Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
UFFICIO PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "GARDA"

Decisione di approvazione o modifica	Pubblicazione
Approvato con DM 08.10.1996	G.U. 262 - 08.11.1996
Modificato con DM 21.10.1997	G.U. 286 - 09.12.1997
Modificato con DM 26.10.1998	G.U. 258 - 04.11.1998
Modificato con DM 06.04.2005	G.U. 91 - 20.04.2005
Modificato con DM 18.10.2007	G.U. 251 - 27.10.2007
Modificato con DM 26.06.2009	G.U. 158 - 10.07.2009
Modificato con DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con Reg. di esecuzione (UE) 2024/2615 della Commissione del 30.09.2024	G.U.U.E. L 07.10.2024

Articolo 1

1. La Denominazione di Origine Controllata "Garda" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
bianco;
bianco spumate (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);
bianco frizzante;
bianco passito (categoria vino);
rosso;
rosso passito (categoria vino);
rosato o rosè spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);
rosato o rosè frizzante;
Garganega;
Garganega frizzante anche con la specificazione bi-varietale in combinazione con Chardonnay e Pinot grigio;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Pinot grigio spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);
Pinot grigio frizzante anche con la specificazione bi-varietale in combinazione con Garganega e

Chardonnay;
Chardonnay;
Chardonnay frizzante anche con la specificazione bi-varietale in combinazione con Garganega e Pinot grigio;
Riesling;
Sauvignon;
Cortese;
Cabernet;
Cabernet Sauvignon;
Merlot;
Corvina;
Pinot nero;
Marzemino.

2. La Denominazione di Origine Controllata "Garda" è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo quali:
Garganega, Pinot bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling, Sauvignon, Cortese, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Pinot nero e Marzemino nelle loro combinazioni.

Articolo 2

1) La Denominazione di Origine Controllata "Garda" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:
Garganega;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Chardonnay;
Riesling (Riesling Italico e/o Riesling Renano);
Cortese;
Sauvignon;
Cabernet (Cabernet Sauvignon e/o Cabernet franc

e/o Carmenérè);
Cabernet Sauvignon;
Mertot;
Pinot nero;
Marzemino;
Corvina;
è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.
Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, fino a un massimo del 15%.

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Garda" bianco (anche in versione spumante, frizzante e passito) è ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Garganega e/o Trebbiano (Trebbiano di Soave e/o Trebbiano Toscano) e/o Chardonnay e/o Pinot grigio da soli o congiuntamente per almeno il 50%.
Per la rimanente parte possono concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca non aromatici e/o bacca nera vinificati in bianco, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona.

3. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Garda" rosso e rosato o rosè sono ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Corvina e/o Merlot e/o Cabernet e/o Pinot nero da soli o congiuntamente per almeno il 50%.
Per la rimanente parte possono concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona.

4. La Denominazione di Origine Controllata "Garda" con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'articolo 1, è consentita a condizione che:
- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale.

Articolo 3

La zona di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Garda" è così delimitata: provincia di Verona, comprende l'intero territorio dei 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 dei Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanuova, Villafranca. Tate zona è così delimitata: partendo da sud dei Lago di Garda al confine del comune di Peschiera con la provincia di Brescia la delimitazione segue verso sud detto confine sino a raggiungere quello della provincia di Mantova segue quindi verso est sino alta congiunzione dei fiume Mincio. Segue verso sud il corso del Mincio sino a incontrare il ponte che lo attraversa e che abbandona per un breve tratto perseguire il confine di provincia sino a rincontrare il fiume Mincio che discende sino alla località Burino. Piega, quindi, verso sud ovest e poi a sud sempre seguendo il limite di provincia in destra Mincio sino ad congiungersi a quota 63 con il Mincio che risale fino al ponte Visconteo di Borghetto. Attraversa il ponte Visconteo verso

