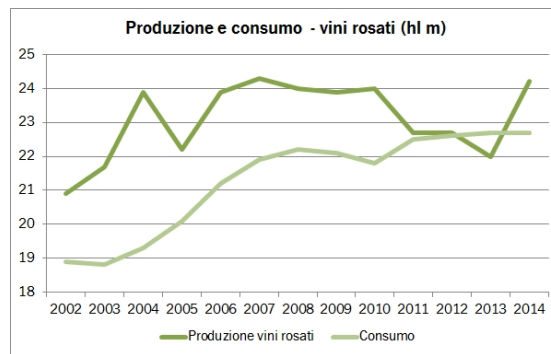


Figura 15 Produzione e consumo- vini rosati(hl m). Tratta da www.inumeridelvino.it da Rapporto France Agrimere 2014

Per quanto riguarda l'export mondiale, i dati mostrano che ben 4 bottiglie su 10 attraversano una frontiera prima di essere consumate; 9 milioni di ettolitri, il 39% del vino rosato consumato globalmente. Nel 2002 era al 22%. Couderc dichiara *“Il mercato mondiale dei vini rosati è destinato a crescere con un effetto domino, considerando che è in aumento la percentuale di rosé esportati rispetto alla produzione complessiva”*.⁴⁸

Osservando la figura sui principali esportatori nel 2015 si osserva che al primo posto vi è ancora la Francia con il 32% degli 1,5 miliardi di euro come valore export dei rosati, a seguire l'Italia con il 22%, Spagna (15%), USA (17%) e Sud Africa (3%). Rispetto al 2014 vi è stato un aumento dell'1% per tutti i paesi e del 2% per gli USA che era al 15%.⁴⁹ La Spagna invece è prima se si parla di volumi, seguita dall'Italia, Francia e Usa. Il lago di Garda che è sede dei Chiaretti, presenta due sponde interessate alla produzione come già espresso nei capitoli precedenti, quella bresciana e quella veronese, ma nel 2015 è stato

Figura 16 export di vini rosé, fonte Nomisma Wine Monitor-Frescobaldi



confermato che l'80% del Chiaretto è stato venduto all'estero: il rosato italiano viene apprezzato molto, ma all'estero di più. A questo punto ci si chiede come un prodotto di così alta qualità, quale questa tipologia di rosé, non riesca a focalizzare il trend sia mondiale che locale, come invece sta facendo la Provenza.

Couderc nel 2016 ribadisce che forse l'Italia non ha ancora ben chiara una strategia sui rosati e osservando i dati, il loro mondo è tuttavia ancora

⁴⁸ dall'articolo del settimanale *Tre bicchieri* del 23 giugno 2016, a cura di Gianluca Atzeni

⁴⁹ Tratto da www.inumeridelvino.it da Rapporto France Agrimere 2014

lontano al settore accademico. In Italia esiste un grande e, se possiamo dirlo, anche curioso paradosso per cui gli “stranieri” chiedono rosati agli italiani, mentre i produttori italiani non riescono a sostenere la richiesta. Durante il convegno tecnico di Italia in Rosa “Da moda a denominazione: come cambia il mercato dei Rosè” presso il Consorzio Valtènesi è emerso dalla voce di Jean Marc Ducasse, importatore di vini in California e buyer manager del Pink Rosé Festival di Cannes, che *“Negli Stati Uniti fino a 20 anni fa si beveva poco vino rosato. Dal 2002 il consumo è in costante aumento grazie ai vini provenzali che hanno aperto le porte al trend. Gli italiani però se la cavano molto bene”*. Jlenia Gigante invece di DegustoSalento per l’organizzazione del Rosèxpo, ribadisce che questa tipologia di vino sta avendo successo all’estero, ma meno in Italia e per questo motivo con l’evento Rosèxpo si cerca di risaltarne la sua produzione. Alessandro Luzzago, presidente del Consorzio Valtènesi, invece interviene dicendo che a volte bisogna chinare la testa ed ascoltare i francesi, che hanno fatto meglio prima di noi. Da loro si può sbirciare e prendere spunto nel loro metodo di progettualità e facendo rete. I progetti di rete sono pane quotidiano da diversi anni per loro.⁵⁰

4.2 I numeri della Valtènesi

Nel 2019 Il Consorzio Valtènesi celebra 1000 ettari di vigne e 4,6 milioni di bottiglie del 2018 con un fatturato aggregato e stimato che tocca i 23 milioni di euro. La raccolta si è conclusa con un aumento del 30% sull’anno precedente e del 10% sulla media storica. Tra i 1000 ettari, 800 sono destinati alla produzione di uve a bacca nera per il Chiaretto e i rossi. La produzione di uva Doc è pari a 50 mila quintali l’anno, con 32 mila ettolitri di vino e 4,6 milioni di bottiglie: di queste, sono quasi 3 milioni e mezzo quelle immesse sul mercato con la Denominazione di origine controllata.⁵¹

E’ qui riportata una tabella di dati statistici in riferimento alla produzione del Chiaretto in Valtènesi dal 2013 al 2018.

