Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con DPR 28.05.1968	G.U. 186 - 23.07.1968
Modificato con DPR 11.09.1976	G.U. 324 - 04.12.1976
Modificato con DPR 01.10.1987	G.U. 269 - 17.11.1987
Modificato con DM 26.06.2001	G.U. 159 - 11.07.2001
Modificato con comunicato	G.U. 232 - 05.10.2001
Modificato con DM 03.10.2001	G.U. 236 - 10.10.2001
Modificato con DM 18.02.2010	G.U. 58 - 11.03.2010
Modificato con DM 08.11.2011	G.U. 274 - 24.11.2011
Modificato con DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 02.09.2013	G.U. 214 - 12.09.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 02.04.2021 (modifica ordinaria ai sensi del Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 2 e comma 4)	G.U. 87- 12.04.2021 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. 288 del 19.07.2021

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "BARDOLINO"

Articolo 1
Denominazione e vini

1. 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 che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

2. Le sottozone “Montebaldo”, “La Rocca” e “Sommacampagna” sono regolamentate nell’allegato 1, in calce al disciplinare, che ne costituisce parte integrante.

Articolo 2
Base ampelografia

1. I vini a denominazione di origine controllata “Bardolino” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:
- Corvina veronese (Cruina o Corvina) 35-95%; è tuttavia ammesso nella misura massima del 20% la presenza della varietà Corvinone in sostituzione di una pari percentuale di Corvina,
- Rondinella 5-40%;
- possono concorrere inoltre alla produzione di detti vini, anche le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato, ad eccezione della Molinara che può essere presente per un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

a) La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Peschiera del Garda, Valeggio sul Mincio.
Tale zona e' cosi' delimitata:
partendo a nord di Bussolengo dal ponte sul canale dellas ocieta' Sima, nelle immediate vicinanze della centrale elettrica, segue per breve tratto la strada provinciale Verona-Lago, percorre la strada detta del "Gabanet" toccando le localita' Casetta, Colombare sino all'incrocio della strada che scende dalla localita' Pigno. Segue il tracciato di detta strada sino a localita' Lughetto a quota 167, incontra e attraversa il limite di confine territoriale Bussolengo-Sona e prosegue in direzione di Palazzolo toccando localita' S. Giustina, segue la strada denominata della Rotonda toccando localita' Pozzo del Ghetto sino a giungere al ponte sul canale del consorzio Alto Veronese. Segue detto canale sino alla strada statale n. 11, risale a destra per breve tratto detta statale, imbocca la strada che porta a localita' Case Nuove, percorre la carrareccia della Rugola seguendo la unghia di collina del monte Corno sino alla localita' scuole comunali di Sona. Si inserisce nella strada comunale della Lova che segue sino a intersecare il primo canale secondario del consorzio Alto Veronese; percorre detto canale toccando localita' Rainera e proseguendo fino alla stazione FF.SS. di Sommacampagna. Dalla stazione segue la strada che porta al capoluogo di Sommacampagna, che attraversa per inserirsi nella viabile che porta a Custoza, percorrendola sino alla localita' Staffalo, per deviare a sinistra lungo la strada che porta alla localita' Boscone sino al punto di intersecare il canale principale del consorzio Alto Veronese. Seguendo il percorso del canale, passa nelle vicinanze delle localita' Fiozza e Ca' del Magro sino a giungere a localita' Campanella. In prossimita' di localita' Campanella abbandona il canale consorziale per seguire la carrareccia che porta alle localita' Colombara e Fenili. Da localita' Fenili dirotta a destra seguendo la strada che attraversa localita' Gardoni e successivamente si inserisce sulla strada Valeggio-Santa Lucia, che segue sino al capoluogo di Valeggio da dove prosegue seguendo la viabile che porta verso Monzambano. Percorre, verso Monzambano, la succitata strada sino a incontrare il primo passaggio a livello in prossimita' di quota 64. Da questo imbocca la viabile che porta alla localita' Fornelletti e attraversando detta localita' prosegue sino a intersecare la strada Valeggio-Salionze (quota 99), che percorre sino alla localita' Salionze e proseguendo oltre arriva in prossimita' di Peschiera sino a toccare la sponda orientale del lago di Garda nel punto in cui inizia il corso dell'estuario Mincio. Dall'estuario Mincio risale seguendo la sponda orientale del lago di Garda toccando Lazise, Cisano,

