

L'Italia delle denominazioni s'è desta: al Vinitaly presentati tanti progetti di rilancio

scritto da Lorenzo Frassoldati | 20/04/2023



Alla 55^a edizione del Salone internazionale dei vini e distillati si è confermata la validità del binomio vino-turismo come costante di tutti i progetti di promozione. Cantine, consorzi e territori hanno capito che devono lavorare assieme, perché la sinergia fa più business per tutti

L'Italia delle denominazioni s'è desta, verrebbe da dire. Soprattutto quelle nuove, neonate, o nate da tanti anni e che si sono addormentate sugli allori. È uno dei lasciti dell'ultimo **Vinitaly 2023**, un **ritorno al passato per grandiosità e numeri**, o meglio un ritorno al futuro per le prospettive che apre.

Garda Doc: un valore in crescita

Il **Garda Doc** ad esempio, nata nel 1996, da una bella “limonaia” in fiera ha annunciato che il 2023 sarà *“l’anno decisivo per quanto riguarda la promozione della denominazione”*.

La Doc Garda è nata con lo **scopo di valorizzare i vini varietali** provenienti dalle produzioni di 10 denominazioni **dell’area gardesana**, tra la Lombardia e il Veneto. Una denominazione delle denominazioni dunque, che **oggi vale più di 20 milioni di bottiglie**, ma che può crescere almeno fino a 50 milioni.

Tantissime storie da raccontare, quindi, grazie anche ad un **territorio luminoso e irripetibile**, l’area collinare che circonda il Lago di Garda e che si estende dalla Valtènesi bresciana alla Valpolicella, dalle rive del Mincio al capoluogo scaligero.

Oltre 31.000 ettari di vigna, in gran parte in provincia di Verona (27.889) mentre i rimanenti stanno tra le province di Mantova e Brescia. L’aria del lago fa bene ai vini (vedi l’exploit del Lugana) e i quasi 15 milioni di turisti che gravitano ogni anno sulle rive del lago fanno della “regione del Garda” una tra le 10 destinazioni enologiche mondiali emergenti.

Il programma del Consorzio Garda Doc presentato al Vinitaly 2023

Nella limonaia al Vinitaly il presidente **Paolo Fiorini** e il direttore del Consorzio, **Carlo Alberto Panont**, hanno tracciato un **programma che con grande intelligenza miscela la valorizzazione dei vini gardesani** (non solo bollicine, ma anche Chardonnay fermi, Pinot grigio e Merlot e Cabernet) **con proposte enoturistiche** (eventi *“Garda Wine Stories”* e *“Garda DOC a Bordo”*) accattivanti e di grande fascino.

Il rilancio del Custoza Doc, il “bianco dei veronesi”

E in tema di lago non si può dimenticare il **rilancio della denominazione Custoza**, un bianco per troppo tempo sottovalutato, al centro di degustazioni e incontri che hanno dimostrato *“aldilà di ogni ragionevole dubbio”* l’attualità di questo bicchiere, minerale, fresco e piacevolissimo che sa anche invecchiare con stile.

Il **“bianco dei veronesi”** (blend di uve Trebbiano, Trebbianello, Garganega e Fernanda) oggi **vale 11 milioni di bottiglie su 1400 ettari e tra le 70 cantine associate** (più 3 coop) cresce la spinta verso la qualità con le rivendicazioni della versione Superiore passate dall’1 al 10% (il prezzo di un Custoza Superiore è più del doppio della versione base).

Parla di **“lavoro di squadra”** la presidente **Roberta Bricolo**, di recente confermata alla guida del [Consorzio Custoza Doc](#) *«dove tutti gli operatori del territorio si uniscono per migliorare l’esperienza di questa meravigliosa zona: dal turismo alle attività all’aria aperta, dal cibo all’ospitalità e dalla natura alla cultura»*.

Una Sicilia in fermento tra grandi e piccole denominazioni

E che dire della Sicilia? Al dinamismo della **casa-madre Doc Sicilia** (partnership enogastronomica con *“Le soste di Ulisse”* e tutela della biodiversità del vigneto siciliano) fanno da riscontro le accelerazioni di consorzi “minori” che vogliono valorizzare qualità e territori vocati come il [Consorzio Cerasuolo di Vittoria Docg e Vittoria Doc](#), scrigno di identità enoica del sud della Sicilia, e il progetto **“Due mari, tre Doc”** promosso dal Comune di Messina con Camera di Commercio e Sicindustria Messina, in collaborazione con i Consorzi delle tre principali

denominazioni del Messinese: le [DOC Mamertino](#), **Faro** e **Malvasia delle Lipari**. Obiettivo: un **circolo virtuoso di promozione del turismo** su territori dove la produzione vitivinicola si sposa al mare, alle isole Eolie, a un entroterra straordinario tra Parco Regionale dei Nebrodi, borghi antichi, artigianato e tradizioni e ovviamente una gastronomia di mare e di terra.

Come si vede il binomio vino-turismo è la costante di tutti i progetti di promozione. Cantine, consorzi e territori hanno capito che devono lavorare assieme, perché la sinergia fa più business per tutti. Che dire? Era ora.