ANNO	SUPERFICIE RIVENDICATA HA	UVA DICHIARATA Q.LI	VINO CERTIFICATO HL	VINO IMBOTTIGLIATO HL	NUMERO BOTTIGLIE
2013	190,23	15220,5	9163,008	8188,46	1.091.795
2014	208,305	16537,21	8215,33	8391,76	1.118.901
2015	187,563	16355,82	12635,901	8292,97	1.105.729

⁵⁰ dal convegno tecnico di Italia in Rosa “Da moda a denominazione: come cambia il mercato dei Rosè”

⁵¹ Giornale di Brescia, sezione Economia, 23 gennaio 2019

2016	192,14	17750,56	11094,373	11230,37	1.497.383
2017	230,495	17872,3	10846,708	10847,53	1.446.337
2018	ND	Nd	11588,593	10984,991	1.464.666

Tab. Dati inerenti alla produzione del Chiaretto della Valtènesi, ceduti alla sottoscrittente dal Consorzio Valtènesi

Secondo quanto riportato, andando in ordine si osserva che nel 2015 vi è stato un calo di superficie rivendicata pari al 2,43% rispetto al 2013 e pari al 9,95% rispetto al 2014, in cui la superficie era di 208,305 ettari cresciuta del 9,50% rispetto al 2013. Nonostante la superficie rivendicata abbia avuto un calo drastico rispetto il 2013 e 2014, l'uva dichiarata non mostra lo stesso poiché è aumentata del 7,45% dal 2013 e diminuita del 1% dal 2014 con un totale di 16355,82 quintali di uva dichiarata. Interessante il dato inerente al vino certificato in correlazione al vino imbottigliato, il primo risulta aumentato del 37,90% dal 2013 con i suoi 12635,901 ettolitri di vino, mentre il secondo con i suoi 8292,97 ettolitri di vino imbottigliato un aumento dell'1,27 % rispetto il 2013, ma un calo del 1,20% dal 2014. Questo si riflette poi sulle quantità di bottiglie vendute: nel 2015 sono state acquistate 1.105.729 bottiglie, quantità maggiore rispetto al 2013 (1.091.795), ma minore rispetto il 2014 (1.118.901) dove vi è un calo dell'1,20%. Nel 2017 la superficie rivendicata ha subito invece un aumento del 19,90% rispetto al 2016 e del 21% rispetto il 2013. L'uva così dichiarata dal 2013 al 2017 è aumentata del 17,62% e del 0,68% dal 2016. Il vino certificato è incrementato del 18,37% dal 2013, ma calato verso il 2015 e 2016, rispecchiandosi negli ettolitri di vino imbottigliato, in cui è possibile osservare una diminuzione del 3,41% rispetto al 2016, riprendendosi cautamente nel 2018 con un totale di 10984,991 hl di vino imbottigliato e 1,464,666 bottiglie vendute. Quindi facendo un quadro delle vendite del Consorzio Valtènesi per conto dei Chiaretti nel *range* tra il 2013 al 2018, si può ricavare che il vino imbottigliato e le bottiglie vendute sono aumentate di un valore pari al 34,15%. Chiaramente c'è una corrispondenza diretta tra i dati dell'imbottigliamento e del venduto.

Per entrare maggiormente nello specifico la sottoscrittente ha elaborato delle tabelle a partire dai dati ceduti gentilmente dal consorzio per verificarne alcune informazioni non direttamente visibili: la prima tabella mostra la resa di uva per ettaro, indicata con quintali per ettaro (Q.li/ha), mentre la seconda riporta la resa di uva per ettolitro in quintali per ettolitro (Q.li/Hl) e la resa di uva nel vino finito in percentuale, calcolata con la formula $\frac{1}{Q.li/hl}$;

Annata	Resa dell'uva per ettaro Q.li/ha
--------	----------------------------------

2013	80%
2014	79,38%
2015	87,2%
2016	92,3%
2017	77,5%

Tabella della resa di uva per ettaro (Q.li/ha)

Annata	Resa uva per ettolitro (Q.li/hl)	Resa uva nel vino finito %
2013	1,660	60%
2014	2,012	50%
2015	1,294	77% 
2016	1,599	62%
2017	1,647	64%

