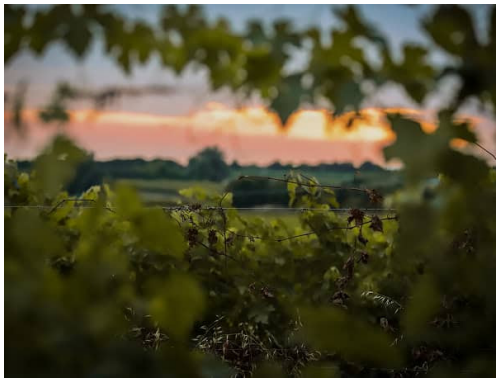


Food & Agroalimentare - *Cento anni di Consorzio per il Bardolino: il rosso "pop" del Garda festeggia un secolo di storia*

Verona - 09 ott 2026 (Prima Notizia 24) **Dalla contraffazione all'estero alla conquista dei mercati internazionali: la denominazione veronese celebra il primo secolo dell'organismo di tutela con un ricco programma di eventi. Il presidente Dei Micheli: "Un anniversario senza formalismi che guarda al futuro".**

Nel corso del Novecento veniva persino fatto passare negli alberghi svizzeri per un francese Beaujolais, finendo poi cinquant'anni più tardi per diventare, secondo la definizione dello storico giornalista enologico Zeffiro Bocci, il “vino più plagiato d'Italia”. Definito invece “simpatico” dal celebre critico Luigi Veronelli, il Bardolino celebra un secolo di storia moderna mantenendo intatta la propria spiccata vocazione “pop”, fatta di immediatezza, freschezza e accessibilità. Proprio su questa attitudine trasversale si fondano le celebrazioni per il centenario del Consorzio Vini Bardolino, in programma da oggi a domenica con un palinsesto che alterna momenti istituzionali dedicati alla stampa a manifestazioni rivolte al grande pubblico. “Festeggiamo un secolo dall’istituzione del Consorzio di difesa del vino tipico Bardolino – spiega il presidente Fabio Dei Micheli –, il primo organismo di tutela che, già dal 1926, ha riconosciuto e valorizzato la capacità del Bardolino di interpretare l’anima del suo territorio. Oggi vogliamo rivendicare questa vocazionalità nei calici, abbracciando con determinazione il carattere contemporaneo e conviviale dei nostri vini. Per questo abbiamo voluto un Centenario senza formalismi, che guarda al futuro più che al passato. Sarà una festa per tutti, che nel Bardolino Pop Garden, domani e domenica, troverà la sua espressione più autentica tra cibo, musica e arte”. Prodotto nell'anfiteatro morenico compreso tra la sponda orientale del Lago di Garda e le pendici del Monte Baldo, il Bardolino si caratterizza come un rosso leggero e dalla gradazione contenuta, ottenuto dall'unione della Corvina Veronese con Rondinella e Molinara. Una versatilità strutturale condivisa con la variante rosa della denominazione, il Chiaretto di Bardolino, oggi punto di riferimento tra i rosati italiani sia per il consumo al calice che per l'impiego nella mixology. Sebbene la coltivazione della vite nell'area gardesana risalga all'epoca romana e si sia consolidata nel corso del Medioevo, l'affermazione del nome Bardolino trova consacrazione nella seconda metà dell'Ottocento, quando lo storico e letterato Giuseppe Solitro ne lodò la qualità definendolo capace di competere “con i migliori della penisola”. Riconosciuto ufficialmente tra i vini tipici veronesi negli anni venti del Novecento, il prodotto ha visto nascere il primo "Consorzio di difesa" nel 1926, avviando dal secondo dopoguerra la penetrazione sui mercati esteri, a partire dagli Stati Uniti. Con il successivo ottenimento della Denominazione di Origine Controllata nel 1968 e la rifondazione dell'attuale Consorzio di Tutela nel 1969, la denominazione ha intrapreso un costante percorso di riposizionamento qualitativo. L'ente

consortile, che oggi vanta una rappresentatività pari al 92% e raggruppa 817 soci con oltre 600 viticoltori, coordina una superficie vitata di 2.400 ettari, di cui mille dedicati alla produzione di Chiaretto. Per la campagna 2026 la produzione complessiva si attesta su una quota di circa 20 milioni di bottiglie, ripartite equamente tra le due DOP e destinate per ben sei quote su dieci al mercato internazionale.

(Prima Notizia 24) Venerdì 09 Ottobre 2026