

Il Consorzio Vini Bardolino a Vinitaly: focus su versatilità, territorio e progetti futuri

4 Aprile 2025



VERONA – Il Consorzio Vini Bardolino è entusiasta di annunciare la sua presenza a Vinitaly, la prima fiera del vino e dei distillati rivolta agli operatori del business sui mercati internazionali che si terrà a Verona dal 6 al 9 aprile 2025. Protagonista del Padiglione 4 di Veronafiere allo stand D1, per la manifestazione, l'Associazione proporrà incontri b2b e tasting.

Gli appuntamenti dedicati allo scambio e al confronto saranno il momento ideale per illustrare i progetti previsti per il 2025, tutte iniziative accomunate da unico obiettivo: mettere al centro chi il vino lo produce direttamente.

Le degustazioni delle etichette dei soci produttori del Consorzio, che saranno presenti durante tutte e tre le giornate e saranno pronti a dialogare con buyer, giornalisti e professionisti del settore, avranno invece più obiettivi. Tra i più importanti, la comprensione

di un territorio unico e multiforme come quello del Lago di Garda e la dimostrazione della rispondenza dei vini del Consorzio alle esigenze del consumatore di oggi.

“Il famoso Chiaretto di Bardolino, il rosato a menzione geografica più venduto in Italia, il Bardolino e il Bardolino delle Sottozone (Montebaldo, Sommacampagna e La Rocca, tre vini simbolo della Corvina Veronese) sono prodotti dinamici profondamente legati al territorio. D’appeal, con un’anima pop e di charme, sono adatti a ogni occasione” afferma **Fabio Dei Micheli**, presidente del Consorzio Vini Bardolino. “Durante Vinitaly, il mio obiettivo, e quello dei soci produttori che mi affiancheranno, sarà proprio quello di comunicarne la versatilità e lo stile estremamente contemporaneo.”

Nice to know

In occasione dell’edizione 2025 di Vinitaly, il Consorzio Vini Bardolino lancia un’iniziativa speciale, pensata per scoprire il lato più creativo e versatile dei suoi vini. Un’opportunità imperdibile per valorizzare il lavoro dei giovani produttori del Consorzio che prevederà, durante i giorni della manifestazione, una serie di aperitivi.

Durante queste serate, che si terranno presso il Romeo Bistrot, nel cuore di Verona, i vini del Consorzio saranno serviti in una forma innovativa sia in mescita sia come ingredienti principali di cocktail originali, preparati da bartender professionisti.

Quali saranno gli obiettivi dell’attività? Incoraggiare i membri dell’Associazione dei Giovani Produttori di Bardolino nata pochi mesi fa a partecipare attivamente al sistema consortile e dimostrare che il Consorzio è un sistema dinamico, inclusivo e sempre attento alle evoluzioni del tempo.

Le serate si terranno da venerdì 4 a mercoledì 9 aprile, ad eccezione di lunedì.

Il Consorzio vini Bardolino

La denominazione Bardolino si estende sulla sponda orientale del lago di Garda, in provincia di Verona, in Veneto.

Un territorio unico in Italia per la sua complessità climatica e paesaggistica, che spazia dal clima mediterraneo lungo la costa del lago – dove si alternano ulivi, piante di agrumi e bouganville – all’area continentale e pianeggiante di Sommacampagna, fino ad arrivare al Monte Baldo con il suo clima distintamente montano.

Questa ricchezza climatica unita a quella del suolo, frutto degli stessi ghiacciai che modellarono il Lago di Garda milioni di anni fa, si ritrova nel calice con tre grandi protagonisti: il Chiaretto di Bardolino – primo in Italia tra i vini rosati – il Bardolino e il Bardolino Sotzone, espressione rossa del vitigno autoctono principe del Veneto, la Corvina Veronese.