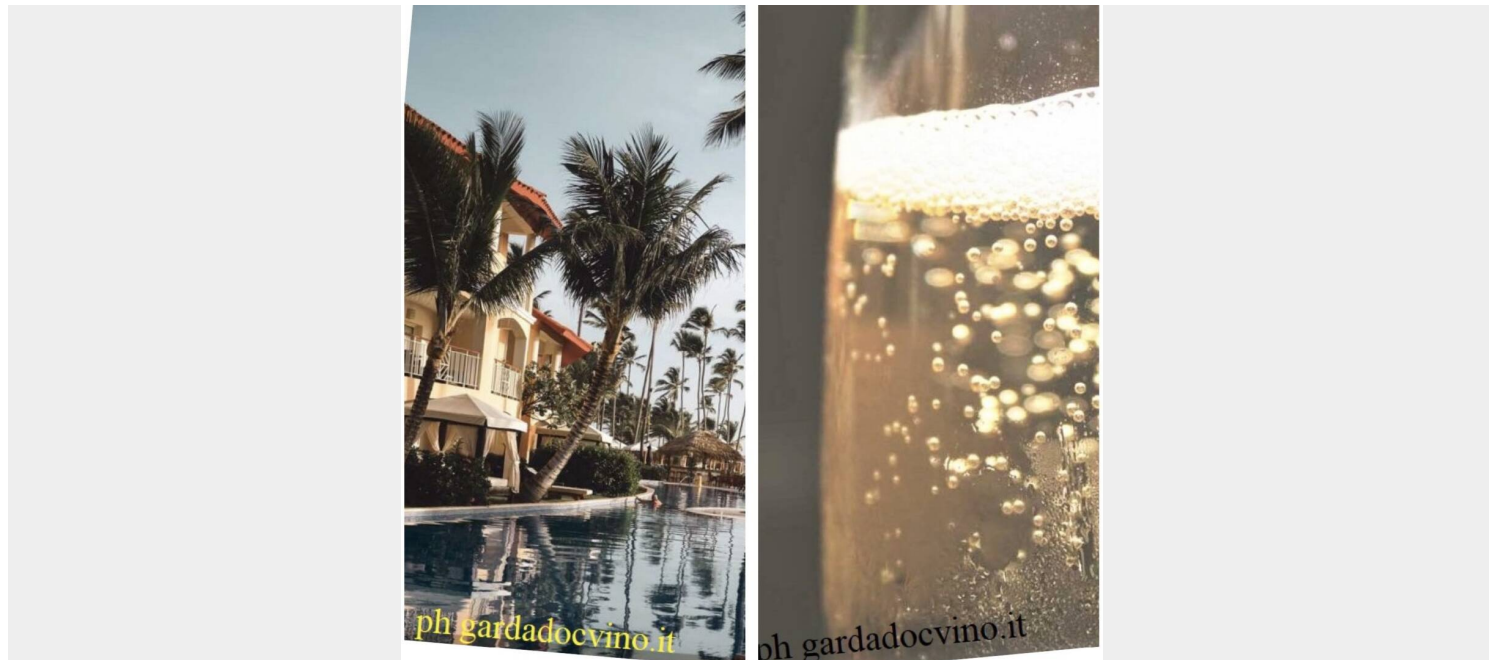


L'IMPEGNO DEL CONSORZIO TUTELA GARDA DOC PER VALORIZZARE LA DENOMINAZIONE



Category: [Enogastronomia](#)

Con 31.100 ettari coltivati di cui 27.888 ettari a **Verona**, 3.211 ettari in **Lombardia**, distribuiti tra **Mantova** e **Brescia**, 41 produttori associati dei quali numerosi sono impegnati anche nella produzione di spumante, il **Consorzio di Tutela Garda DOC** rappresenta una realtà associativa tra le



maggiori in **Italia** per dimensioni e volumi produttivi.

Per una produzione annua, nelle 10 aree ricomprese nella denominazione, di 53.000 ettolitri di vino per 7 milioni bottiglie delle diverse tipologie.

Il **lago di Garda**, suggestivo specchio d'acqua che si incunea vivifico, dividendole, tra la regione **Lombardia** e **Veneto**, oltre all'apice trentino, racchiude tra le sponde accarezzate dalle placide acque, una storia millenaria fatta di cultura e sapiente trasformazione e valorizzazione di

materie prime di altissima qualità.

Un territorio, una denominazione, tante espressioni enogastronomiche che sono state presentate di recente a **Vinitaly 2023** di **Verona**, per la prima volta all'interno di uno stand luminoso ed accogliente allestito dal Consorzio, in cui sono state anche illustrate iniziative e



manifestazioni di promozione della denominazione.

Questo esteso bacino è l'epicentro di diverse

denominazioni d'eccellenza, che si susseguono tra castelli, piccoli pittoreschi porticcioli e borghi, in cui il tempo sembra essersi fermato.

Ed in questi declivi che degradano dolcemente sia verso il **lago di Garda** che l'entroterra, come rincorrendo una ricca trama disegnata dalla natura e dall'uomo, si susseguono i vigneti da cui si trae la **Doc Garda**.

Si tratta di un'area di produzione che si estende dalla **Valtenesi**, zona occidentale bresciana del **lago di Garda**, alla **Valpolicella**,

suggestiva zona collinare che precede le pendici delle **Prealpi Veronesi**, dalle rive del **Mincio** a **Verona**, che occupa un territorio prevalentemente collinare attorno al lago.

Il **Garda Doc** per identificazione e classificazione delle varietà dei vitigni e per le forme di allevamento, è rimasto quello che la tradizione ha tramandato agli attuali coltivatori ma anche ai gestori dell'omonimo **Consorzio di tutela**, ma è declinato in modo da comprenderne l'immediata evocazione di colori, forme ed atmosfere per goderne a pieno gusto e leggerezza.



Ecco quindi lo spumante, anche miscelato, come tipologia centrale della denominazione che riunisce come elemento comune, la produzione di sette milioni di bottiglie nel territorio, nelle diverse tipologie.

Un territorio con una storia così importante che ha saputo maturare nei secoli la capacità di interpretare i gusti del suo tempo.

Infatti, oltre ai castelli e pievi di grande valore storico ed architettonico, il territorio esalta anche un'enogastronomia che dall'olio al pesce di lago è riuscita a conservare identità ed



autenticità.

In questo contesto, l'enologia, elemento trainante dell'economia e del turismo del territorio, non poteva esimersi da questo ruolo e si è assunta nel tempo la responsabilità di rappresentare anche a livello internazionale l'area di produzione.

E proprio nell'ambito delle iniziative che si pongono l'obiettivo di rappresentare un territorio davvero suggestivo e unico, alcune delle quali presentare nel corso di **Vinitaly 2023**, è stato realizzato il portale **Garda DOC Experience**, finestra online di enoturismo del



Consorzio Garda DOC.

Si tratta di una piazza virtuale che consente di unire l'enologia delle province di **Verona**, **Brescia** e **Mantova** e di

promuovere non solo le attività dell'area gardesana ma anche i fruitori dei marchi del Consorzio, tra cui hotels, ristoranti, locali ed enoteche.

In questo ambito, nel mese di giugno 2023 (1,15, 22 e 29), è organizzata un'iniziativa denominata "**Garda DOC a bordo**"

che prevede una degustazione di vini a bordo dello storico battello **Giuseppe Zanardelli** in suggestiva navigazione sul **lago di Garda**.

www.gardadocvino.it

www.gardadocexperience.com

(Piergiorgio Felletti)

