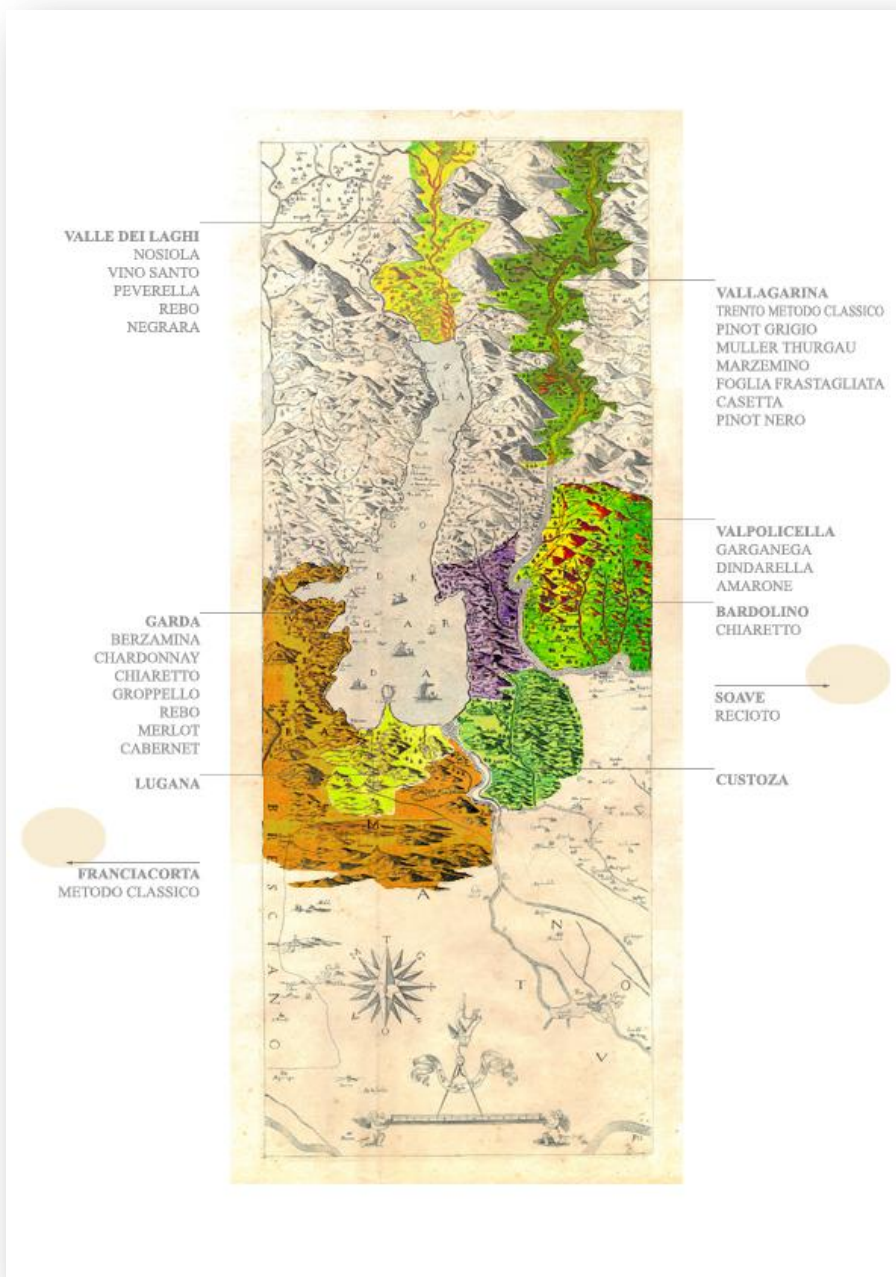

Hotel al 
Caminetto

Carta Vini

MAPPA AMPELOGRAFICA DEL LAGO DI GARDA



Da millenni attorno al Lago di Garda si coltiva la vite la quale modula anche i tanti paesaggi di cui questa terra è ricca. Ci troviamo ai piedi delle Alpi, in un ambiente modificato dai ghiacciai che, nel loro ritirarsi, hanno depositato in diversi luoghi le morene, le argille (le famose argille bianche del Lugana) e le sabbie, creando un contesto che va da un clima mediterraneo ad uno di tipo montano, con tutte le variazioni intermedie che rendono la viticoltura gardesana così ricca di differenti profumi, aromi, colori, sapori. Tutto ciò riserva agli eno-turisti delle emozioni sorprendenti. Lo specchio del Garda unisce tre regioni italiane, la Lombardia, il Veneto ed il Trentino-Alto Adige, con la loro cultura e le loro diverse tradizioni. Oltre al clima ed al terreno, anche la storia ha dato il suo contributo al proliferare di un gran numero di uve coltivate attorno al Benaco. Così come innumerevoli generazioni di viticoltori hanno selezionato nell'arco dei millenni quali potessero essere le uve più adatte da coltivare in quello specifico territorio, in quel particolare microclima, anche le potenze che nel tempo hanno dominato queste terre, hanno portato delle varietà da lontano, e qui alcune di esse hanno trovato un ambiente adatto. Ad esempio, il Marzemino, coltivato sia nella Valtènesi bresciana (qui conosciuto anche come Berzamina) che nella Vallagarina trentina, è stato piantato in questi luoghi dai veneziani che l'hanno probabilmente portato dall'isola greca di Corfù. I diversi climi e terreni ne danno poi risultati simili (l'uva è la stessa) ma anche piacevolmente diversi. È questo un godimento che si prova girovagando nelle innumerevoli cantine che tappezzano questa terra fortunata, vale a dire il trovare, oltre alle cosiddette varietà internazionali, anche dei vini che solo qui nascono e che spesso sono dei veri e propri libri di storia per chi ha la sensibilità ed il desiderio di leggerli. I nomi sono parole e quelli dei vini e dei vitigni evocano: la loro provenienza (il Bardolino, la Valpolicella, il Gropello di Moniga, il Lugana), la loro bellezza e meliosità (il Soave, la Dindarella, il Vino Santo Trentino), le loro caratteristiche (il Chiaretto, la Negrara, la Rossara, l'Amarone, la Peverella, da pever che in dialetto significa pepe, la Nosiola). Altri ci parlano dei nomi dei venti gardesani che tanto aiutano una sana maturazione delle uve (il Balì, il Suer, l'Ora). Vi invitiamo a scoprire queste storiche e meravigliose terre da vino, magari con la complicità degli uomini e delle donne che con le loro mani ed il loro cuore preparano questo liquido vivo che è il vino, partendo dai vigneti che loro stessi con tenacia coltivano; loro sono i veri depositari di valori storici e tradizionali irripetibili.