Bardolino, Garda, Punta S. Virgilio, sino ad arrivare al centro abitato di Torri del Benaco. Dirotta a destra imboccando la strada comunale panoramica che da detta localita' toccando le borgate di Costa e Albisano sale sinuosamente con tornanti sino a inserirsi sulla strada provinciale di San Zeno di Montagna. Da questo punto la delimitazione nord della zona del Bardolino segue la curva di livello quota 500, lungo le pendici montuose in comune di Costermano, Caprino e Rivoli.
Piu' specificatamente il percorso della linea di quota 500 e' il seguente: segue per breve tratto il confine comunale di Costermano a nord di monte Pozzol, prosegue attraversando Vaio Boione e in prossimita' della localita' Roncola raggiunge la linea di confine di Caprino. Seguendo le pendici del monte di Pesina passa a nord della localita' Pianezze, Le Banche e Ordenei, sino a incontrare il vaio dei Lumini; attraversa detto vaio e passa a sud delle localita' Peagne, ca' Zerman, Casette delle Pozze per giungere a nord della frazione Vilmezzano sino a incontrare il vaio delle Giare. Attraversato il vaio della Giare, percorre la strada che
conduce alle localita' Renzone e Vezzane, attraversa il torrente Tasso e giunge in prossimita' di P zza Galletto, sino a toccare la linea di confine del comune di Rivoli a sud del monte Cordespino. Da qui segue la linea di confine del comune di Rivoli sino alla localita' Canal. Segue quindi la strada che da detta borgata porta alla localita' Dogana sulla riva destra dell'Adige e prosegue lungo la stessa riva sino al ponte sul canale della soc. Sima a nord-ovest di Bussolengo.

b) La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" designabili con la specificazione aggiuntiva "Classico", gia' riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica 28 maggio 1968, comprende, in tutto o in parte, i comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion.Tale zona e' cosi' delimitata: a nord dal confine comunale dal comune di Garda, fino a Val Tesina toccando quota 153 in prossimita' di Monte Berti. Segue l'ex confine di Castione lungo il monte Carpene a quota 277 a nord di localita' Tavernole, sino a toccare localita' Baia; risale per breve tratto la strada comunale che da detta localita' porta alla strada provinciale incrociandola a quota 234. Da questo punto ha inizio il limite est. La linea di confine discende lungo la strada prima detta e il terrapieno della ferrovia Affi-Caprino fino ai piedi del monte Moscal (q. 200). Continua poi a discendere, per un breve tratto con la detta ferrovia, poi con il torrente Tasso (o Ri), fino sotto casa Ragano (non lungi da Ponton) dove incontra il confine tra Rivoli e Cavaion. Lascia poi subito questo confine, sale a monte Pincio e sempre per linea di cresta incontra Ca' del Biso (q. 181) e, subito dopo il confine tra Pastrengo e Cavaion presso casa Faino. Segue allora questo confine e in seguito quello tra Pastrengo-Bardolino e quello che il comune di Lazise ha in comune con Pastrengo; Bussolengo e Castelnuovo fin sotto quota 121, presso Sarnighe. Abbandonato qui il confine comunale, tocca Sarnighe, q. 113 e 118, correndo lungo una carrareccia, fino a casa alle Croci alle porte di Cola'. Per altra carrareccia discende alla localita' Le Tende e prosegue a quota fino a incontrare la strada comunale di Pacengo a case Fontanafredda. Segue per breve tratto questa strada, poi la carrareccia che, toccando quota 107, passa sotto il paese di Pacengo e giunge al lago subito sotto il porto.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Bardolino” devono essere quelle tradizionali della zona, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.
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 delle uve e del vino.

2. Per i vigneti piantati dopo l’approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera e a pergola con parete inclinata. La densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 3.300 ceppi.

Per vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare e allevati con le pergole veronesi a tetto piano è fatto obbligo della tradizionale potatura a secco e in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di 80 mila gemme per ettaro. È vietata ogni pratica di forzatura, è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

3. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata a detto limite purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Fermo restando il limite sopraindicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata rapportando la effettiva superficie coperta dalla vite.

4. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Bardolino" devono assicurare un titolo alcolico volumico naturale minimo di 9.5% vol.

