

Commento dal Consorzio Garda Classico

“Non poteva esserci annata migliore per il debutto del Valtènesi”. Non usa mezzi termini il presidente del Consorzio Garda Classico, Sante Bonomo, tracciando un primo bilancio della campagna vendemmiale 2011, che va concludendosi in questi giorni nei vigneti della riviera bresciana del Garda. Gli ultimi grappoli cadranno proprio nella settimana che conduce alla grande festa di Profumi di Mosto (domenica 9 ottobre), che quest’anno assume un valore particolarmente simbolico a fronte di un’annata dalle caratteristiche di assoluta eccellenza, con maturazioni anticipate ed elevato profilo qualitativo delle uve.

“Le condizioni meteo particolarmente calde delle ultime settimane hanno provocato un calo della produzione in uva stimato all’incirca in un 15% – spiega Sante Bonomo, presidente Garda Classico -. La qualità è tuttavia elevatissima grazie alle condizioni di maturazione ottimale delle uve: ci sono tutte le condizioni perché quello del Valtènesi sia un esordio da ricordare”.

Come ormai noto, il Valtènesi debutterà sul mercato nel 2012 con doppia scadenza: il 14 febbraio, giorno di San Valentino, toccherà al Chiaretto, mentre il 1 settembre arriverà il Valtènesi nell’espressione del rosso.

“Dopo 50 anni di storia abbiamo finalmente un nome ed un’identità che coincidono con il nostro territorio di produzione – afferma Mattia Vezzola, vicepresidente Garda Classico -. E questo consentirà a tutti i produttori di concentrare le proprie energie nell’opera di valorizzazione di un grande patrimonio internazionale come il Gropello, un’esclusiva assoluta della Valtènesi che rappresenta una rarità unica al mondo”.

La produzione del comprensorio è tra l’altro in aumento grazie non solo all’incremento delle superfici coltivate ma anche alla paziente opera di riqualificazione dei vigneti in atto ormai da alcuni anni. In totale nell’area Valtènesi-Garda Classico gli ettari vitati a regime sono 830: si stima che nelle cantine della zona, a fine campagna, arriveranno circa 55-60 mila quintali di uva per un imbottigliato compreso tra 6,8-7 milioni di pezzi.

“Dopo Franciacorta e Lugana, la brescianità enoica rafforza la sua identità territoriale – afferma il vicepresidente Garda Classico Fabio Contato -. L’arrivo del Valtènesi chiude il mosaico delle tipologie bresciane affiancando alle bollicine franciacortine ed al bianco di Lugana un Chiaretto ed un rosso che porteranno il nome del territorio in cui sono prodotti. Si tratta di un passaggio contrassegnato da rigorosi presupposti qualitativi, codificati da un disciplinare condiviso dai produttori in un clima di rinnovata maturità, per una Doc proiettata sulle domande emergenti di un consumatore che beve meno, ma che sa scegliere prodotti di eccellenza. E il Valtènesi, grazie anche alle regole che impongono il rispetto di precise tempistiche sull’affinamento, vanta fin d’ora il profilo di prodotto vincente per questo mercato moderno ed emergente”.