Valeggio e quindi segue il canale Prevaldesca sino atta carreggiabile che porta a Ca' Buse. Segue quindi verso nord la strada comunale sino ad arrivare all'abitato di Valeggio. Prosegue verso est immettendosi sulla strada provinciale di Villafranca-Valeggio che segue fino a incrociare la strada comunale toccando Grottarole, C. Nuova Pigno e Ca' Delta, quindi prosegue seguendo verso nord la strada passando per Colombare e Pozzo Moretto sino a raggiungere la strada comunale per Villafranca che segue per breve tratto sino a incontrare il canale dei consorzio di bonifica Alto Veronese che segue verso nord est sino all'abitato di Sommacampagna. Prosegue quindi verso nord sulla strada per Bussolengo superando l'autostrada Serenissima e la ferrovia Milano Venezia sino a raggiungere il confine dei comune di Bussolengo presso la località Civile. Prosegue lungo il confine comunale di Bussolengo verso nord fino a incontrare l'autostrada del Brennero. Segue per breve tratto la strada per Bussolengo per immettersi sulla strada comunale dei Cristo che segue sino a incontrare la strada provinciale Verona lago nei pressi di quota 135. Segue per breve tratto verso est la strada Verona lago e poi la strada interna di Bussolengo sino al ponte sul canale dell' Enel che attraversa immettendosi sulla strada per Poi e la Sega sino a raggiungere il fiume Adige che risate verso nord sino atta frazione di Volargne in prossimità delle Fornaci Tosadori. La delimitazione scende quindi verso sud seguendo la carrareccia che dalle ex Fornaci porta a congiungersi con la statale n. 12 passa la località Paganella che segue verso sud sino a incontrare la stazione ferroviaria di Domegliara e inserendosi sulla linea ferroviaria dei Brennero che segue sino alla stazione ferroviaria di Parona, imbocca quindi la statale 12 sino a incontrare la strada che porta a Quinzano che segue sino all'abitato, imbocca quindi la strada che passando dalla località S. Giuliano e il cimitero di Avesa arriva alla strada comunale per Avesa che risale per breve tratto sino a incontrare la carrareccia che verso est raggiunge S. Mattia e verso nord quota 283 piega quindi verso sud seguendo la strada delle Torricelle sino ad arrivare a Castel S.Felice da dove per il sentiero che porta a Villa Policanta scende sino alta strada della Valpantena in prossimità di villa Beatrice. Da Villa Beatrice la delimitazione scende verso sud lungo la strada provinciale della Valpantena sino a incontrare la carrareccia che verso est passando per Ca' dell' Olmo e Bongiovanna, giunge a Villa Cometti per scendere quindi a sud per Corte Paroncini e giungere sulla strada per Montorio che scende toccando Morin e Olmo sino all'abitato di Montorio dove prosegue per la strada per S. Martino B.A. sino alla località Spinetta e poi lungo il fiume Fibbio sino all'abitato di S. Martino per seguire quindi verso est la statale n.11 sino a toccare la località S. Pietro al km 48 e piegare quindi verso sud per la strada di Caldiero e quindi con quella che delimita a sud in monte Rocca per risalire quindi sino alla strada per terme e da queste ritornare sulla statale11 che segue sempre verso est sino al ponte sul torrente Alpone dei quale segue risalendo il corso sino a incontrare autostrada Serenissima che ne delimita sud est il comprensorio, sino a incontrare il confine della provincia di Vicenza. La delimitazione sale quindi verso nord lungo il confine dei Vicentino incontrando, dopo il territorio dei comune di Monteforte, quello di Montecchia, Roncà, S. Giovanni Ilarione e quello di Vestenanova sino alla località Bacchi, dove piegando a ovest peri strada comunale, tocca le località Alberomatto e Siveri sino all'abitato di Vestenanova e quindi Vestenavecchia e Castelvero, attraversa il confine del comune di Badia Calavana e prosegue sino al centro abitato toccando te località Costalunga Rosati e Nicolai, sale per breve tratto sino alla località Fornai e discende quindi verso sud ovest per la strada comunale toccando la località Riva, Tessari, Antonelli, Mastini, Canovi e Bettola alla congiunzione tra i comuni di Tregnago e S. Mauro di Saline. Dalla località Bettola il limite scende per breve tratto a sud lungo il confine tra i comuni di Tregnago e S. Mauro di Saline sino a incontrare il vaio dell'Obbligo che segue sino alla congiunzione dei progno di Mezzane che discende per breve tratto sino all'imbocco del vaio di Tretto verso ovest che risale sino a Chiesa sopra Moruri dove si immette sulla strada che passa per Casette, Roccolo e la Costa si interseca con il vaio Bruscara che risale sino a incontrare il confine del comune di Grezzana, che segue e piegando verso nord sino al vaio Orsaro che risale sino sull' abitato di Azzago a quota 621. Di qui prosegue per la strada che porta a Rosaro e Praole passando per Nalini, Cabalai per i Vai e per i Busoni, prosegue per breve tratto la strada comunale sino al vaio Sannava che segue sino al progno Valpantena e Osate per veto Salsone sino alle locarità S. Benedetto, scende quindi verso sud per la strada per Vigo Salvalaio, segue la curva di livello di quota 500 intorno a monte Tondo passando per le località Righi, Montecchio, la Bassa ove imbocca verso nord la strade comunale