5. I vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino superiore**"** sono idonei anche per produrre vini a denominazione di origine controllata "Bardolino", alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione.
I superi di uva eccedenti i limiti di resa ad ettaro fino ad un massimo del 20% provenienti dalle sottozone Montebaldo, La Rocca e Sommacampagna sono idonei per produrre vini a denominazione di origine controllata "Bardolino", Bardolino Classico, Bardolino Chiaretto, Bardolino Chiaretto Classico, Bardolino Chiaretto Spumante Bardolino Novello e Bardolino Novello Classico, alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione.
Entro i termini previsti dalla normativa vigente successivi alle operazioni di scelta vendemmiale di cui sopra, si deve provvedere ad annotare nei registri ufficiali di cantina le partite di uve e la collocazione dei mosti ottenuti e darne comunicazione al competente organismo di controllo.

6. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di resa di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

7. La Regione Veneto, su richiesta del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate particolarmente favorevoli, può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima di uva ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente. Oltre al limite del 20 per cento non è consentito ulteriore supero.
Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo previsto dal disciplinare di produzione, oppure sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare le esigenze di mercato.

8. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva, di cui al comma precedente, eccedente la resa di cui al comma 3, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima dello specifico provvedimento regionale.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni ricadenti nella zona delimitata nel precedente art. 3, lettera a). Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, solo per i vini Bardolino, Bardolino Chiaretto e Bardolino Novello con l'esclusione delle sottozone è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Verona, e nei comuni limitrofi alla zona di produzione ricadenti nella Provincie di Brescia e Mantova.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Qualora le uve di cui all'art. 2, vengano vinificate con la metodologia tradizionale a parziale contatto con la buccia, è concesso al vino ottenuto, in considerazione del suo colore, l'uso in etichetta della specificazione "Chiaretto".

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Bardolino Superiore" prima dell'immissione al consumo può essere designato come vino a denominazione di origine controllata "Bardolino" sempre che il vino abbia i requisiti previsti per la denominazione di origine controllata.
L'uso della specificazione "classico" in aggiunta della denominazione di origine controllata "Bardolino", è riservato al prodotto ottenuto da uve raccolte e vinificate all'interno del territorio della zona di origine più antica, indicata al precedente art. 3, lettera b).
Tuttavia tali operazioni sono consentite anche in cantine situate al di fuori della predetta zona ma comunque all'interno della zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bardolino", a condizioni che:
- 1. dette cantine siano di pertinenza delle rispettive aziende agricole e, come tali, al servizio delle stesse;
- 2. in dette cantine, le aziende interessate vinifichino, per quanto riguarda la denominazione Bardolino seguita dalla specificazione "Classico" di cui al presente disciplinare, le uve prodotte in vigneti di pertinenza aziendale".

4. La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa 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 controllata.
La denominazione di origine controllata "Bardolino" può essere utilizzata per designare al vino spumante "Chiaretto" ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare ed utilizzando metodi di spumantizzazione a fermentazione naturale.
Le operazioni di spumantizzazione debbono avvenire nell'ambito del territorio della regione Veneto e delle province di Mantova, Brescia e Trento.

5. Il vino a denominazione di origine controllata "Bardolino", imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "novello" purché prodotto con il 100% di uva a macerazione carbonica.

6. Nella preparazione dei vini a denominazione di origine controllata Bardolino è ammesso il taglio d'annata con i vini delle due annate immediatamente precedenti o con i vini di quella successiva a quella oggetto di richiesta di certificazione di idoneità.

7. Per i vini Bardolino e Bardolino Classico l'immissione al consumo è consentita a partire dal 15 gennaio dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini della denominazione di origine controllata, di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

"Bardolino" e "Bardolino" con la specificazione classico:
colore: rosso rubino tendente a volte al cerasuolo che si trasforma in granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, vinoso;
sapore: asciutto, sapido, armonico;

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

“Bardolino” Chiaretto e “Bardolino” Classico Chiaretto:
colore: rosa chiaro anche tendente all’aranciato;
odore: caratteristico, fruttato, delicato;
sapore: morbido, sapido, armonico;
titolo alcolometrico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 9 g/l.

“Bardolino” Chiaretto Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosa chiaro anche tendente all’aranciato;
odore: fragrante, fruttato quando spumantizzato con il metodo charmat; bouquet fine proprio della fermentazione in bottiglia quando spumantizzato con il metodo tradizionale;
sapore: da dosaggio zero a demi-sec, fresco, sapido, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“**Bardolino” Novello e “Bardolino” Classico Novello**:
colore: rosso rubino chiaro**;**
odore: caratteristico intenso fruttato;
sapore: asciutto, morbido, sapido, leggermente acidulo fresco, talvolta leggermente vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l.

