

LA STORIA DEL BARDOLINO

Le origini

La presenza delle viti e l'uso del suo frutto nell'attuale territorio di produzione del vino Bardolino ha origine antichissima, com'è dimostrato dai ritrovamenti archeologici avvenuti nelle palafitte dell'età del bronzo scoperte a Peschiera del Garda, Lazise (nella frazione di Pacengo) e Bardolino (nella frazione di Cisano), presso le quali sono emerse presenze di semi (vinaccioli) classificati come apparenti alla *Vitis Silvestris*.

Risalgono all'epoca romana vari reperti riferiti all'uso del vino nei riti religiosi (situle e pàtere) ed alla conservazione e al trasporto del vino (anfore) ritrovati in varie località del territorio del Bardolino. Si suppone possano risalire a tali periodi anche le prime coltivazioni della vite nell'area, ipotesi rafforzata da vari ritrovamenti di insediamenti agricoli risalenti, appunto, all'età romana.

Le prime documentazioni scritte della presenza della vite nel territorio del Bardolino risalgono all'epoca altomedievale, periodo al quale appartengono anche le raffigurazioni di grappoli di uva e tralci di vite presenti in alcune chiese della zona. In tale epoca, furono soprattutto le istituzioni religiose ad incentivare lo sviluppo agricolo del territorio, favorendo la coltivazione dell'olivo e della vite. In particolare, nell'807 il monastero di San Zeno di Verona ricevette da re Pipino una chiesa a Bardolino (il paese che dà nome alla doc) ed i terreni di sua pertinenza: presso tale chiesa, anch'essa intitolata a San Zeno, esisteva una "caneva" (cantina) che serviva probabilmente da deposito per gli affitti in natura versati da chi coltivava le terre del monastero non solo a Bardolino, ma anche in altre località della zona. Contratti di affitto che prevedevano canoni costituiti da vari carri di uva saranno sottoscritti nei secoli successivi anche da parte di altri enti religiosi, come la Pieve di Garda.

I documenti relativi a presenze di vigneti, e a loro compravendite, sono numerosissimi nel periodo medievale e fanno riferimento a tutta l'attuale area di produzione del Bardolino, a testimonianza di una viticoltura divenuta già all'epoca particolarmente rilevante. Alcuni autori del XV secolo, riferendosi alla zona, parlano di "dolci vini e naturali" (Francesco Corna da Soncino) e di "perfectissimi vini" (Marin Sanudo).

È nel XIX secolo che la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di "Bardolino". Le prime analisi chimiche effettuate sui vini dell'area di produzione del Bardolino risalgono al 1873: vennero compiute da Giovanni Del Sie. Nel 1897 lo scrittore bresciano Giuseppe Solitro, parlando dei vini del lago di Garda, testimonia che "tra i più reputati della regione sono quelli di Bardolino, che questo nome corrono 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 diverse caratteristiche organolettiche della produzione delle varie località di quella che è l'attuale area di produzione del Bardolino.

Nel '900 la notorietà del Bardolino come ben caratterizzato "vino tipico" dell'area del Garda è considerevole. Negli anni '20 la Mostra Campionaria Vini Veronesi di Verona premia le migliori produzioni di "vino tipico Bardolino". Nel 1926 viene costituito il primo "Consorzio di difesa del vino tipico Bardolino", su base volontaria. Nel 1937 viene istituito il "Consorzio di difesa per la tutela dei vini pregiati veronesi", indicando fra le tipologie tutelate il Bardolino. Nell'ambito del territorio di produzione, nel 1939 la Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano distingue, sulla base di vari fattori naturali e produttivi, due specifiche sottozone: quella del "Bardolino" (corrispondente all'attuale zona Classica) e quella del "Sona-Custoza" (corrispondente all'attuale zona meridionale della denominazione di origine), il cui vino, secondo il testo elaborato all'epoca, "si distingue dal Bardolino per essere un po' più carico di colore e più pieno di corpo" poiché, accanto alla Corvina e alle altre uve presenti in entrambe le zone, si utilizzavano anche altri vitigni, quali Sangiovese e Barbera. Nel 1935 il giornalista e scrittore Paolo Monelli descrive il Bardolino come un vino "grazioso, lieve, salato, di lucido colore". Negli anni '40 e '50 bottiglie di vino etichettate come "Bardolino" o "Bardolino Extra" vengono esportate negli Stati Uniti.

La storia recente

La storia moderna del Bardolino ha ufficialmente origine il 28 maggio 1968, data di approvazione del Decreto presidenziale che istituisce la doc: la zona di produzione, coerente con l'area già individuata nel secolo precedente, comprende, in tutto o in parte, il territorio di 16 comuni della sponda veneta del lago di Garda e del suo entroterra.

Il Consorzio di tutela del vino Bardolino doc viene istituito nel 1969. Nello stesso anno, nel "Catalogo Bolaffi dei vini d'Italia" il Bardolino viene descritto da Luigi Veronelli (che già nel 1961 nel volume "I vini d'Italia" l'aveva definito "simpatico") come un vino dal colore "rosso rubino trasparente e gioioso, brillante", dal "bouquet tenue, che conserva una vinosità fatta elegante" e dal sapore "asciutto e leggero", dotato di una "sottile sapidità".

Grazie alla sua precisa identità storica, la denominazione Bardolino è conosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Sul finire del '900 l'export del Bardolino è considerevole: si stima che il 60% delle bottiglie vengano vendute all'estero. Il primo mercato è la Germania, anche grazie alla familiarità delle popolazioni tedesche con il lago di Garda, di cui costituiscono il principale segmento turistico, ma importanti quote dell'export sono destinate anche a Regno Unito, Austria, Francia, Danimarca, Svizzera, Stati Uniti, Canada, Giappone. Del resto, le aziende vinicole condividono la forte propensione internazionale dell'area del Garda, che ha nel turismo uno dei suoi fondamentali supporti economici: sulla scia dei viaggiatori romantici del XVIII secolo (Goethe fu sul lago di Garda nel 1786, definendolo "ein schönes Schauspiel", "un meraviglioso spettacolo", e approdò a Bardolino il 14 settembre), ogni anno milioni di persone scelgono la sponda veneta del lago per le loro vacanze.

Con l'inizio del XXI secolo i vigneti della zona di produzione sono in amplissima parte rinnovati. Le cantine che producono Bardolino all'interno della zona di produzione sono circa cento: accanto a piccolissime aziende agricole a conduzione familiare, che commercializzano poche migliaia di bottiglie per anno, operano alcune fra le maggiori case vinicole italiane. La filiera produttiva è suddivisa in tre segmenti pressoché uguali: aziende agricole medio-piccole, cooperative e grandi imbottigliatori.

La tipicità torna ad essere la chiave di volta del successo del Bardolino. Nel numero di maggio del 2011 il mensile britannico "Decanter" inserisce il Bardolino fra i dieci stili di vino da seguire con maggiore attenzione in Italia: "Il Bardolino – scrive Richard Baudains – sta tornando ai rossi succosi che sa fare meglio, tranne che oggi li sta facendo molto, molto meglio" ("Bardolino is returning to the pale, juicy reds with the cherry and almond aromas that it does best. Except that today, it is making them much, much better").