sino a La Fratta, sale toccando Sottosengia a ovest di casa Antolini, attraverso il progno Castello risalendo sempre per Colombare e [a Conca, quota 580 e Case Prael, piega a ovest lungo la strada per Mazzano ove incontra la strada comunale per Fane che da questa località con andamento tortuoso segue sino alla contrada Menola e poi il vaio dei Canale che attraversa fino a Molino Monier e per il vaioi Prà il Molino da Prà. Da questa località il confine prosegue sulla strada che verso ovest porta alla località S. Cristina da dove prosegue verso sud ovest passando per la Ca' Fava, Ca' Nonni, Vaialta di Sopra, Vaialta di Sotto e Tomei sino alla frazione di S. Rocco, risaie verso nord lungo la strada comunale sino al tornante in prossimità di monte Per e ridiscendere verso ovest per Ca' Camporai e Molino Gardane ove incontra il confine comunale di Marano che segue sino al progno di Fumane che discende per breve tratto sino a Ca' Pangoni dove risalendo l'omonimo vaio e passando per monte Cartello (quota 676) a nord di Cavalo raggiunge Stravalle e Ca' Torre sino al confine di S. Ambrogio.
Da qui la delimitazione passa a nord di M. Pugna (quota 740) Casa Campogiano di sotto, tocca quota 534, passa sopra i caseggiati di Monte e raggiunge casa Fontana e finisce sullo strapiombo sull'Adige di fronte a monte Rocco ove incontra il limite dei comune di Dolcè e sotto la strada statale n.12. la delimitazione della zona prosegue verso nord lungo la statale dell' Abetone e del Brennero passando per Ceraino, la Fomace, Ca' Soman e subito dopo il km 313 imbocca la curva di livello di quota 150 che segue fino a incontrare il confine della provincia di Trento passando per le località Ca' del Maso, Cava del Prete a monte di Peri e di Ossenigo, e seguire quindi il limite di demarcazione di provincia, attraversare l'Adige e risalire lungo il confine tra Brentino Belluno e Avio sino a quota 200 da dove ridiscende sulla destra Adige a sud in comune di Brentino Belluno sino a incontrare il territorio di Rivoli da dove prosegue sino alla località Canal.
Da qui la linea di confine riprende a salire verso nord lungo il confine dei comune di Caprino Veronese sino alla località Pozza Galletto, attraversa il torrente Tasso e raggiunge località Vezzane e Rénzon, attraversa il vaio delle Giare e passando a monte di Vilmezzano raggiungendo Casette delle Pozze, Ca' Zerman e le Peagre attraversa il progno dei Lumini e costeggiando il monte Pesina In quota arriva al confine di Costermano.
La delimitazione prosegue seguendo quota 500 passando da Roncola e attraversando il vaio Baione raggiunta la strada che da Torri del Benaco porta a S. Zeno di Montagna, seguendo questa strada verso il lago di Garda passando per Albisano giunge a Torri dei Benaco e da qui costeggiando la sponda del lago si ricongiunge ala linea di partenza di Peschiera dei Garda al confine con Brescia.
2) Provincia di Mantova, comprende in toto il territorio dei comuni di: Monzambano, Ponti sul Mincio, e in parte il territorio dei comuni di: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino e Volta Mantovana.
Tale zona è così delimitata:
il limite di zona, partendo dall'incrocio fra il fiume Mincio con il confine detta provincia di Mantova in località Villa (Ponti sul Mincio) segue verso sud il limite provinciale fino all'intersezione con il canale Virgilio (quota 69); segue il suddetto canale fino alla località Molini della Volta.
Dalla suddetta località il limite piega a ovest lungo la rotabile per Sci Vie, passando per le quote 63 e 66, e quindi lungo la strada che porta a Volta Mantovana seguendola fino a La Fornace da dove segue prima verso sud e poi verso nord ovest la strada che circoscrive la valle e che passa a sud ovest di Santa Maria Maddalena immettendosi a quota 61 sulla strada Volta Mantovana Cavriana (strada comunale detta Malvasia).Il limite segue ora verso nord ovest la suddetta strada toccando quota 57, passando a nord dell'abitato di Foresto, quota 69, Tezze di Sopra, C. Venti Settembre, Croce Riva Bianca (quota 90) e proseguendo netta stessa direzione fino al ponte sul canale dell'Alto Mantovano (ponte della Castagna Vizza), da dove immettendosi sul canale del Alto Mantovano, risale lo stesso passando per l'abitato di Castiglione delle Stiviere finché a sud di Esenta (quota 117) incontra il confine provinciale. Da tale punto il limite di zona segue, dapprima verso est, poi verso nord e ancora verso est, il limite di provincia fino alta località Villa, punto di partenza.
3) Provincia di Brescia, comprende l'intero territorio dei comuni di:
Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. 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.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Garda" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e dei vigneti esistenti e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Il sistema 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.

2. E' vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Garda" di cui all'art. 1 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Vino	Uva/ha (t)	% vol.
Garganega	18	9,50
Pinot Bianco	13	10,00
Pinot Grigio	15	10,00
Chardonnay.	15	10,00
Riesling	12	10,00
Cortese	14	10,00
Sauvignon	12	10,00
Cabernet	15	10,50
Cabernet Sauvignon	15	10,50
Merlot	15	10,50
Corvina	15	10,50
Pinot Nero	11	10,50
Marzemino	13	10,00
Bianco	18	9,50
Bianco spumante	18	9,50
Bianco frizzante	18	9,00
Rosè frizzante	15	9,00
Rosè spumante	15	9,00
Rosso	15	10,50

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare atta produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

4. Per la produzione dei vini "Garda" bianco passito e rosso passito si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 65 % della produzione massima ad ettaro. I rimanenti quantitativi di uva fino al raggiungimento del limite massimo previsto potranno essere presi in carico per la produzione dei vini corrispondenti alle tipologie previste all'art. 1.

5. Le Regioni Lombardia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della Denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle

superfici all'apposito schedario vitivinicolo. Le Regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

6. Le Regioni Lombardia e Veneto sentito il competente Consorzio nonché le organizzazioni di categoria interessate, in annate climaticamente sfavorevoli, riducono le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.

7. Le Regioni Lombardia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi possono, per ragioni di mercato, stabilire un limite di uva rivendicabile per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Garda" anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e all'Organismo di controllo. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite, saranno presi in carico per la produzione di vino con o senza indicazione geografica come indicato nell'apposito provvedimento regionale.

8. In annate particolarmente favorevoli, le Regioni Lombardia e Veneto - su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate - prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono aumentare, anche per singole tipologie, sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente, fermo restando il limite massimo di cui al comma 3, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei predetti mosti e dei vini è regolamentato secondo quanto previsto al successivo art. 5 (commi 7 e 8). Le Regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e al competente Organismo di controllo.