2. In relazione all’eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentito, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

1. Alla denominazione di origine controllata dei vini “Bardolino” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi “extra” “fine” “scelto” e “selezionato” e simili.
Per i vini a denominazione di origine controllata “Bardolino”, ad esclusione della tipologia “Chiaretto spumante” non millesimato, deve essere obbligatoriamente indicata l’annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. È consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento ai nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

2. Nella designazione e presentazione dei vini Bardolino Chiaretto, Bardolino Classico Chiaretto, Bardolino Chiaretto Spumante è obbligatorio che la menzione tradizionale Chiaretto preceda la denominazione Bardolino e deve figurare in caratteri e dimensioni uguali a quelli usati per la denominazione.

3. Nella designazione e presentazione dei vini Bardolino Chiaretto, Bardolino Classico Chiaretto e Bardolino Chiaretto Spumante è consentito riportare l'indicazione della tipologia anche nel modo seguente: Chiaretto di Bardolino, Chiaretto di Bardolino Classico e Chiaretto di Bardolino Spumante.

Articolo 8
Confezionamento

1. Per i vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" immessi al consumo fino a litri 5, è obbligatorio l'uso delle tradizionali bottiglie e fiaschi di vetro.

2. È tuttavia consentito, conformemente alla vigente normativa nazionale, per il confezionamento dei vini DOC "Bardolino", con esclusione delle tipologie qualificate con le menzioni "Classico" e "Chiaretto", l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 3 litri.

3. I sistemi di chiusura sono quelli previsti dalle norme vigenti.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali
Il Bardolino è prodotto delle colline moreniche della sponda orientale del lago di Garda che hanno avuto origine dai ghiacciai che modellarono il territorio, lasciando evidente traccia di sé in una serie di rilievi collinari concentrici affacciati verso il Garda, dotati di suoli estremamente variabili, tendenzialmente ghiaiosi e profondi.
I terreni posti al lato nord dei pendii collinari sono normalmente ricoperti di boschi, mentre quelli posti a sud, est e ovest, con una felice esposizione dei terreni ospitano vigneti e oliveti. I terreni, grazie alla loro composizione e struttura, a fine inverno si riscaldano abbastanza velocemente, consentendo lo sviluppo precoce dei germogli, la fioritura, l'allegagione e l'invaiatura che decorrono con ritmo regolare, permettendo lo sviluppo e l'adeguata maturazione dei grappoli e dei tralci anche nelle annate climaticamente più difficili.
All'interno dell'area il clima è influenzato dalla presenza della grande massa d'acqua del lago di Garda, ma anche dalla presenza verso nord del massiccio del monte Baldo e dalla vallata del fiume Adige. In linea generale, il clima della zona è caratterizzato da estati calde ma non afose e inverni miti, tanto da permettere anche la coltivazione dell'olivo, ed essere considerato un clima "mediterraneo".
All'interno della zona di produzione si distingue l'area Classica attorno al comune di Bardolino, ossia la zona di più antica tradizione, che essendo più prossima al lago presenta delle caratteristiche climatiche e ambientali particolari. Inoltre, fattori di natura geografica, pedologica e climatica, oltre che storica, consentono di suddividere l'area di produzione in tre sottozone, che corrispondono rispettivamente: all'entroterra prossimo alla catena del monte Baldo;alla riviera gardesana e al suo primo entroterra, connotate dalla presenza del colle denominato La Rocca; al tratto collinare meridionale,che gravita attorno al territorio di Sommacampagna.