WINES OF LAKE GARDA AND ITS REGION

Vines have been grown around Lake Garda for thousands of years, shaping the area's many different landscapes. We are at the foot of the Alps, in an environment carved by glaciers that, as they retreated, left plentiful moraines, clays (the famous white Lugana clays) and sands, creating a climatic context that ranges from Mediterranean to alpine, and all the variations in between that give the lake area such a rich variety of wine-growing scents, aromas, colours and flavours. All of which means wine tourists should prepare to be delighted and amazed. Lake Garda marks the boundary between three Italian regions, Lombardy, Veneto and Trentino-Alto Adige, each with its own culture and traditions. In addition to the climate and landscape, history has also done its part in ensuring the proliferation of so many different grapes around the lake's shores. Just as innumerable generations of wine growers through the ages have selected the grapes best suited for cultivation on that specific land, with that specific microclimate, so too, the various powers that have dominated these lands over time, have brought with them varieties from far and near, some of which have found an ideal environment here. For example, Marzemino, grown both in the Valtenesi, in the province of Brescia (also known locally as Berzamina) and in the Vallagarina in Trentino, was planted here by the Venetians, who probably brought it from the Greek island of Corfu. The different climates and soils ultimately offer similar results (since the grape is the same) but also some pleasing differences. Herein lies the enjoyment to be found in wandering around the innumerable cellars dotted about these happy lands, discovering not only the so-called international varieties, but also wines that are only made here, and that are often veritable history books for those who have the sensitivity and the inclination to read them. Names are words, and the names of these wines and vines are evocative of their origins (Bardolino, Valpolicella, Gropello di Moniga, Lugana), their beauty and harmony (Soave, Dindarella, Vino Santo Trentino), and their characteristics (Chiaretto, Negrara, Rossara, Amarone, Peverella - from the local word for pepper, Nosiola). Others speak of the names of the winds that sweep Lake Garda, helping the grapes to ripen well (Bali, Suer, Ora). Come and discover these wonderful, historic wine-growing lands, and meet the men and women who with their hands and hearts bring this living liquid into being, right from the very vineyards that they tend with such tenacity; they are the true custodians of historic values and unique local traditions.

