



GARDA DOC



Legenda

- VALTENESI
- LUGANA
- SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA
- COLLI MANTOVANI
- CUSTOZA
- BARDOLINO
- VALDADIGE TERRADEIFORTI
- VALPOLICELLA
- SOAVE
- MONTI LESSINI



Vinum

WEINREGION VENETO

Größte Weinregion Italiens

25% der italienischen Weinproduktion

70% der Weine sind GU Weine (geschützte Ursprungsbezeichnung)

40% der italienischen GU Wein Produktion

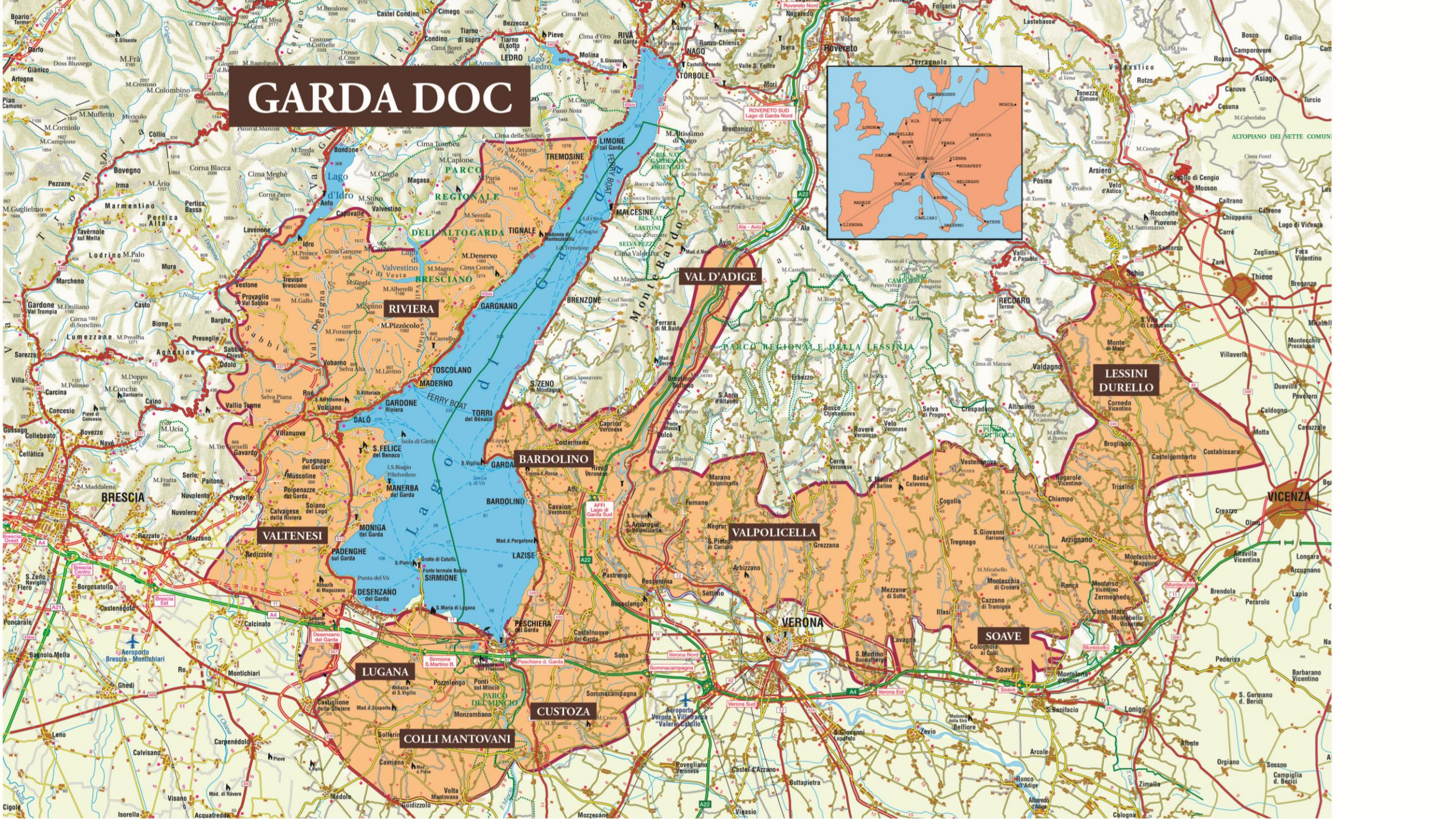
~80.000 ha Ca.

Innerhalb des Veneto ist die Provinz von Verona der 2. größte Produzent (36% der regionalen Produktion – 28.000 ha), nach dem Prosecco Gebiet (41%)





GARDA DOC



44 Gemeinden zwischen der
Lombardei und dem Veneto

Rasanten Wachstum – vor 5 Jahren
6,7 Millionen Flaschen – heute über
20 Millionen

1968 Garda zum ersten Mal auf
Etiketten

1996 DOC Consorzio Volontario

2015 DOC Consorzio di Tutela





GARDA
DOC

- Provinzen Mantua, Brescia und Verona
- 31.100 Hektar
- über 10 DOC von Soave bis Valtènesi – wo diese enden, fängt Garda DOC an
- GARDA DOC ist eine Stütze für die historischen Herkunftsgebiete – keine Konkurrenz



GARDA
DOC

- Stillweine: Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling, Sauvignon, Cortese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Pinot Nero, Marzemino
- Blends in Weiss: Garganega, Chardonnay, Pinot Grigio, Trebbiano
Blends in Rot: Merlot, Cabernet, Corvina, Marzemino, Rebo
- Charmat Methode: Garganega, Trebbiano di Lugana, Pinot Grigio
- Metodo Classico meist Cuvées: Weiss - Chardonnay, Pinot Nero, Corvina | Rosé – Marzemino, Corvina, Pinot Nero

LANDSCHAFT . MENSCH . WEINE

- Biodiversität = Zypressen, Kirschbäume, Oliven, Kapern, Zitronen
- Pievi – Kirchen prägen das Landschaftsbild
- Trockenmauern = Maronge & Hügel
- eine historisch begründete, in die Landschaft eingebettete Architektur
- Der grossartige See – ehemals ein Gletscher
- Der Einfluss der Alpen
- heiße Sommer | kalte Winter | seit 20 Jahren 1° mehr und auch + 50-60 mm Niederschläge
- Höherer Zucker = höherer Alkohol
- Terroirs: Moränenböden – steinig, viel Kalk, tieferliegende Kalksteinfelsen, gute Drainage,



WOLFGANG FUSENIG

*DIPL. ING. MILCH- UND
MOLKEREIWIRTSCHAFT*

KÄSE-SOMMELIER

WWW.MOSEL-KAESE-EVENT.DE



1135 Benediktiner
Caseus vetus

„Grana“ = körnig

1954 „Grana Padano“
→ *Pianura padana*

teilentrahmte Rohmilch
Piemont – Veneto



seit 1996: DOP

Consorzio di Tutela

2021 5,2 Mio. Räder

2,2 Mio. Export

50g Grana Padano: 60%

Calcium



9 - 16 Monate
delikat, süßlich, fruchtig, Milch

über 16 Monate
würzig, Heu, Brühe, Umami,
körnig

über 20 Monate, Riserva
voll, Trockenobst, sehr granulös

Vinum



DANKE FÜR IHRE VERLINKUNG AUF INSTAGRAM

**@VINUMMAGAZIN
@WINE.GLORY
@BORNTOBETOGETHER_
@GRANAPADANO**