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione delle uve di cui all'articolo 2, ivi comprese le operazioni di appassimento delle uve devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.
Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni possano essere effettuate entro l'intero territorio delle province di Brescia, Mantova e Verona.
Tali operazioni possono altresì essere effettuate anche in cantine aziendali o associate site nei Comuni di Gambellara e Montecchio Maggiore, sempreché alla data di approvazione del presente disciplinare dimostrino al competente Organismo di controllo di aver vinificato le uve provenienti da vigneti idonei a produrre vini di cui alla presente denominazione.

2. Le operazioni di elaborazione dei vini spumante e frizzante, incluse le pratiche enologiche per la presa di spuma, per la stabilizzazione e la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo delle regioni Lombardia, Veneto e regioni loro confinanti.
Le tipologie frizzante e spumante devono essere elaborate attuando esclusivamente il processo della fermentazione naturale.

3. La resa massima dell'uva in vino finito per le tipologie:
- Garganega e bianco non deve essere superiore al 75%;
- Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Cortese, Riesling, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, Pinot nero, Corvina, rosso e rosato/rosè, non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla predetta denominazione di origine controllata.

Se la resa, infine, supera anche l'80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

4. La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia bianco passito e rosso passito non deve essere superiore al 50%. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

5. L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

6. Le uve messe ad appassire per ottenere il vino bianco e rosso passito" non possono essere vinificate prima del 15 novembre. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario le Regioni Lombardia e Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela - con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi - possono autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 15 novembre. Le uve al termine dell'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,00 % vol.

7. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4 sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto.

8. Le regioni Lombardia e Veneto con propri provvedimenti - da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi-, al fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini comprese le uve e i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta ed in attuazione delle decisioni adottate dal Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria , possono provvede a destinare tutto o parte quantitativi dei mosti e dei vini di cui al precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata.

Articolo 6

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Garda" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Garda Bianco

- colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino;
- odore: delicato, fine, con profumi di fiori bianchi e/o frutta a polpa bianca;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno, di frutta a polpa bianca talvolta abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Garda Garganega:

- colore: giallo paglierino, talvolta tendente al giallo verdolino;
- odore: fine, con sentori di frutta a polpa bianca;
- sapore: fresco, armonico, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale: 10,5 % vol;
- acidità totale minima:4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo:14,00 g/l.

Garda Pinot Bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, con sentori di frutta a polpa bianca, talvolta anche di erbe aromatiche;
- sapore: fresco, sapido, armonico, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Pinot Grigio:

- colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;
- odore: gradevole, fine, con sentori di frutta a polpa bianca;
- sapore: fresco, armonico da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Chardonnay:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, con sentore di fiori bianchi e frutta esotica;
- sapore: fresco, sapido, armonico, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Riesling:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, fine, con sentori agrumati, talvolta anche di erbe aromatiche;
- sapore: fresco, armonico, persistente, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Cortese:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine, con sentori di frutta a polpa bianca;
- sapore: fresco, equilibrato, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda Sauvignon:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, leggermente aromatico;
- sapore: intenso, sapido, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Bianco Passito:

- colore: giallo dorato, più o meno intenso;
- odore: intenso, con sentori di frutta bianca essiccata caratteristici del parziale appassimento;
- sapore: da secco a dolce, armonico, persistente, talvolta leggermente aromatico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 % vol. di cui almeno svolto 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Garda Rosso:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso, con profumi di confettura di frutti rossi;
- sapore: armonico, moderatamente acidulo, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Garda Cabernet:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso, con profumi di frutti a polpa rossa, talvolta leggermente erbaceo;
- sapore: armonico, talvolta leggermente tannico, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Garda Cabernet Sauvignon:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, con profumi di frutti a polpa rossa, talvolta leggermente speziato con possibili note vegetali;
- sapore: armonico, talvolta leggermente tannico, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Garda Merlot:
- colore: rosso rubino talvolta intenso;
- odore: vinoso, con profumi di confetture di frutti rossi;
- sapore: pieno, armonico, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l

Garda Pinot Nero
- colore: rosso rubino, talvolta scarico, con possibili tonalità aranciate;
- odore: fine, con profumi di piccoli frutti di bosco, talvolta anche speziato;
- sapore: secco, armonico e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Garda Marzemíno:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, con profumi di confetture di frutti rossi, talvolta anche speziato;
- sapore: armonico, persistente, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Garda Corvina:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumi di confettura di frutti rossi;
- sapore: armonico ed equilibrato, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Garda Rosso Passito:

- colore: rosso rubino talvolta con riflessi granati;
- odore: intenso, con sentori caratteristici di frutta rossa essiccata talvolta speziato;
- sapore: da secco a dolce, piacevole, vellutato, armonico e di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui svolto almeno 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Garda Bianco spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta tendente al verdognolo;
- odore: fragrante, con sentori fruttati di mela/pera quando è spumantizzato col metodo Charmat;
- 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.

Garda Pinot Grigio spumante:

- spuma: fine, persistente;
- colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;
- odore: fine, ampio, persistente;
- sapore: da brut nature a demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda Rosè spumante:

- spuma: fine, persistente;
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: delicato con sentori talvolta agrumati e di piccoli frutti rossi;
- 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.