Tabella della resa di uva per ettolitro (Q.li/hl) e la resa di uva nel vino finito in %

Rispetto al quadro iniziale che era frutto di una semplice osservazione e calcolo delle variazioni dei dati riportati dal Consorzio, adesso si procederà con lo studio più approfondito degli stessi dati, associati donde necessario a quelli riportati nelle ultime due tabelle, al fine di poterne ricavare delle considerazioni e riflessioni, basate su eventuali deduzioni. Nel 2013 gli ettari erano di 190,23; le premesse per il 2014 erano buone e questa partenza felice ha comportato un effetto trainante sugli stessi consorzianti o nuovi consorzianti sulla denominazione d'origine Valtènesi, tanto è vero che è stata aumentata la superficie vitata a 208,305 ettari. L'annata 2014 però si è dimostrata a dir poco deludente, imprevedibile e piena di colpi di scena, posta al 27° posto come anno più piovoso dal 1800 e dai venti umidi; il disagio creatosi è riscontrabile nella tabella riportante la resa di uva per ettolitro, in cui si nota che in corrispondenza del 2014 vi è un aumento a 2,012 Q.li/hl rispetto agli 1,660 Q.li/hl del 2013, mentre la resa per ettaro è rimasta pressoché invariata. Questo significa che è stata utilizzata quasi il doppio dell'uva per ogni ettolitro essendo che probabilmente rendeva molto meno. Questo effetto depressivo ha portato l'anno successivo ad un consistente calo della superficie dichiarata, addirittura inferiore al 2013, su ipotesi che i produttori non avessero visto opportunità e senso nel mantenere tanta superficie dopo l'accaduto del 2014, insomma

non ne valeva la pena. L'annata 2015 sembra invece che abbia voluto premiare chi ha perseverato nella produzione ed in questo caso del Chiaretto in Valtènesi; tuttora infatti il 2015 è considerato un anno eccezionale e non a caso il Chiaretto Molmenti 2015 è stato premiato come miglior rosé d'Italia, a supporto di questa deduzione possiamo citare il rapporto Q.li/ha che sale ad 87,2 (vedi tabella della resa uva per ettaro) ed il rapporto Q.li/hl che scende ad 1,29; infatti nel 2015 è bastata meno uva per fare un'ottima resa rispetto al 2014, questo può significare che era di ottima qualità.

Il 2016 registra un incremento di circa 5 quintali di uva per ettaro ed un contestuale aumento dei quintali per ettolitro che torna ad 1,599 dai 1,294 del 2015, valore comunque ottimale.

Esiste però una sproporzione tendente alla compensazione dove l'indice Q.li/hl va a 2,012 nel 2014 e nel 2015 a 1,29, dove la media compensativa tra queste due annate è sempre del 1,65.

Si può dedurre che la resa media di quintali per ettolitro si aggiri intorno all'1,60 in Valtènesi, mentre sempre in base ai dati a disposizione, la resa media dei quintali per ettaro varia da un 78 nel 2017 ad un 92,5 nel 2016; Il 2018 ha comportato un aumento di produzione del 10% nel segno di una qualità davvero soddisfacente. Da prestare attenzione all'anomalia per cui sia il massimo sia il minimo comportano una resa di uva per ettolitro di circa 1,6, praticamente uguale. La domanda più grande sorge al dato 77% dell'anno 2014, che esprime la resa di uva nel vino finale, poiché l'Art. 5 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata Valtènesi impone: *“Per i vini a denominazione di origine “Valtènesi, la resa massima dell’uva in vino finito non deve essere superiore al 68%. Qualora superi detto limite ma non il 75%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.”* Quel 77% risulta decisamente eccedente e per questo l'intera annata non dovrebbe fregiarsi della denominazione d'origine, almeno che non sia intervenuta un'autorizzazione da parte del Ministero e tutti gli enti annessi per compensare l'annata pessima precedente. Altro aspetto da considerare e da analizzare sono i dati messi a confronto tra la sezione “vino certificato” e “vino imbottigliato”: nei primi tre anni presi in considerazione si osserva che gli ettolitri di vino imbottigliato non corrispondono a quelli del vino certificato, quindi in un anno a quanto sembra non tutto il vino viene imbottigliato, ma si può dedurre che una parte venga messa in botte per l'affinamento, parte che poi verrà imbottigliata l'anno successivo; infatti nel 2013 è stato imbottigliato meno vino di quello che era certificato, mentre nel 2014 sono state vendute più bottiglie rispetto al vino che era dichiarato “certificato” in quell'anno.