Fattori storici e umani
Ritrovamenti archeologici dell'età del bronzo, reperti romani per l'uso del vino nei riti religiosi, raffigurazioni di grappoli nelle chiese medioevali, documenti di compravendite di vigneti, nonché scritti di autori famosi del XV secolo, testimoniano la lunga ed ininterrotta tradizione vitivinicola della zona del Bardolino.
È nel XIX secolo che la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di "Bardolino", con le prime analisi chimiche effettuate nel 1873. Come testimonia nel 1897 lo scrittore bresciano Giuseppe Solitro, "tra i più reputati della regione sono quelli di Bardolino,

che questo nome corron tutta l'Italia e competono con i migliori della penisola". Giovanni Battista Perez, in un testo pubblicato nel 1900, descrive il vino "di tinta rosso-chiara" del distretto di Bardolino, soffermandosi sulle caratteristiche organolettiche della produzione delle varie località di quella che è l'attuale area del Bardolino. Nel medesimo testo, viene fornita consistente documentazione di come, sin dai primi anni dell'Ottocento, i "periti estimatori" avessero definito delle distinzioni di prezzo per i vini provenienti da tre sottozone note all'epoca come "Valle di Caprino" (o "distretto di Montebaldo", corrispondente all'attuale parte più interna dell'area di produzione della Doc "Bardolino"), "Plaga Gardense" (o "distretto di Bardolino", contrassegnato dalla presenza del colle denominato "La Rocca", importantissimo centro di insediamenti viticoli) e "Colli Morenici Meridionali" (corrispondenti agli attuali dintorni di Sommacampagna). La medesima distinzione si ricava dalla "Relazione pel 1837 dell'osservatore agrario Bernardino Angelini" nella quale si descriveva la vendemmia "nell'alta porzione della provincia a destra dell'Adige cioè nei Distretti di Caprino, Bardolino e Villafranca", che si identificano esattamente con le tre sottozone sopra indicate.
Alcuni autori nei primi anni del 1900 caratterizzavano il Bardolino, come "salatino", oppure "asciutto e leggero, dotato di una sottile sapidità", peculiarità che tutt'oggi differenzia il Bardolino da vini simili ottenuti nelle zone limitrofe.
Per quanto riguarda il vino Chiaretto, tipico della zona, la tradizione vuole che la formula per la sua preparazione sia stata elaborata nel 1896 sul lago di Garda dal senatore, avvocato e scrittore veneziano Pompeo Molmenti, che sembra avesse appreso in Francia la tecnica della vinificazione "in bianco" delle uve rosse: Zeffiro Bocci nel 1970 scriveva che "nelle zone viticole veronesi adiacenti al Benaco, si è sempre prodotto un Chiaretto del Garda ben definito".
Nel 1926 viene costituito il primo "Consorzio di difesa del vino tipico Bardolino". Studi pedologici degli anni '30 individuano, nel contesto del territorio della denominazione Bardolino, la zona denominata Classica.
Nel 1937 viene istituito il "Consorzio di difesa per la tutela dei vini pregiati veronesi", indicando fra le tipologie tutelate il Bardolino. Negli anni '40 e '50 bottiglie di vino etichettate come "Bardolino" o "Bardolino Extra" vengono già esportate negli Stati Uniti.
La storia moderna del Bardolino ha ufficialmente origine il 28 maggio 1968, data di approvazione del Decreto presidenziale che istituisce la Denominazione d'origine protetta "Bardolino" e l'anno successivo viene istituito il Consorzio di tutela del vino Bardolino.
Grazie alla sua precisa identità storica e la sua qualità, oggi la denominazione Bardolino è conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, dove viene venduto oltre il 60% del prodotto.

Fattori umani

Le capacità dei produttori del Bardolino si esprimono, in particolar modo, nel saper valorizzare le peculiarità delle due varietà autoctone Corvina Veronese e Rondinella, che meglio consentono di interpretare le caratteristiche tradizionali del Bardolino sia in vigna che in cantina; l'esperienza degli operatori permette loro di individuare i momenti ideali della maturazione delle uve in relazione ai prodotti da ottenere, primo fra tutti il Chiaretto, il prodotto che rappresenta la denominazione. I produttori hanno ulteriormente affinato le tecniche tradizionali sviluppando i due diversi sistemi tradizionali di lavorazione delle uve, la cui scelta dipende anche dall'andamento climatico e dalle richieste del mercato. I produttori, tradizionalmente, o effettuano le vendemmie separate delle uve destinate al Chiaretto (da raccogliere anticipatamente) rispetto a quelle delle altre tipologie, oppure utilizzano la tecnica del "salasso" sui mosti destinati al Bardolino (il processo prevede di prelevare una certa quantità di mosto dalla vasca di macerazione delle uve rosse, continuando la vinificazione in assenza di bucce). In entrambi i casi gli operatori pongono grande attenzione alla conservazione dell'integrità del colore, che costituisce una delle caratteristiche salienti dei vini rosati, all'esaltazione delle sensazioni di piccoli frutti di bosco tipici dei vitigni tradizionali della zona, fragola e lampone in particolare, ed alla presenza di una considerevole freschezza. Partendo dalle particolari caratteristiche del Chiaretto i produttori della zona hanno affinato la tecnica di elaborazione nella versione spumante.