Garda Bianco spumante di qualità (metodo classico):

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, fine, ampio e persistente;
- sapore: da brut nature a extra dry, sapido, di buona struttura, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;

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

Garda Pinot Grigio spumante di qualità (metodo classico):
- spuma: fine, persistente;
- colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;
- odore: proprio della fermentazione in bottiglia, fine, ampio, persistente;
- sapore: da brut nature a demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda Rosè spumante di qualità (metodo classico):
- spuma: fine e persistente;
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: bouquet fine, ampio, caratteristico della fermentazione in bottiglia;
- 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.

Garda Bianco frizzante
- spuma: fine, evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino;
- odore: fine, con sentori di frutta esotica e talvolta a polpa bianca;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Garganega frizzante:
- spuma: fine, evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino;
- odore: fine, con sentori di frutta esotica;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol di cui svolto almeno 10,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Pinot Grigio frizzante:
- spuma: fine, evanescente;
- colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;
- odore: fine, con sentori di fiori bianchi;
- sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% di cui svolto almeno 10,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Chardonnay frizzante:
- spuma: fine, evanescente
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine, con sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca;

- sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol di cui svolto almeno 10,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Rosè frizzante

- spuma: fine, evanescente;
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: fine, con sentori di piccoli frutti rossi;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale 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.

2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate bi-varietali, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

3. In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

4. Nelle tipologie frizzante e spumante prodotte per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura “rifermentazione in bottiglia”.

Articolo 7

1. Alla Denominazione di Origine Controllata “Garda” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi e gli attributi, “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e simili.

2. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’art. 1, con l’esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

3. E’ consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

4. Nell’etichettatura e presentazione del vino Garda bianco spumante di cui all’art.1 è fatto obbligo di omettere il riferimento al colore “bianco”. L’uso del termine “millesimato” deve obbligatoriamente essere accompagnato dall’anno di produzione delle uve.

5. Nella designazione dei vini Garda può essere utilizzata la menzione “vigna”, alle condizioni di cui all’art.31, comma 10, della Legge 238/16.

6. Le tipologie Garda bianco e rosso passito possono essere immesse al consumo solo dopo il 1° settembre dell’anno successivo alla vendemmia.

Articolo 8

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Garda” deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino al volume nominale massimo di 5 litri. É altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino “Garda” in recipienti ammessi dalla normativa vigente fino a 60 litri.

2. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Garda”, a esclusione della tipologia spumante e passito è consentito l’uso di 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 non inferiori a due litri e non superiori a dodici litri.
Le tipologie Garda bianco, rosso e rosato possono essere immesse al consumo anche in fusti di acciaio inox della capacità di venti, venticinque e trenta litri.

3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi.

4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata”Garda” nelle tipologie spumante deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 18 litri. Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'uso temporaneo di contenitori aventi volumi diversi. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è consentito anche l'uso del tappo a vite.

5. Il vino a Denominazione di Origine Controllata”Garda” nelle tipologie frizzante deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie vetro fino a 5 litri chiuse con tappo raso bocca, in sughero o con materiale inerte, o a vite, alle condizioni stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale che disciplina la specifica materia. Per il vino frizzante che riporta in etichetta la dicitura “rifermentazione in bottiglia” è consentito anche l'uso del tappo corona.

Articolo 9

A) Informazioni sulla zona geografica
Fattori naturali rilevanti per il legame
Il lago di Garda, o Benàco è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi sub-mediterraneo. Il luogo con le temperature più miti è Malcesine, mentre quello con temperature più rigide e un clima più continentale è Peschiera del Garda. La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasione riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si

verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.
Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri. Questi prendono nomi dialettali, quindi un singolo vento può avere nomi diversi. Il vento più noto è il *Sover* (o *Sauar*, o *Soar*, o *Vént dé Sóra*, da "sopra"), in quanto spesso piuttosto teso e in ragione di questo ricercato dagli appassionati di navigazione a vela. È un vento discendente che interessa praticamente tutto il lago, anche se è molto più intenso nell'alto e medio Garda, in quanto dopo Torri del Benaco il lago si allarga facendo perdere forza al vento. Soffia dalle prime ore della notte, ma si rafforza con il sorgere del sole, a causa dell'aumento della temperatura, e spira fino a circa mezzogiorno. Altre brezze di monte sono il *Montis* (o *Montes*), che spira dal monte Baldo verso Bardolino e Peschiera, e il *Traersù*, che scende invece dalle prealpi bresciane verso Moniga e Manerba. Altri venti importanti, in questo caso ascendenti, sono l'*Ora*, una brezza di valle che spira da sud poco dopo la caduta del *Sover* fino al tramonto. Interessa specialmente il medio e alto Garda, dove acquista velocità a causa dell'effetto Venturi, dovuto alla conformazione a forma di imbuto del lago e delle montagne circostanti, e l'*Ander*, che investe tutta la parte inferiore del Garda.Un vento freddo periodico che soffia in genere in primavera o autunno, e dalla durata media di tre giorni, è il *Balì*: si tratta del vento più violento che colpisce il lago, nasce nelle Alpi ma viene incanalato verso sud dal lago.Tra gli altri venti periodici vi sono il *Vinessa* (o *Vinezza*, o *Vicentina*) che soffia umido e fresco da sud-est.Altri venti periodici ma meno frequenti sono il *Toscano* (o *Toscà*), il *Pezzochero*, il *Gardesana*, il *Boarno* e l'*Avreser*.
Fattori umani rilevanti per il legame
In epoca romana il lago era conosciuto come Benaco, mentre oggi è meglio noto come lago di Garda, toponimo attestato fin dal Medioevo e di origine germanica, derivante da quello dell'omonima cittadina sulla sponda veronese del lago, la quale, insieme a un'altra località celebre del lago, Gardone Riviera, e altre meno conosciute, come Gàrdola, Gardoncino, Gardoni, Guàrdola e Le Garde, testimonia la presenza germanica che va dal VI al VIII secolo, in particolare quella longobarda. Il toponimo Garda, con il quale è chiamato il lago già in alcuni documenti dell'VIII secolo, è l'evoluzione della voce germanica *warda*, ovvero "luogo di guardia" o "luogo di osservazione".
Il toponimo classico del lago, ovvero *Benācus lacus* (Benaco), è quasi sicuramente di origine celtica, precedente quindi al dominio romano, e dovrebbe derivare da *bennacus*, confrontabile con l'irlandese *bennach*, e significherebbe "cornuto", ovvero dai molti promontori. La traduzione "cornuto" viene anche interpretata in riferimento alla penisola di Sirmione.
La versione italiana dell'accento tonico rimane fedele all'accentazione latina, quindi va pronunciato con l'accento sulla "a". Gli abitanti del lago, in particolar modo quelli della sponda veronese, pronunciano il nome Benaco con l'accento sulla "e", ovvero Bènaco. Resta oscuro il motivo per cui i nativi delle zone del lago tendono ad utilizzare la versione con l'accento sdrucciolo del nome.
Non si è a conoscenza né di chi abbia introdotto la vite in questo ambiente né quando, ma alcune testimonianze riportano che già nel I secolo il vino gardesano era ben noto e si poteva facilmente trovare nei banchetti degli antichi romani con il nome di Vino Retico. Il Retico fu uno dei vini preferiti dell'imperatore Augusto, per lo meno secondo quello che ci riporta Svetonio, e pure Plinio loda le viti e l'uva retica, affermando che era piuttosto in voga a Roma.

L'integrazione tra Romani e Cenomani, i quali controllavano la zona gardesana, iniziò probabilmente nel 225 a.C., quando vi fu un trattato di alleanza tra Cenomani, Veneti e Romani, anche se l'effettiva romanizzazione del territorio avvenne tra il II e il I secolo a.C., tanto che nell'89 a.C. vennero concessi i diritti già delle città latine per volontà del console romano Gneo Pompeo Strabone e una quarantina di anni dopo fu concessa la cittadinanza romana a Brescia (che comprendeva la sponda occidentale e settentrionale del Benaco) e a Verona (che comprendeva invece la sponda orientale). Un secolo strategico fu il I d.C. in quanto vennero realizzate strade di notevole importanza, come la *via Gallica*, che collegava Verona con Milano passando da Peschiera (l'antica *Arilica*), e la *via Claudia Augusta*, che collegava la pianura con il passo di Resia e quindi i territori più settentrionali, oltre ad alcune strade di minore importanza che collegavano la val d'Adige con il Garda, la *via Benacensis* (all'altezza di Torri del Benaco) e la *Campiona*. Furono inoltre istituiti due *pagi*, ovvero circoscrizioni territoriali rurali: quello dei *Benacenses* sul bresciano e il *pagus* dei *Claudienses* sul veronese. Nel 268 si combatté la battaglia del lago Benaco tra l'esercito dell'Impero romano, comandato dal futuro imperatore Claudio il Gotico, e la federazione germanica degli Alemanni. La schiacciante vittoria ottenuta dai romani permise la definitiva cacciata dall'Italia settentrionale degli Alemanni, a causa delle gravissime perdite che subirono durante la battaglia.
Dopo il crollo dell'Impero romano la regione gardesana assistette al passaggio di numerose popolazioni barbariche, ma la prima popolazione germanica che vi si stanziò, dopo una lunga migrazione, fu quella dei Longobardi. Le loro testimonianze sono presenti per lo più lungo le sponde meridionale e orientale, preferite ad altre zone per via dell'importanza strategica: da qui si poteva infatti controllare sia le vie d'acqua del Garda e del Mincio, che la val d'Adige. Durante l'egemonia longobarda vi fu una prima riorganizzazione, oltre che la definitiva cristianizzazione dell'area, iniziata nei secoli precedenti da San Vigilio e San Zeno. Il lago rimase al confine tra tre potenti ducati longobardi, quelli di Verona, di Trento e di Brescia, e fu al centro di un'importante rete di comunicazioni, sia commerciali sia militari.
Per tanto fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino.
Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino. Saranno però gli Etruschi, nel V secolo a.C. ad introdurre nel bresciano la coltivazione della vite "addomesticata" soppiantando quella selvatica.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico con l'interazione del vitigno.
Le varietà più intensamente coltivate sono tre per le uve a bacca bianca quali: Garganega, Chardonnay e Pinot grigio e tre per le uve a bacca nera quali: Corvina, Merlot e Cabernet.
In particolare per la categoria vino (1) le tipologie bianco e rosso anche con la specificazione di vitigno, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e organolettiche tipicamente riconoscibili perché legate alle peculiarità del microclima gardesano che si traducono in odori intensi e prevalentemente floreali e sapori freschi, sapidi e tradizionalmente morbidi. Sempre nella categoria vino, seguito dalla specificazione di vitigno a bacca bianca si rileva che per la Garganega le note sensoriali prevalenti sono legate alla consistenza del sapore, per lo Chardonnay alla