4.3 La percezione del consumatore

E' davvero insolito e deprimente che i vini rosati e rosé in Italia siano soggetti ad una considerazione generale tanto bassa rispetto agli altri vini; una tipologia che è stata per anni sottovalutata, così tanto che il termine stesso “rosato” nel corso della storia ha limitato il pensiero ed il giudizio al solo aspetto visivo che più lo caratterizza: il colore rosa.⁵²

Raramente il rosato viene posto come il prodotto di punta di una cantina, perché è considerato un completamento di gamma. Banalizzare un tale prodotto, che noi oramai al termine di questo elaborato sappiamo essere di grande qualità e complessità, fermandosi all'estetica è a dir poco immorale e riduttivo. Dietro a questo vino in realtà si erge un mondo; la variabilità di aromi sia a livello gustativo che olfattivo spazia dal fruttato e floreale al minerale e lo speziato, creando armonie di cui solo questa tipologia può godere grazie ad un insostituibile *terroir*, un autoctono vitigno ed una tradizione centenaria. Oggi però il panorama ha subito dei cambiamenti notevoli: il mercato si è rialzato, si produce, si consuma e se ne parla anche di più; non solo grazie ai produttori che hanno tramandato con costanza una viticoltura ed enologia di qualità, perseverando nella loro filosofia, ma anche a tutti quei consumatori che incuriositi da nuovi luoghi e prodotti, si sono immersi nella più raffinata ed allettante esperienza alla riscoperta di territori vocati, portandone alla luce le radici più profonde. Nonostante la percezione di qualità sia cresciuta a vista d'occhio e lo stile di vita e di alimentazione sia cambiato, risulta ancora per molti difficile definire cosa effettivamente sia un rosato visto che non è possibile identificarlo solo per il vitigno, metodo di produzione, *terroir*, poiché questi variano di zona in zona.⁵³ A tal proposito l'Accademia della Vite e del Vino ha voluto così effettuare un'indagine nel 2013 sul comportamento del consumatore di vini rosati, una vera e propria analisi campionaria sul percepito e sulle logiche motivazionali che spingono un consumatore a scegliere nelle diverse situazioni di consumo. Un approccio che se orientato completamente sui pensieri e percezioni del fruitore risulta utile per la valorizzazione dei punti di forza e per convertire in fattori di originalità i punti deboli, definendone così un campo dei valori, ovvero una sorta di segmentazione della popolazione per offrire ai professionisti del marketing la possibilità di elaborare strategie. Diverse ricerche hanno elaborato metodi per la raccolta di dati sulle preferenze dei consumatori di vino, come quelle di Lockshin e Hall (2003) utilizzando metodi di valutazione con un ordinamento degli attributi che Finn e Louviere, nel 1992, hanno giudicato troppo difficili da interpretare e da confrontare; Goodman et al. (2005),

⁵² Rosato: comunicarne le infinite sfumature, Jlenia Maria Gigante, ALMA

⁵³ Rosato: comunicarne le infinite sfumature, Jlenia Maria Gigante, ALMA

Remaud e Lockshin (2009) e Casini et al. (2009) hanno invece operato con metodi di ridimensionamento, quindi basati su scelte concrete in modo che il consumatore potesse impostare il livello di preferenza per un determinato attributo.⁵⁴ Un esempio di lavoro importante, come quello che verrà spiegato a breve, è stato eseguito in Italia proprio da Casini, sebbene derivi dal metodo di scelta discreta (Finn e Louviere, 1992 e Marley e Louviere nel 2005)⁵⁵ applicando il metodo *Best Worst Scaling* (BWS), noto anche come *Max-Diffs*, basato su alcuni sondaggi fatti alle persone, efficace per indagare sulle preferenze del consumatore di vino in Italia permettendo un confronto culturale tra i diversi stati. Al termine della ricerca, in base ad alcune scale di valutazione o classificazione, sono stati trovati gli attributi che più sembrano influire sulla scelta al consumo e acquisto, ovvero l'esperienza precedente, le raccomandazioni e conoscenze personali ed infine il gusto del vino; mentre la disponibilità di mezze bottiglie ed il contenuto alcolico sono sembrati solo fattori secondari. Pare inoltre che questi attributi abbiano un impatto differente sulle variabili demografiche come età, redditi, coinvolgimento, consumi e anche la zona geografica sembra contribuire alla scelta.⁵⁶ L'esperimento svolto dall'Accademia della Vite e del Vino è stato effettuato solo in una parte del territorio italiano, nel Veneto e nella Lombardia, che hanno manifestato un'attitudine di consumo ed acquisto diversa rispetto alle altre zone, come quelle del Sud Italia o Centro-Sud Italia ed ha comportato “*un'intervista focalizzata ad un gruppo*”, gruppo prescelto formato dagli otto ai dodici consumatori. Il tutto moderato da un esperto. Questo sistema, detto anche *Focus Group*, appare un'ottima strategia per comprendere le preferenze dei consumatori, la loro percezione del prezzo e del prodotto, le loro impressioni sulle nuove strategie di marketing e infine un'ottima occasione per sviluppare nuovi strumenti di produzione. Lo stesso Goodman (2008, 2009) ha rimarcato l'importanza dei sondaggi per l'individuazione degli attributi di marketing, ovvero fattori estrinseci o intrinseci differenti che portano i consumatori a distinguersi nel modo in cui si avvicinano al mondo del vino. I gruppi erano formati da giovani di età compresa fra i 20-29 anni residenti in Veneto e Lombardia, giovani fra 30-39 anni sempre del Veneto e della Lombardia e produttori vitivinicoli sia veneti e lombardi sia esteri; per questo il *Focus* è stato effettuato a Verona, Brescia ed a Lugano, in Svizzera.

