



COMUNICATO STAMPA

“LOW – DOC Garda: informazione, sostenibilità e qualità della DOC Garda”

Il 4 giugno alla Rocca di Lonato una serata dedicata al territorio, al vino e al futuro sostenibile della denominazione gardesana

Tra il Lago di Garda, le colline moreniche e i vigneti che si estendono tra le province di Brescia, Mantova e Verona, la DOC Garda rappresenta oggi una delle realtà più dinamiche del panorama enologico italiano. Mercoledì 4 giugno la Rocca di Lonato ospiterà “**LOW – DOC Garda: informazione, sostenibilità e qualità della DOC Garda**”, una serata promossa dal Consorzio Garda DOC per raccontare appunto il valore di un territorio che, negli anni, ha saputo costruire un’identità vitivinicola sempre più riconoscibile, contemporanea e legata ai temi della sostenibilità.

La serata sarà anche l’occasione per approfondire il percorso intrapreso dal Consorzio Garda DOC sul fronte della “**Sostenibilità economica e dell’Innovazione produttiva**” attraverso il racconto del “**Modello Sostenibile di Produzione DOC Garda**”, sviluppato negli ultimi anni come risposta concreta ai cambiamenti climatici e alle nuove esigenze di mercato senza perdere l’identità dell’origine e della garanzia di certificazione proprie di una DOC.

Il Lago di Garda è un “pezzo di Mediterraneo” ai piedi delle Alpi, un territorio caratterizzato da **colline moreniche** dalla tipica forma a semicerchio, frutto delle numerose glaciazioni e deposizioni lasciate dal Garda, quando il bacino era ancora un ghiacciaio. Qui, grazie a un clima speciale costantemente temperato, si respira **aria di Mediterraneo**, circondati da un vegetazione – ricca di **olivi, capperi, limoni, cedri e agavi** – che ne ricorda la tipicità.

La viticoltura ha giocato un ruolo di primo piano sin da epoca antichissima, agendo sempre in un’ottica di connessione e salvaguardia di tutto il paesaggio circostante: è così, infatti, che i numerosi “**iconemi**” tra cui la **Rocca di Lonato** sono rimasti intatti, diventando tutt’oggi veri e propri elementi distintivi del paesaggio gardesano.

Gli “iconemi” che contraddistinguono l’area gardesana ci raccontano così di un territorio che trae insegnamento dal suo florido passato ma che è in grado, allo stesso di tempo, di mantenere costantemente lo sguardo al futuro, dimostrando come **gestione dei vigneti e salvaguardia del paesaggio siano interconnesse** e come quest’ultima sia strategica per lo sviluppo di modelli colturali capaci di coniugare la tradizione viticola con l’innovazione tecnologica. È in questo terroir dalle caratteristiche così particolari, forgiato dal tempo e aiutato da un **clima “amico”**, che nascono i vini della DOC Garda riconoscibili per **morbidezza, freschezza e mineralità**.



Un lavoro che guarda al futuro senza perdere il legame con il territorio e che porterà già da quest'anno in corso, importanti novità per la denominazione, tra cui l'introduzione di **vini DOC Garda a bassa gradazione alcolica naturale** e della menzione **“Crémant” per gli spumanti metodo classico**.

*“Oggi parlare di sostenibilità significa parlare di territorio, di persone e di responsabilità produttiva”, commenta **Paolo Fiorini**, Presidente del Consorzio Garda DOC. “Con questa serata vogliamo raccontare il lavoro che c'è dietro ogni bottiglia e condividere una visione della denominazione che mette al centro qualità, identità e capacità di evolversi”.*

L'iniziativa si inserisce in un contesto territoriale che coinvolge il **GAL Garda e Colli Mantovani** e i comuni dell'area gardesana compresi tra le provincie di Brescia e Mantova impegnati nella valorizzazione del paesaggio, della biodiversità e delle produzioni locali attraverso modelli di sviluppo sostenibile e integrato.

La serata prenderà il via alle ore **19:30** con un aperitivo panoramico presso la Rocca di Lonato. Alle ore **20** i saluti istituzionali per il Consorzio Garda Doc di **Paolo Fiorini e Giovanna Prandini** prima di una presentazione tecnica sul **“modello produttivo della denominazione Doc Garda” con degustazione commentata anche con abbinamento ai piatti di territorio** con gli interventi di **Carlo Alberto Panont** esperto nazionale di denominazioni di origine e **Sissi Baratella** enologa e wine expert.

L'evento è a partecipazione gratuita con iscrizione obbligatoria entro mercoledì 3 giugno, fino a esaurimento posti disponibili.

Iscrizioni: <https://forms.gle/ZHQT3SQeGiyMLCQh6>

A seguito della registrazione verrà inviata conferma ufficiale di adesione.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.