



MICHELE BRESSAN

BARDOLINO BARDOLINO

Leicht, elegant und charaktvoll
Leggero, elegante e di forte personalità



Oft neigt man dazu Weine nach ihrer Gewichtigkeit zu bewerten: je strukturierter, desto besser – je höher der Alkoholgehalt, desto größer der Wein – usw. Was den Bardolino betrifft, möchte ich das Augenmerk auf seine leichte Eleganz und seine ausdrucksvolle Charakterstärke zusammen mit seiner unmittelbaren Süffigkeit richten. Diese Eigenschaften finden sich nicht leicht und nur wenige Rebsorten und Anbaugelände erfüllen die dafür notwendigen Voraussetzungen. Was bisher geschrieben wurde, drückt sicherlich die wahre Anlage des Bardolino, der einem *gran cru* von Beaujolais ähnelt, aus. Auch wenn man in letzter Zeit durch sehr „muskelbapackte“ Sorten, die aus rosinierten statt aus frischen Beeren gewonnen wurden und in ungeschickter Weise die Weine der nahen Valpolicella nachäffen, davon abgekommen ist. Im Gegenteil sind die interessantesten Weine diejenigen, die dieses Anbaugelände durch Unterstreichungen des mineralischen und feinen Charakters am besten interpretieren und leicht würzige und fruchtige Noten, die je nach Lage an Kirschen oder Erdbeeren erinnern, hervorheben. Die sandigen Böden mit ihrem kräftigen Skelett, die denen des Rhonetales ähneln, sind für einen nicht zu starken Tanningehalt, die Süße und eine leichte Struktur mit einem vielschichtigen Aroma verantwortlich, während das vom nahegelegenen Gardasee beeinflusste Mikroklima dafür sorgt, dass die Trauben gut ausreifen ohne auf das um Verona so beliebte Rosinieren zurückzugreifen. So interpretiert kann der Bardolino mit einer Serviertemperatur zwischen 12° und 14° problemlos zu Fischgerichten, vor allem aus dem nahegelegenen See sowie zu ersten Gängen und Geflügel, das in nicht banaler Weise zubereitet, wie der Wein Leichtigkeit und Charakter zu kombinieren weiß, gereicht werden. Auch die Kombination mit exotisch gewürzten Speisen ist möglich.

Spesso si tende a misurare la qualità dei vini dal loro peso specifico: tanto più sono strutturati tanto più sono buoni, tanto più sono alcolici tanto più sono importanti e così via. Parlando del Bardolino vorrei invece porre l'accento sulle sue caratteristiche di leggerezza e di eleganza e sulla sua capacità di esprimere una forte personalità unitamente ad una notevole facilità di beva e immediatezza; cosa questa difficile da ottenersi e alla portata di solo pochi vitigni e poche zone viticole. Quanto detto esprime senz'altro la vera vocazione del Bardolino, simile a quella di un *gran cru* di Beaujolais, nonostante negli ultimi tempi sia stata sviata da versioni molto muscolose, ottenute da uve appassite piuttosto che fresche, scimmiettando in modo maldestro i vini della vicina Valpolicella. Viceversa le versioni più interessanti sono quelle che sanno interpretare questo territorio assecondandone la naturale inclinazione alla mineralità e alla finezza, mettendo in evidenza delicate note speziate e fruttate che a seconda della zona ricordano le ciliegie o le fragole. La conformazione del terreno sabbiosa e ricca di scheletro, simile a quella della Valle del Rodano, conferisce ai vini tannini non esuberanti e dolci e una struttura leggera accompagnata da un ampio corredo aromatico mentre il microclima influenzato dal vicino lago di Garda garantisce la buona maturazione delle uve senza ricorrere all'appassimento tanto caro nel veronese. Così interpretato e servito ad una temperatura tra i 12° e i 14°, il Bardolino può tranquillamente essere accostato a piatti a base di pesce specie del vicino lago oltre che a primi piatti e a carni bianche, meglio se realizzati in versioni non banali che sanno, come il vino, unire leggerezza a personalità. Possibile anche il connubio con cibi esotici connotati da forti speziature.