⁵⁴ The consumer trail: Applying best-worst scaling to classical wine attributes-Fernando Nunes, Teresa Madureira, José Vidal Oliveira, Helena Madureira, *Wine Economics and Policy*, Volume 5, Issue2, 2016, Pagg. 78-86

⁵⁵ *Wine Economics and Policy*, Volume 5, Issue2, 2016, Pagg. 78-86

⁵⁶ Consumer preferences of rosé wine: an analyses trough the Best-Worst Method, Paola Corsinovi, Davide Gaeta, Armando Maria Corsi

Da codeste ricerche è risultato che il maggior consumatore di vini rosato appartiene alla classe di giovani di età compresa fra i 30 e i 39 anni, di cui il 58% sono maschi ed il 42% femmine. L'85% dei soggetti ha consumato vino rosato mentre solo il 15% non lo ha mai provato. Inoltre, si può osservare che il 49% dei consumatori lo ha tastato e anche comprato, mentre il 39% lo ha consumato ma non comprato. Interessante sono poi le percentuali legate al tipo di consumatore, per esempio l'80% dei consumatori sono occupati a tempo pieno, mentre il restante è costituito da studenti, lavoratori part-time, casalinghe..

E' possibile farsi un'idea della frequenza con cui viene bevuto, osservando che il 42% consuma una o due bottiglie alla settimana che corrispondono ad uno o due bicchieri al giorno, il 26% consuma un bicchiere ogni due/tre giorni e soprattutto a casa.

Il momento di consumo che prevale è infatti a casa durante i pranzi o le cene, altrimenti con frequenze gradualmente minori in enoteca o al bar (31%) e poi al supermercato con un 27%. Alla domanda *“Quale condizione ha influenzato di più e di meno la scelta di acquisto”* è risultato che l'accostamento con il cibo o l'averlo già provato in precedenza sia la causa maggiore della scelta di acquistarlo. Le condizioni che sono apparse di meno invece sono state quelle legate alla presenza di un messaggio promozionale sul tavolo del locale o la disponibilità di comprare una bottiglia di formato 375 ml.

“Cosa evoca nella vostra immagine il vino rosato”? I consumatori dei vari gruppi hanno proposto delle risposte davvero interessanti come *“un vino ruffiano; un vino che trasmette allegria e piacevolezza”*, mentre alcuni produttori hanno risposto *“vino di altissima tecnologia, il rosé è di una setosità, di una delicatezza, è un cachemire, molto raffinato, bisogna saperlo lavorare, saperlo trattare, ha bisogno di rispetto come materia, al contrario di quello che generalmente si pensa”* oppure *“Una sfida: un vino tutt'altro che facile da produrre, tutt'altro che pensato per chi vuole una cosa leggera e poco impegnativa”*.⁵⁷

Si evince che la percezione generale è quella per cui il rosato sia un prodotto di estrema eleganza e leggerezza che sfodera sensazioni floreali e fruttate che inebriano il palato con forza e seduzione.