b) Specificità del prodotto

Le caratteristiche essenziali del Bardolino sono costituite dalla freschezza, dai profumi di piccoli frutti e di spezia, dalla considerevole bevibilità e abbinabilità, dal carattere giovanile, caratterizzato da un tipico sentore di "salatino" o salato, come testimoniato da numerosi esperti fin dal 1900.
Il Bardolino è un vino di colore rosso rubino brillante, con profumi fruttati e fragranti e note di ciliegia, marasca, fragola, lampone, ribes, mora ed eleganti accenni di spezie (cannella, chiodo di garofano, pepe nero). Il gusto è asciutto, morbido, caratterizzato dalle medesime sensazioni di frutta rossa croccante e di piccolo frutto percepite all'olfatto, speziato, dotato di equilibrio, freschezza, e considerevole bevibilità. È, per eccellenza, uno vino quotidiano, giovanilmente brioso, dell'inimitabile sapore salino.
Il Chiaretto è la versione rosata del Bardolino: viene ottenuto con la vinificazione "in rosa" delle uve, ossia con una minima macerazione delle bucce, che così rilasciano al mosto solo una parte delle loro sostanze coloranti naturali. Da qui il caratteristico colore rosa brillante. All'olfatto il Chiaretto richiama delicati profumi di piccoli frutti di bosco (lampone, ribes, mirtillo, fragolina), accompagnati da sottilissime venature speziate (cannella, chiodo di garofano, vaniglia). Al palato offre succose sensazioni di piccolo frutto rosso, unite ad una invidiabile freschezza giovanile. La versione spumante è ottenuta con metodi a fermentazione naturale.
Per le loro caratteristiche di leggerezza, di presenza fruttata, di speziatura e di freschezza, sia il Bardolino che il Chiaretto sono caratterizzati da un'estrema abbinabilità con la cucina sia tradizionale che moderna o esotica, per accompagnare dagli antipasti ai primi, dal pesce alla carne.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

La felice esposizione dei terreni, il clima mite e arieggiato del lago di Garda, le piogge estive contenute, le irrigazioni razionali e una mirata gestione viticola, pongono le basi per la maturazione ottimale delle uve del Bardolino.
Il clima particolarmente mite dei terreni più vicini alla fascia costiera del lago, che presenta buone escursioni termiche fra il giorno e la notte, grazie anche alle brezze termiche provenienti dal lago, caratterizza nei vini la buona maturazione fenolica e spiccati sentori fruttati di fragola e di lampone.
I suoli di natura morenica, la loro struttura diversificata e la composizione chimica, in genere non particolarmente ricca, conferiscono ai vini della denominazione del Bardolino, sia nella tradizionale versione in rosso, sia nel Chiaretto, una peculiare caratteristica di sapidità e salinità, nonché un carattere fresco, giovanile, brioso che differenziano il Bardolino da vini simili ottenuti in zone limitrofe.
Pur nella comune caratterizzazione che distingue i vini della denominazione del Bardolino, alcuni fattori specifici dei terreni, all'interno della zona di produzione, permettono di far apprezzare ai consumatori più esperti sentori peculiari come quelli di viola nei suoli ghiaioso-sabbiosi di ridotto spessore, di ciliegia nella zona meridionale di minore piovosità e dal clima estivo mediamente più caldo, nonché note speziate e una maggiore acidità nei terreni a substrato roccioso della fascia contigua alla dorsale del monte Baldo e la valle dell'Adige. Le particolari condizioni climatiche e ambientali della zona Classica, che si affaccia sul lago, permettono di ottenere un vino fruttato, maggiormente orientato verso la fragola e il lampone.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Organismo di Controllo: Siquria srl, Via Mattielli 11, Soave, Verona (VR), 37038, Italy
Tel. 045 4857514
Fax: 045 6190646
e.mail: info@siquria.it

La Società Siquria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19,

paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Regolamento (UE) n. 34/2019 per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia
dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018.

