Garda DOC, la maturazione delle uve guida il modello sostenibile

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Novembre 2026



Il Consorzio Garda DOC presenta il Modello Sostenibile di Produzione DOC, che valuta la maturazione delle uve considerando zuccheri, acidità, pH e sanità enologica. Sui dati 2019-2024 si basa la proposta di ridurre il titolo alcolometrico minimo della Garganega dal 9,5% all'8,5% vol, con benefici aromatici e maggiore valore lungo la filiera.

Il cambiamento delle condizioni climatiche, l'aumento dei costi di produzione e la necessità di mantenere elevati standard qualitativi stanno ridefinendo le scelte dei viticoltori. Anche nell'areale gardesano, dove il clima sub-mediterraneo ha storicamente caratterizzato la coltivazione della vite, le stagioni vegetative sono diventate meno

prevedibili, con sbalzi termici repentini, precipitazioni intense e una pressione fitosanitaria che può protrarsi anche oltre la fase di invaiatura. In questo scenario, la sostenibilità della produzione vitivinicola passa anche attraverso una revisione dei criteri agronomici ed enologici con cui si valuta la qualità delle uve.

È da questa consapevolezza che prende forma il **Modello Sostenibile di Produzione DOC**, al centro dell'incontro divulgativo aperto al pubblico "LOW" DOC Garda – Informazione, sostenibilità e qualità nella DOC Garda, promosso dal Consorzio Garda DOC lo scorso 4 giugno. Un'occasione per approfondire l'esperienza sviluppata nell'areale veronese a tutta la denominazione in particolare nell'areale mantovano e bresciano e illustrare come l'evoluzione delle pratiche di valutazione della maturazione possa contribuire a una gestione più sostenibile della produzione.

Il modello nasce dall'esigenza di superare una visione della qualità delle uve concentrata prevalentemente sul grado zuccherino, inteso anche come parametro di riferimento per il valore commerciale, per adottare un'analisi più completa dell'indice di maturazione. Accanto all'accumulo degli zuccheri, diventano centrali l'equilibrio tra acidità e pH e la sanità enologica delle uve, valutata nelle sue componenti chimico-fisiche e organolettiche in relazione al calendario vendemmiale. Un approccio che consente di individuare il momento più opportuno per la raccolta, tenendo conto delle condizioni effettive dell'annata e delle caratteristiche della materia prima.

La Garganega, come molti altri vitigni a maturazione medio-tardiva della DOC Garda, rappresenta un caso particolarmente significativo per il territorio veronese.

L'applicazione del Modello Sostenibile di Produzione DOC ha permesso, in particolare, di diversificare la destinazione enologica delle uve Garganega, affiancando alle produzioni

delle denominazioni storiche e delle IGT una nuova possibilità di classificazione per Garda DOC. Una scelta che ha generato maggior valore aggiunto lungo l'intera filiera, dal vigneto all'uva, dal vino alla bottiglia certificata, valorizzando una materia prima attraverso una più articolata gestione delle sue potenzialità produttive.

A supporto di questo percorso, il Consorzio ha condotto un'analisi tecnico-agronomica sui dati raccolti tra il 2019 e il 2024 in vigneti rappresentativi di diversi areali della denominazione. Le rilevazioni hanno preso in esame l'andamento dei principali parametri di maturazione – zuccheri, acidità e pH – evidenziando come, nella prima decade di settembre, il valore medio di accumulo zuccherino sia risultato pari a 14,15 gradi Babo, superiore alla soglia di 13,65 gradi Babo individuata per la proposta di adeguamento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve Garganega destinate a Garda DOC, da 9,5% a 8,5% vol.

L'analisi ha quindi fornito un supporto tecnico alla proposta di modifica del disciplinare, nell'ottica di una maggiore flessibilità nella gestione delle produzioni e di una diversificazione enologica coerente con le caratteristiche delle uve e con le condizioni climatiche attuali. Anche sul piano enologico, i campioni di vino esaminati hanno evidenziato effetti positivi del minore grado alcolico sulla percezione aromatica, in particolare sulle note fruttate e floreali, elementi importanti per il profilo dei vini di pronta beva.

Il Modello Sostenibile di Produzione DOC rappresenta così un esempio di sostenibilità che non si limita alla dimensione ambientale, ma comprende anche quella produttiva ed economica. L'obiettivo è rispondere alle nuove condizioni climatiche attraverso strumenti di valutazione più articolati, tutelare la qualità delle uve e offrire ai viticoltori ulteriori opportunità di valorizzazione del proprio lavoro.

Per il Consorzio Garda DOC, informare e condividere esperienze e dati tecnici significa accompagnare il sistema produttivo in un percorso di consapevolezza, nel quale la sostenibilità diventa anche capacità di adattamento, programmazione e valorizzazione delle risorse del territorio.

Punti chiave

1. **Maturazione completa:** il modello valuta zuccheri, acidità, pH e sanità enologica, oltre al solo grado zuccherino.
2. **Garganega diversificata:** le uve affiancano alle denominazioni storiche e alle IGT la classificazione Garda DOC.
3. **Dati 2019-2024:** nella prima decade di settembre la media zuccherina è 14,15 gradi Babo, sopra la soglia di 13,65.
4. **Proposta al disciplinare:** il titolo alcolometrico minimo naturale della Garganega passerebbe dal 9,5% all’8,5% vol.
5. **Vini più aromatici:** il grado alcolico inferiore valorizza le note fruttate e floreali dei vini di pronta beva.