

Garda DOC, la denominazione che sperimenta: dal low alcol alla cucina in tv

scritto da Redazione Wine Meridian | 28 Ottobre 2026



Il Consorzio Garda DOC amplia il proprio racconto lavorando su due fronti: il vino low alcol, introdotto per primo in Italia nel disciplinare e prodotto dalla vendemmia 2025 sotto il 9%, e il dialogo con la gastronomia, grazie alle collaborazioni con Salame di Varzi DOP e Formaggio Montasio DOP, protagonisti anche in tv su Food Network.

Interpretare il cambiamento, sperimentare nuovi linguaggi e avvicinare il vino alle persone: sono le direttrici dell'attività di comunicazione del Consorzio Garda DOC. **Un percorso che affianca alla valorizzazione del prodotto una crescente attenzione all'innovazione, alle nuove modalità di consumo e alle esperienze capaci di coinvolgere pubblici**

differenti.

“Quest’anno abbiamo voluto sperimentare modi nuovi di parlare dei vini Garda DOC, costruendo occasioni capaci di far comprendere ciò che la nostra denominazione vuole essere oggi”, dichiara Paolo Fiorini, Presidente del Consorzio Garda DOC. **“Siamo orgogliosi di aver lavorato su fronti diversi, dalla scelta pionieristica sul low alcol alle collaborazioni con importanti eccellenze gastronomiche.** Progetti accomunati dalla volontà di rendere Garda DOC una denominazione contemporanea, capace di sperimentare nuovi linguaggi per raccontare i propri vini e il territorio”.

Tra gli ambiti di investimento figura quello dei vini a basso contenuto alcolico. Il Consorzio Garda DOC è stato la prima denominazione italiana a introdurre nel disciplinare una tipologia a gradazione ridotta. **Una novità che testimonia la volontà di leggere i cambiamenti in atto e di offrire ai produttori strumenti per rispondere alle nuove richieste del mercato.**

Dalla vendemmia 2025 la denominazione produce un vino a basso contenuto alcolico, ottenuto attraverso il solo lavoro in vigneto e in cantina, con gradazione inferiore al 9%. **Un consumo più leggero e consapevole, che permette di dialogare con una nuova generazione di consumatori nel rispetto dell’identità vitivinicola del territorio.**

Un altro ambito riguarda il dialogo tra vino e gastronomia, sviluppato con il Salame di Varzi DOP e il Formaggio Montasio DOP. **Un incontro fra denominazioni che crea nuove occasioni di racconto attorno alle produzioni italiane di qualità e mette al centro la versatilità dei vini Garda DOC negli abbinamenti.**

Il progetto televisivo In Cucina con Sonia e le puntate con Luca Pappagallo, andate in onda su Food Network, hanno raccontato l’incontro tra le eccellenze DOP e i vini Garda DOC. **Attraverso la preparazione dei piatti e la proposta degli**

abbinamenti, Garda DOC è entrata in format dedicati alla cucina, con un linguaggio immediato e accessibile.

Low alcol e contaminazione con la cucina sono due direttrici di uno stesso percorso. **Una strategia con cui il Consorzio amplia le modalità di racconto di Garda DOC, creando nuovi punti di contatto con il pubblico, dai nuovi modelli di consumo al dialogo con la gastronomia**

Punti chiave

- 1. Prima denominazione italiana** a introdurre nel disciplinare una tipologia di vino a gradazione ridotta.
- 2. Vino low alcol dalla vendemmia 2025**, ottenuto tra vigneto e cantina, con gradazione inferiore al 9%.
- 3. Collaborazione con Salame di Varzi DOP** e Formaggio Montasio DOP per valorizzare gli abbinamenti con i vini Garda DOC.
- 4. Presenza su Food Network** con In Cucina con Sonia e le puntate con Luca Pappagallo.
- 5. Obiettivo: una denominazione contemporanea**, capace di dialogare con nuove generazioni e pubblici differenti.