4.4 La questione del nome

Il basso Garda, zona del Lugana e la sponda veronese, zona del Bardolino e Garda da tempo radicano solidamente e con chiarezza sulle memorie sociali, perché la loro unica

⁵⁷ Accademia Italiana del Vite e del Vino, Gaeta Davide - Corsinovi Paola, Indagine sul comportamento del consumatore di vini rosati

denominazione rappresenta il territorio in cui sono nate. La sponda bresciana, invece, ha avuto tre denominazioni, Riviera del Garda Bresciano, Garda Classico e Valtènesi, tutte sorte in tempi e con scopi differenti, che hanno creato confusione nell'identità. Anche i disciplinari di ciascuna evidenziavano delle forti similitudini e questa sovrapposizione non permetteva l'individualismo e l'autonomia identitaria delle stesse. Ad un certo punto però il Consorzio Valtènesi ha voluto creare un "patto di territorio", con lo scopo di riunire ed riorganizzare le denominazioni della sponda bresciana, in modo che il mondo potesse percepire un'immagine più chiara, senza privare l'autonomia alle singole doc. L'obiettivo era di creare un nuovo disciplinare di produzione denominato "Riviera del Garda Classico", un connubio perfetto tra la storicità e la tradizione del Riviera del Garda Bresciano degli anni sessanta e la giovinezza del Garda Classico degli anni novanta; in quest'unione doveva però spiccare la Valtènesi, intesa come sottozona ma punta della piramide qualitativa.

L'idea sembrò mettere d'accordo tutti e così nel 2016 il patto di territorio venne firmato e nella vendemmia 2017 le denominazioni Riviera del Garda Bresciano e Garda Classico sono state fuse in un'unica Doc "Riviera del Garda Classico" con il vertice qualitativo Valtènesi. Nel nuovo disciplinare, sono stati modificati i vecchi limiti e la base ampelografica, per cui l'area Valtènesi è stata ampliata fino al confine con il Lugana, in modo che i produttori storici della zona nel sud possano farne parte, inoltre il vitigno Groppello può ora essere presente dal 30% fino al 100% ed infine è possibile aggiungere la menzione "riserva" per i vini che subiscono un affinamento prolungato; questo ha portato alla nascita del primo rosato riserva in Italia.

Non è stato sicuramente facile mettere da parte le divisioni e immaginarsi in una collettività, in una prospettiva nuova e moderna, di scarsa attitudine italiana, propense al frazionamento territoriale. L'orgoglio del singolo viene meno se si guarda il futuro con fiducia, unione e ottimismo per creare un'immagine nel mondo più autorevole e seguendo i passi provenzali, generando un sistema strategico riconoscibile a livello mondiale.

Cosa succede quando un territorio, con le sue aziende e le sue persone, decide di stringere un patto sì di territorio, ma anche di comunità, di storia e di scelte? Si potrebbe aprire un dibattito a riguardo, poiché le opinioni concorrenti ci sono e anche ben solide. Il mosaico italiano ha da sempre costituito una peculiarità e fonte di attrazione nel mondo: tante regioni, tante province, tanti paesi, ciascuno dei quali presenta abitudini, tradizioni, dialetti, piatti e vini differenti. Nel mondo viticolo ed enologico accade lo stesso, esistono infatti una miriade di differenze, basti pensare le varietà autoctone di uva che richiedono forme di allevamento e di potatura specifiche, i metodi di vinificazione che variano da vino a vino e moltissimi altri fattori. Sono tutte pratiche radicate nel tempo e che hanno trovato l'oasi perfetta in un certo luogo piuttosto

che un altro. A queste radici, gli abitanti si aggrappano con forza perché si sentono indipendenti e fieri di quello che il territorio li ha resi. Il vino in un modo o nell'altro entra nel cuore di ogni famiglia, basti pensare al vino onnipresente nella tavola del nonno, la bottiglia prodotta dal vicino viticoltore con le vigne della settimana via del paese, le stesse vigne che durante la vendemmia liberano quel profumo di uva schiacciata mentre si passeggia nelle stradine sterrate... etc. Ricordi e sensazioni di cui noi tutti involontariamente o volontariamente portiamo nel nostro bagaglio che lo si voglia o meno; Da qui nasce un senso di appartenenza e di familiarità ad una terra, ad una tradizione, ad un prodotto, il cui valore va perseverato. Quest'idea di un forte avvicinamento al proprio territorio si può ampliare passando dal provincialismo al regionalismo e il nazionalismo ogni qual volta la situazione lo richieda. Quante volte ci siamo sentiti provinciali in una competizione amatoriale di calcio giovanile, quante volte regionali guardando la trasmissione di Alessandro Borghese "Cuochi d'Italia" e quanto nazionalisti alle Olimpiadi?