complessità olfattiva e per il Pinot grigio alla riconoscibilità varietale. Per le specificazioni di vitigno a bacca nera, si rileva che la Corvina ha note gusto olfattive prevalentemente legate alle spezie dolci, i Cabernet note vegetali e ricchezza di struttura e alcolicità, il Merlot note intense floreali e fruttate che donano eleganza unitamente alla morbidezza.
Per la categoria di vino spumante (4) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione del vitigno Pinot grigio e Garda rosè , ottenuti prevalentemente dall'elaborazione con il metodo Charmat di vini base derivati dalla riclassificazione di altre Doc di territorio e costituite principalmente da uve monovarietali, si ottengono spumanti fruttati sapidi, di facile beva per loro morbidezza di sapore.
Per la categoria di vino spumante di qualità (5) nelle tipologie Garda bianco e Garda rosè, ottenuta prevalentemente dall'elaborazione con il metodo classico, si utilizzano vini base solitamente vinificati dalla selezione di diversi uvaggi assemblati in cuvèe da cui si ottengono prodotti ricchi, complessi, frutto di lunghe maturazioni sui lieviti.
Per la categoria di vini frizzanti (8) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione di alcuni vitigni quali Garganega, Pinot grigio e Chardonnay e Garda rosè, si ottengono vini frizzanti di pronta beva, semplici, fruttati e freschi con caratteristiche organolettiche riconoscibili nella particolarità varietale.
Nell'area gardesana i vigneti sono parte integrante ed essenziale del paesaggio e dell'ambiente. La storia ha segnato nei secoli l'evoluzione vitivinicola dettata da generazioni di viticoltori che hanno fruito delle specificità del "terroir" per produrre vini che sono caratterizzati dalla morbidezza dei sapori, frutto del clima "mediterraneo" e dalla sapidità, frutto dell'evoluzione geopedologica dell'areale morenico che circonda il lago di Garda.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Nell'area gardesana i vigneti sono parte integrante ed essenziale del paesaggio e dell'ambiente di una delle zone a maggior afflusso turistico d'Italia. L'ambiente agricolo vive un proprio delicato, rispettoso e particolare equilibrio con il resto della natura tanto da trasformarsi in ambiente "turistico", pronto ad accogliere in ogni istante chi si inoltra nella campagna o fra le colline alla ricerca di inaspettate e piacevoli sorprese, lontano dal turismo chiassoso ma vicino alle meraviglie naturali del lago più grande d'Italia e del suo entroterra.
La parte settentrionale del lago è situata in una depressione che si insinua all'interno delle Alpi, mentre la parte meridionale occupa un'area limitrofa dell'alta Pianura Padana: si distinguono quindi un tratto vallivo ed uno pedemontano, il primo di forma stretta e allungata, il secondo ampio e semicircolare. Una caratteristica del Garda è la dimensione limitata del bacino idrografico (2290 km²) rispetto alla superficie lacustre: ad una lunghezza di 52 km del lago corrispondono i 95 km del bacino, mentre le rispettive larghezze sono di 16 e 42 km. Lo spartiacque orientale del bacino idrografico benacense presenta una direzione parallela all'asse del lago, mentre quello occidentale ha un andamento più sinuoso. All'interno del bacino i rilievi maggiori sono la cima Presanella (3556 m) e l'Adamello (3554 m), anche se la maggior parte del territorio è compreso tra i 65 ed i 1500 m.
Morfologicamente il bacino idrografico del Garda è suddivisibile in quattro aree: la pianura di circa 200 km², la superficie lacustre di circa 370 km², la porzione occidentale di circa 500 km² e quella orientale di circa 1040 km².
A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico,ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casipalustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del

Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne. La morfologia delle colline è dolce e dalle linee delicate; dai punti più alti è possibile avere la percezione dei rapporti che legano le colline con le montagne oltre che della forma circolare ad anfiteatro degli andamenti collinari, i quali sembrano abbracciare la parte meridionale del lago. Queste zone, abitate sin dalla preistoria, sono ambienti di grande pregio naturalistico, con vegetazione tipica del clima mediterraneo come l'olivo, la vite, le agavi e altre piante, che crescono rigogliose grazie al microclima creato dal bacino del Garda, che rende l'inverno particolarmente mite.

Il livello medio delle acque del Garda, che si trova a 65 metri sopra il livello del mare, subisce variazioni stagionali piuttosto limitate, in particolare se rapportato agli altri grandi laghi prealpini: le oscillazioni massime sono di 1-1,5 metri. La limitatezza di queste variazioni è merito delle dimensioni notevoli dell'invaso rispetto a quelle del bacino imbrifero che lo alimenta. La temperatura media delle sue acque superficiali è di 12 °C, che scende a 8 °C a 100 metri di profondità. La temperatura superficiale dell'acqua è però soggetta a variazioni notevoli nell'arco dell'anno: la temperatura minima a dicembre è di 6 °C mentre quella massima ad agosto è di 27 °C. Uno dei fenomeni caratteristici del lago è quello delle *sesse*, ovvero un repentino innalzamento del livello del lago, mediamente di 30 cm, collegato a un calo improvviso della pressione atmosferica. Si tratta di un evento che avviene in condizioni di lago calmo, che si manifesta senza preavviso e la cui durata può variare da alcuni minuti fino ad alcune ore, in casi eccezionali anche una giornata intera.