FÜR SIE PROBIERT

Drei Winzer und ihre Weine im Vergleich

SCELT PER VOI

Tre produttori e tre etichette per conoscerlo meglio

Corte Gardoni
Loc. Gardoni, 5
37067 Valeggio sul Mincio
(Verona) Italia
Tel. +39 457950382



Az. Corte Gardoni

La famiglia Piccoli conduce nella zona più meridionale del Bardolino la propria azienda agricola. Oltre alla produzione di pregiati vini si dedica alla coltivazione di mele e proprio da questa attività da alcuni anni ha mutuato la tecnica di raffreddare in celle frigorifere l'uva appena vendemmiata portandola a 0° di temperatura. Questo permette di macerare il mosto sulle bucce per alcuni giorni prima della fermentazione per cogliere il più possibile i profumi senza estrarre sostanze amare. Finita la fermentazione il vino affina un anno circa in botti grandi di rovere.
€ 8,00 in cantina.

Weingut Corte Gardoni

Die Piccolis führen im südlichsten Teil des Anbaugebiets des Bardolino einen Familienbetrieb. Neben edlen Weinen werden hier auch Äpfel produziert und gerade dies hat seit einigen Jahren die Technik der Weinbereitung beeinflusst. So werden die frisch gelesenen Trauben in Kühlzellen auf 0° abgekühlt. Dies ermöglicht es den Most einige Tage vor der Gärung auf den Schalen liegen zu lassen, um deren Aroma zu gewinnen ohne Bitterstoffe zu entziehen. Nach der Gärung wird der Wein ein Jahr lang in großen Eichenfässern ausgebaut.
Preis im Keller: € 8,00.



Le Vigne di San Pietro
Via San Pietro, 26
37066 Sommacampagna
(Verona) Italia
Tel. +39 45510016



Az. Le Vigne di San Pietro

Carlo Nerozzi e Giovanni Boscaini hanno ripreso a produrre un loro Bardolino. Il risultato è in linea con la grande qualità dell'intera gamma di questa cantina. Il vino è ben riuscito con uno stile ricco e immediato ricordando i Beaujolais di pregiata fattura. I profumi sono esaltati dalla criomacerazione prefermentativa. Interessanti le note di pepe abbinata alle fragranze di ciliegie e di fiori. L'affinamento di sei mesi in acciaio conferisce allo sviluppo gustativo grande freschezza e lascia alla Corvina, principale protagonista, la possibilità di esprimersi in modo franco.
€ 8,50 in cantina.

Weingut Le Vigne di San Pietro

Carlo Nerozzi und Giovanni Boscaini haben wieder einen Bardolino produziert. Das Ergebnis entspricht der hohen Qualität der in dieser Kellerei produzierten Weine. Der Wein ist gut gelungen. Er erinnert an besonders edle Beaujolais. Das Aroma wird durch die vorhergehende Kältegärung unterstrichen. Interessant die pfeffrigen Noten in Kombination mit dem Duft nach Kirschen und Blumen. Der sechsmonatige Ausbau in Stahlbehältern sorgt für einen frischen Geschmack und ermöglicht es den hauptsächlich verwendeten Corvina-Trauben sich voll zu entfalten. Preis im Keller: € 8,50



Le Fraghe
Loc. Colombara, 3
37010 Cavaion Veronese
(Verona) Italia
Tel. +39 457236832



Az. Le Fraghe

Il vigneto dove Matilde Poggi produce il suo Bardolino è un vero e proprio gran cru. È collocato all'estremo nord della denominazione sotto il monte Baldo all'incrocio delle colline moreniche dell'Adige con quelle glaciali del lago di Garda e qui si ha la maggior varietà di suoli e di clima. Tale complessità del territorio unita ad una produzione d'uva contenuta fa sì che esca un vino di grande stoffa ed eleganza. La fermentazione e l'affinamento avvengono in acciaio ed anche qui si raffreddano le uve per avere una criomacerazione prefermentativa.
€ 6,00 in cantina.

Weingut Le Fraghe

Der Weinberg in Cavaion, in dem Matilde Poggi ihren Bardolino erzeugt, ist ein wahrer gran cru. Er liegt im nördlichsten Teil des Anbaugebiets unter dem Monte Baldo, wo die Moränenhügel der Etsch und die aus der Eiszeit stammenden Moränen des Gardasees aufeinandertreffen. Hier findet sich eine Vielfalt an Böden und Klimaeinflüssen. Dieses Gebiet sorgt mit den hier wachsenden Trauben dafür, dass der Wein sehr charaktervoll und elegant ist. Die Gärung und der Ausbau erfolgen in Stahlbehältern und auch hier werden die Trauben gekühlt, um die Kältegärung zu ermöglichen. Preis im Keller: € 6,00