Oggi, nel mondo dei rosati e non solo, la situazione richiede però che gli italiani mettano in primo piano l'idea di nazione unita nel caso del mercato mondiale e da parte il provincialismo e il regionalismo per mostrarsi al mondo come un'unica identità pareggiando con i maggiori produttori, tra i quali la Francia. Un ragionamento che può senza dubbio toccare gli animi più radicali e conservativi, ma che può nello stesso tempo offuscare ed inebriare totalmente la mente degli avari. Sorge naturale la domanda: Cosa può trarne una singola eccellenza all'interno di una collettività, se può sopravvivere anche da sola? Il concetto che si vuol evidenziare non comporta alcun cannibalismo, anzi prevede che l'astuzia trovi conforto nel non esasperare i pensieri, il detto latino "*in medio virtus stat*" è il messaggio di risposta che invita a ricercare la via mediana, l'equilibrio tra due pensieri estremi ed esagerati: essenziale è unirsi insieme per aiutarsi a livello promozionale, ma senza dimenticare ciò che ha reso il nostro paese autentico ed unico al mondo, quale è la differenziazione inter-regionale ed intra-regionale. L'unione e la distinzione se pur concettualmente contraddittorie, devono essere l'una in funzione dell'altra. Non è semplice portare al mondo un'unica immagine che descriva quello che l'Italia rappresenta. La vera vittoria non si ottiene con la sola unione, che è di certo una forza maggiore ed un modo più semplice per concorrere ad un determinato scopo come un posto nel mercato mondiale, ma si acquista con la ricchezza insita nei nostri variegati colori e sfumature che permettono la realizzazione di un quadro insostituibile. La consapevolezza di ciò che siamo è il primo passo per unirsi ed affermarsi sul mercato.

A detta di ciò, il Consorzio Valtènesi sta compiendo grandi passi avanti, in particolare con la sottoscrizione nel 2018 del "Patto di promozione unitaria" tra i diversi consorzi di tutela di

quattro eccellenze dei rosati Doc in Italia: il Chiaretto di Bardolino, il Cerasuolo d'Abruzzo, il Castel Del Monte e il Salice Salentino dalla Puglia ed in aggiunta recente il consorzio di Cirò.⁵⁸ ; una vera rete d'impresa. Ma le novità continuano perché le intenzioni non sono solo circoscritte dall'attività promozionale, ma anche dal desiderio di far conoscere sempre di più il rosato e la sua storia avvalendosi di un progetto tanto ambizioso: la nascita di un Istituto del Vino Rosa Italiano.

4.5 Gli eventi in Valtènesi

Nella storia di questa zona è ricorrente ogni anno la Fiera del vino Valtènesi-Garda Classico Doc di Polpenazze del Garda (Bs) che costituisce una manifestazione storica risalente addirittura al dopoguerra, parliamo del 1947, quando ci fu la prima edizione, il cui scopo è quello di promuovere il territorio che per natura risulta estremamente vocato e predisposto alla coltivazione della vite. Da allora, la fiera è cresciuta sempre di più. Quest'anno è avvenuta nel centro storico di Polpenazze solitamente a fine di maggio ospitando stand di ventuno cantine della zona in cui i visitatori potranno assaporare i vini della Valtènesi muniti di sacca e bicchiere. Ma non solo, vi sono degustazioni guidate di tutti quei vini premiati al concorso abbinati ai formaggi della zona presso la Corte degli Assaggi. Il Borgo Bio rappresenta invece un angolo dedicato alle aziende che adottano un'agricoltura biologica. Nel frattempo viene servito il classico Spiedo Gardesano ed altre specialità gastronomiche condite di spettacoli, mostre, musica dal vivo e uno spettacolo pirotecnico conclusivo. Da sempre all'inaugurazione della domenica mattina sono presenti autorità politiche, religiose, istituzionali di tutta Brescia e provincia. Al tempo gli organizzatori dopo l'evento donavano alla casa di riposo del paese 2000 lire. Questo evento non è solo un'occasione di promozione per il territorio e di un'agricoltura eccellente fondamentale per il turismo, ma anche un momento di gioiosa convivialità ed aggregazione sociale tra i coabitanti della zona, un modo anche per tornare a riscoprire ogni anno le origini e le radici delle tradizioni. Nel 2006 Il Ministero delle Politiche Agricole ha riconosciuto ufficialmente al paese il concorso come concorso di livello nazionale, attribuendo il titolo di “ Organismo Ufficialmente Autorizzato ad attribuire le distinzioni”, che ora si chiama “Primo Concorso Enologico Garda Classico”, aperto dal 2012 anche alla Doc Valtènesi.

Sarà inoltre presente un servizio di eliporto con possibilità di escursioni a pagamento in

⁵⁸ Consorzio Valtènesi

elicottero per ammirare dall'alto le bellezze della Valtènesi.