Altro fenomeno ricorrente è quello delle correnti, che consiste nel movimento di una massa d'acqua in una direzione diversa rispetto all'acqua che la circonda. In genere sono correnti subacquee, ma possono diventare visibili in superficie tramite una sorta di fiume che scorre sulla superficie del lago dalla colorazione più chiara rispetto a quella delle acque circostanti. Le correnti hanno andamenti e velocità piuttosto varie e si manifestano in luoghi e momenti sempre diversi, anche se i luoghi in cui compaiono più frequentemente sono nelle acque di fronte a Garda, Bardolino, Lazise, tra Gargnano e la punta di San Vigilio, e a settentrione a Malcesine e a Limone. Causa di questo fenomeno sono squilibri di temperatura.

Il paesaggio è condizionato dalle caratteristiche litografiche delle rocce, dalle strutture tettoniche e in parte anche dall'azione antropica. L'importanza della struttura tettonica nella modellazione del paesaggio lacustre è particolarmente evidente sulla catena del monte Baldo, la cui dorsale coincide con la culminazione di una piega anticlinale. La depressione del lago, invece, deriva da una piega, più specificatamente da una sinclinale fagliata poi scavata dalle acque correnti e modellata dai ghiacciai. Altre forme sono state definite da processi erosivi fluviali, glaciali e carsici. In particolare l'erosione di tipo fluviale è evidente nella zona settentrionale del bacino, mentre l'erosione glaciale è visibile in tutta la zona: questo processo è reso evidente soprattutto dal grande anfiteatro morenico creato da centinaia di colline a sud del lago, formate da massi giganti, ciottoli, sabbia e limi. L'azione di avanzamento ed arretramento che ha subito nel tempo il ghiacciaio è visibile nell'alternanza di cerchie collinari. I processi carsici sono presenti soprattutto sul monte Baldo, come dimostrano le numerose doline e conche, e questi processo erosivi sono facilitati dai calcari triassici del monte, facilmente fratturabili.

Le rocce ed i depositi morenici e fluvioglaciali affioranti nella zona del lago si sono formati in un periodo di circa 200 milioni di anni. Le formazioni più antiche sono del periodo Triassico superiore e, in gran parte, si tratta di Dolomia Principale (spesso dolomie biancastre o rosate). Le dolomie

hanno uno spessore di qualche centinaio di metri e danno vita ad una morfologia aspra, che diventa evidente lungo la linea di vetta del monte Baldo (qui costituiscono il nucleo dell'anticlinale) e in un'area piuttosto vasta tra il lago di Garda ed il lago d'Idro. La presenza della dolomia identifica questa come una vasta piattaforma marina: un fondale poco profondo, con, principalmente, sedimenti carbonatici, aventi caratteristiche che sono variate nel tempo da subcotidali, intercotidali e sopracotidali. Le rocce che vanno dal periodo Giurassico a quello Terziario hanno invece dato luogo, tra il lato occidentale e quello orientale del lago, a sedimenti ben diversi: gli studiosi parlano in questo caso di facies veneta e facies lombarda, la prima una piattaforma carbonatica (cioè un ambiente marino di sedimentazione poco profondo e subsidente, con sedimentazione di carbonati), la seconda un bacino (cioè una profonda depressione sottomarina, con sedimentazioni calcarei e calcarei-marnosi ricchi di selce). Le differenze così nette tra le serie stratigrafe venete e lombarde hanno suscitato sostanzialmente tre ipotesi: una spiega la differenza di facies come conseguenza di una traslazione verso nord (di circa 30 km) della zona veronese, che avrebbe portato a contatto ambienti lontani e diversi. Un'altra ipotesi spiega le differenze in modo diverso: la zona veronese e prealpina veneta (una fascia di circa 80 km) avrebbero fatto parte di un'area sopraelevata (ovvero una piattaforma) rispetto ai due lati, le fosse lombarda e bellunese. In questo caso, però, le differenze tra le due sarebbero state più graduali, senza i passaggi bruschi che si evidenziano, invece, nella regione del lago di Garda. La terza ipotesi cita verosimilmente la presenza di linee di faglia sinsedimentarie che separavano la piattaforma dalle fosse: in tal modo il passaggio tra le due facies sarebbe più brusco, proprio come viene riscontrato dai rilievi eseguiti. Qui vi sono infatti le condizioni climatiche e il terreno adatto per la crescita della vite che è presente in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde di cui la più intensamente coltivata in termini di superficie vitata e quella veronese che comprende oltre a Doc Garda ben sette altre denominazioni di origine.

Articolo 10

Nome e Indirizzo: *SIQURIA S.p.A* -
Sede Legale: Via Antonio Pigafetta,47 37047 San Bonifacio (Vr) - Italia Tel. (+39) 0454857514| fax (+39) 0456190646
Ufficio di Pastrengo: *via Tione, 51 37010 Pastrengo (Vr)* – Italia Tel (+39) 045 8240232
e-mail: info@siquria.it; pec: comunicazioni@cert.siquria.it;

SIQURIA S.p.A. 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.