ALLEGATO 1

SOTTOZONE
"MONTEBALDO", "LA ROCCA", "SOMMACAMPAGNA"

Articolo 1
Denominazione e vini

1. Le sottozone "Montebaldo", "La Rocca" e "Sommacampagna" sono riservate ai vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" con l'esclusione della specificazione classico, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
- "Bardolino Montebaldo"
- "Bardolino La Rocca "
- "Bardolino Sommacampagna"

Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme del disciplinare dei vini a denominazione di origine controllata "Bardolino".

Articolo 2
Base ampelografia

I vini a denominazione di origine controllata "Bardolino" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:
- Corvina veronese (Cruina o Corvina) 35–95%; è tuttavia ammesso nella misura massima del 20% la presenza della varietà Corvinone in sostituzione di una pari percentuale di Corvina,
- Rondinella 5–40%;
- possono concorrere inoltre alla produzione di detti vini, anche le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato, ad eccezione della Molinara che può essere presente per un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini delle sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" sono delimitate come segue:

- "Montebaldo"

La zona di produzione comprende i territori comunali di Affi, Caprino Veronese, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda e Rivoli Veronese ricadenti all'interno della zona definita dall'articolo 3, lettera a) del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bardolino".

- "La Rocca"

La zona di produzione comprende i territori comunali di Bardolino, Castelnuovo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda e Torri del Benaco ricadenti all'interno della zona definita dall'articolo 3, lettera a) del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bardolino "

- "Sommacampagna**"**

La zona di produzione comprende i territori comunali di Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona e Valeggio sul Mincio, ricadenti all'interno della zona definita dall'articolo 3, lettera a) del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bardolino"

Articolo 4
Norma per la Viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini delle sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I vigneti, pertanto devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta; sono, pertanto, da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

2. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini delle sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna "non deve essere superiore a 10 tonnellate per ettaro. In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata a detto limite purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

3. Le uve destinate alla vinificazione dei vini della sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" al momento della raccolta, nel loro insieme, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol .

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione secondo i metodi tradizionali devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni ricadenti nella zona delimitata nel precedente art. 3, lettera a) dei vini a denominazione di origine controllata "Bardolino". Tuttavia, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Verona a condizione che i prodotti derivino dalle uve provenienti dai soli vigneti di pertinenza aziendale.

2. Per i vini delle sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70 %. Qualora la resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75 %, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita di vino.

3. Per i vini delle sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" è ammessa la raccolta e vinificazione congiunta o disgiunta delle varietà di uve che concorrono alla denominazione di origine. Il coacervo dei vini ottenuti con vinificazione disgiunta dovrà essere effettuato nella cantina del vinificatore e comunque prima della richiesta della certificazione per l'immissione al consumo.

4. Nella composizione della partita dei vini di una singola sottozona~~,~~ è consentito il taglio fino ad un massimo del 15% del totale, con vini provenienti da un'altra sottozona.

5. Per i vini delle sottozone "Montebaldo", "La Rocca", "Sommacampagna" l'immissione al consumo potrà avvenire dall'1 settembre dell'anno successivo alla
raccolta delle uve.

6. Per i vini delle sottozone Montebaldo, La Rocca e Sommacampagna non è ammessa la pratica di arricchimento.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini delle sottozone “Montebaldo”, “La Rocca”, “Sommacampagna" all'atto della immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino chiaro e brillante
- odore: caratteristico, talvolta di piccoli frutti freschi, spezie, e possibili accenni erbacei e floreali
- sapore: asciutto, fine, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minino: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Qualora nelle fasi di vinificazione e maturazione dei vini delle sottozone “Montebaldo”, “La Rocca”, “Sommacampagna" vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Il nome delle sottozone “Montebaldo”, “La Rocca”, “Sommacampagna” deve sempre precedere senza nessun intercalare, la denominazione Bardolino e può figurare in caratteri di dimensioni superiori fino al doppio di quelli usati per la denominazione “Bardolino”.

2. Nella designazione del vino delle sottozone “Montebaldo”, “La Rocca”, “Sommacampagna" non è ammesso riportare l’indicazione “rosso”.

3. Nella designazione dei vini delle sottozone “Montebaldo”, “La Rocca”, “Sommacampagna" può essere utilizzata la menzione “vigna” secondo la normativa vigente.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini delle sottozone “Montebaldo”, “La Rocca”, “Sommacampagna" devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro aventi capacità non superiore a litri 3. Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalla normativa vigente con esclusione del tappo a corona.