



CONSORZIO GARDA DOC: LOW ALCOL E CREMANT, APPROVATE LE MODIFICHE AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Nuove tipologie e aggiornamenti produttivi per una denominazione in evoluzione

Sommacampagna, 30 ottobre 2025 - Approvate le **modifiche al disciplinare di produzione dei vini Garda DOC**. Il **decreto ministeriale del 24 settembre 2025**, pubblicato sulla **Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – Serie Generale n. 234 dell'8 ottobre 2025** introduce importanti novità, pensate per rafforzare la competitività e l'attualità della denominazione, in equilibrio tra evoluzione produttiva e rispetto della tradizione di un territorio dalla vocazione vitivinicola millenaria.

*“Questa revisione del disciplinare” commenta **Paolo Fiorini, Presidente del Consorzio Garda DOC** “rappresenta un passaggio strategico per la nostra denominazione e per i produttori che ne fanno parte. È il risultato di un confronto costruttivo con il Ministero e con gli operatori del settore, con l'obiettivo di rispondere in modo concreto alle nuove esigenze del mercato e dei consumatori, oggi sempre più attenti a vini identitari, versatili e contemporanei. È un passo avanti che rafforza l'identità del Garda DOC e ne amplia le potenzialità produttive e commerciali, mantenendo come filo conduttore la qualità e il legame con il territorio.”*

Il Presidente sottolinea inoltre il ruolo del Consorzio nel promuovere e tutelare una denominazione che si estende tra **Lombardia e Veneto**, in un'area collinare di straordinaria bellezza, protetta dalle montagne e affacciata sul Lago di Garda. *“Tra le province di Brescia, Mantova e Verona”* prosegue Fiorini *“si coltivano uve che da secoli raccontano la storia e l'identità di questo territorio. Oggi il Consorzio rappresenta **250 produttori**, lavorando con uno spirito di collaborazione che permette ai vini Garda DOC di esprimere al meglio la ricchezza e la varietà delle terre gardesane.”*

L'aggiornamento del disciplinare introduce **nuove tipologie e importanti revisioni tecniche**. Entrano a far parte della denominazione il **Garda Müller Thurgau**, nelle versioni vino, frizzante e spumante, e il **Garda Rebo**, nella categoria vino fermo. Per le tipologie spumante e frizzante vengono inoltre aggiunte le specificazioni di vitigno **“Garganega”** e **“Chardonnay”**. La **Garganega**, principale varietà autoctona a bacca bianca della DOC Garda utilizzata nella produzione di numerosi vini bianchi, anche spumanti, oltre che nei **bivarietal** come **Garganega-Chardonnay** e **Garganega-Pinot Grigio**, negli ultimi anni è stata al centro di un'intensa attività di sperimentazione agronomica e, a partire dalla vendemmia 2025, potrà essere commercializzata anche nella versione **“low alcol”**, con un titolo alcolometrico di **9% vol.** — la **prima DOC italiana dedicata a un vino fermo a bassa gradazione alcolica**, segnando un importante passo innovativo nel panorama enologico nazionale.

Per le versioni **rosé spumante e frizzante** debutta inoltre la specificazione **“Corvina”**, che arricchisce ulteriormente il profilo della denominazione valorizzando una varietà autoctona tra le più rappresentative dell'area gardesana. Un riconoscimento che conferma l'attenzione crescente del Consorzio verso le uve del territorio e la volontà di offrire vini capaci di esprimere autenticità, identità e legame con l'origine. Tra le novità spicca anche l'introduzione del **Pinot Grigio Ramato Rosato**, una varietà che valorizza uno dei vitigni simbolo del Nord Italia, proponendone un'interpretazione contemporanea e coerente con la sensibilità attuale verso vini freschi, eleganti e dalla forte identità. Rilevante inoltre anche l'introduzione, per la categoria spumante, del termine **“Cremant”**, che avvicina la produzione gardesana agli standard qualitativi internazionali e alle più prestigiose tradizioni europee.



Le modifiche prevedono anche l'**estensione della zona di produzione** a una parte del **comune di Castenedolo**, in provincia di Brescia, e la possibilità di **utilizzare tutti i contenitori previsti dalle normative europee per il condizionamento dei vini Garda DOC**.

“La nostra missione” conclude Fiorini “è chiara: dare voce a un territorio unico, che ha saputo unire la tradizione viticola a una visione moderna e internazionale. L’aggiornamento del disciplinare è un tassello fondamentale di questo percorso, perché consente di valorizzare ulteriormente le peculiarità delle varietà autoctone e internazionali che convivono in quest’area, offrendo al consumatore un ventaglio di esperienze gustative coerente, riconoscibile e profondamente legato al Lago di Garda.”

Tutte le modifiche saranno **attuabili già dalla vendemmia in corso**, relativa alla **campagna vitivinicola 2025/2026**, segnando un nuovo capitolo nel percorso di crescita della denominazione.

Con queste modifiche, il **Consorzio Garda DOC** rinnova il proprio impegno nel promuovere la qualità, la sostenibilità e l’identità territoriale, raccontando un territorio che guarda al futuro senza perdere il legame con le proprie radici.

IL CONSORZIO GARDA DOC

Un territorio collinare dalle caratteristiche paesaggistiche uniche, tra Lombardia e Veneto, protetto dalle montagne e affacciato sul bacino più grande d’Italia: qui, tra le province di Brescia, Mantova e Verona, sorge la DOC Garda, un’area di produzione vitivinicola in cui le speciali condizioni climatiche hanno plasmato nel tempo le qualità delle diverse specie di uva che vi crescono e, tuttora, ne determinano le peculiarità. Riconosciuta per la prima volta nel 1996 con lo scopo di valorizzare i vini varietali prodotti nelle 10 storiche zone di produzione dell’area gardesana, la DOC Garda è una denominazione guidata da un forte spirito di innovazione, in grado, negli anni, di evolversi in base alle esigenze dei consumatori, pur rispettando un prodotto che qui ha origini antichissime. Ottenuto il riconoscimento ministeriale nel 2015 e operante erga omnes dal 2016, oggi il Consorzio Garda Doc rappresenta 250 utilizzatori della denominazione, dando voce e promuovendo una fra le più preziose eccellenze enogastronomiche d’Italia.

UFFICIO STAMPA

AB COMUNICAZIONE

Anna Barbon | a.barbon@ab-comunicazione.it

Federica Zane f.zane@ab-comunicazione.it