“Da non dimenticare infine la 13esima edizione del Concorso enologico, adattato da quest'anno alla nuova doc unica Riviera del Garda Classico-Valtènesi, nata da un patto di territorio tra produttori ed adottata dalla vendemmia 2017, con la menzione Valtènesi al vertice della piramide qualitativa. Altra novità: nel concorso dei bianchi debutta la Doc San Martino della Battaglia, anche questa tutelata dal Consorzio Valtènesi. Come sempre le commissioni di assaggio assegneranno la qualifica di Vino Eccellente ai vini che abbiano raggiunto almeno il punteggio di 85/100”⁵⁹.

Ma l'evento che forse rappresenta ancor più la Valtènesi è “Italia in Rosa”, festa dedicata unicamente al vino Chiaretto ed i vini Rosati che si svolge all'interno del castello di Moniga del Garda, nella sponda bresciana, considerata la città del Chiaretto. Occasione imperdibile per approfondire oltre 160 vini rosati del territorio, dell'Italia e della Provenza. Ogni anno vengono preparati i vari stand delle aziende partecipanti divisi per zona di produzione. Nell'edizione 2018 sono stati presentati i chiaretti della Valtènesi finalisti al Trofeo Molmenti, i rosati della Puglia come il Salice Salentino e Castel del Monte, il Cerasuolo d'Abruzzo, il Negroamaro di DeGusto Salento, i rosati di Maremma dell'Associazione Rosae Maris. In primo piano sono però i vini proposti dalle 36 aziende del Consorzio Valtènesi e del Bardolino, che sono invece 34. La manifestazione molto rappresentante per la zona, poiché a Moniga del Garda è stato fondato il primo Chiaretto grazie al contributo del Senatore Pompeo Gherardo Molmenti e per onorarlo in questa festa viene consegnato il Premio Trofeo Molmenti al miglior Chiaretto ad uno di quei vini che hanno ottenuto l'eccellenza durante il concorso tenutosi alla Fiera del Vino di Polpenazze del Garda. L'attenzione e l'attrazione delle persone è stata ulteriormente sollecitata dalla presenza a Moniga della bottiglia più antica di Chiaretto, datata 1905, custodita da Vittoria Turrina, titolare del VittaMarket (1978).

Il presidente dell'evento dopo l'undicesima edizione ha affermato:⁶⁰ *“E' stata l'edizione di maggior successo di sempre. Risultati importanti, raggiunti per altro nel pieno rispetto del tetto massimo di ingressi previsto tramite il controllo costante di entrate e uscite. La concomitanza con numerosi altri eventi di grande rilievo, sul Garda e non solo, rende ancor più positivo il bilancio della manifestazione. Il pubblico? Di qualità, con forte presenza femminile. Ma soprattutto con tanti giovani: il che dimostra che abbiamo saputo raggiungere il nostro obiettivo primario, ovvero portare il Chiaretto alle nuove generazioni nell'ottica di*

⁵⁹ Città del Vino Associazione Nazionale

⁶⁰ <http://www.bresciatoday.it/eventi/italia-in-rosa-2018.html>

un approccio consapevole ed attento”.

Queste però sono manifestazioni organizzate dal territorio per il territorio e per il mondo, il riconoscimento da parte dei compaesani o quasi compaesani è sempre ben apprezzato, ma quando l’approvazione si estende al di fuori della nostra “*Comfort Zone*”, è ancora più eccitante; una conferma di eccellenza che va oltre i confini, nata a Moniga del Garda. Parliamo del vino Valtènesi Molmenti 2015 dell’azienda Costaripa gestita dall’Enologo di fama Mattia Vezzola che ha ottenuto il Premio 3 Bicchieri Gambero Rosso come miglior Rosé d’Italia 2019, un prestigioso riconoscimento che non solo regala una marcia in più nella presentazione dei vini rosé all’Italia ed al mondo, ma suscita in ciascuno il desiderio di scoprire le ragioni di questo successo, cosa fa effettivamente la differenza e quindi che cosa rende un vino di estrema qualità. Ecco che allora le persone cominciano ad informarsi, scavare nella storia, nelle tradizioni.. sperando di incontrare il segreto. Il premio si avvalora e ci sorprende ancor più, confermandosi come un evento storico, quando si pensa che per la prima volta nella storia enologica un rosé è tra i primi vini top d’Italia; mai prima del 1986 i critici del Gambero Rosso avevano premiato un rosé. La consegna del premio è avvenuta il 27 ottobre 2018 allo Sheraton di Roma.