DIE WEINE DES GARDASEES UND DER UMGEBUNG

Seit Jahrtausenden werden rings um den Gardasee Reben angebaut, die auch die vielen Landschaftsbilder charakterisieren, die diesen Landstrich auszeichnen. Wir befinden uns am Fuß der Alpen, in einer Umgebung, die durch die Gletscher verändert wurde, deren Rückgang vielerorts Moränen, Ton (beispielsweise den berühmten weißen Ton von Lugana) und Sand hinterlassen hat. Dadurch entstand eine Klimazone, die vom mediterranen bis zum Gebirgsklima reicht, mit all den Zwischenstufen, die dem Wein aus dem Gardagebiet so viele unterschiedliche Düfte, Aromen, Farben und Geschmacksnoten verleihen. All dies schenkt den Wein-Touristen überraschende Emotionen. Der Wasserspiegel des Gardasees verbindet drei Regionen Italiens, Lombardei, Venetien und Trient-Südtirol mit ihrer Kultur und ihren unterschiedlichen Traditionen. Neben dem Klima und dem Gelände hat auch die Geschichte zur Verbreitung einer großen Zahl von Rebsorten beigetragen, die rings um den auch als „Benaco“ bekannten Gardasee angebaut werden. Einerseits haben zahllose Generationen von Weinbauern im Verlauf der Jahrtausende die Rebsorten selektiert, die sich am besten für den Anbau in diesem spezifischen Gebiet und in diesem besonderen Mikroklima eigneten, andererseits haben auch die Mächte, die im Lauf der Zeit über diesen Landstrich herrschten, neue Sorten aus fernen Gebieten hierher gebracht, von denen einige am Gardasee ein geeignetes Habitat gefunden haben. Der Marzemino, beispielsweise, der sowohl im zu Brescia gehörigen Tenesi-Tal (wo er auch als „Berzamina“ bekannt ist), als auch im zu Trient gehörigen Lagarina-Tal angebaut wird, wurde von den Venezianern angepflanzt, die ihn wahrscheinlich von der griechischen Insel Korfu hierher brachten. Aus den Unterschieden des Klimas und des Erdreichs entstand ein ähnliches (die Rebe ist schließlich die gleiche), zugleich aber auch angenehm abweichendes Ergebnis. Ein Genuss, den man beim Schlendern durch die zahllosen Kellereien dieses fruchtbaren Landstrichs erleben kann, besteht darin, dass man neben den sogenannten internationalen Sorten auch auf Weine stößt, die nur hier entstehen und in vielen Fällen wahre Geschichtsbücher für diejenigen sind, die die Empfindsamkeit und den Wunsch besitzen, sie zu lesen. Ihre Namen sind Worte, und die der Weine und Reben bezeichnen oft: ihre Herkunft (Bardolino, Valpolicella, Gropello di Moniga, Lugana), ihre Schönheit und Melodik (Soave, Dindarella, Vino Santo Trentino), ihre Merkmale (Chiaretto, Negrara, Rossara, Amarone, Peverella, von „pever“, was im Dialekt Pfeffer bedeutet, und Nosiola). Andere Namen rühren von der Bezeichnung der Winde, die über den Gardasee wehen und so viel zur Reifung der Trauben beitragen (Bali, Suer, Ora). Wir laden Sie ein, dieses historische, wundervolle Weinbaugebiet zu entdecken, möglichst mit der Hilfe der Männer und Frauen, die mit ihren Händen und ihrem Herzen dieses lebendige Getränk herstellen, das man als Wein bezeichnet, ausgehend von den Weinbergen, die sie selbst in harter Arbeit pflegen. Sie sind die wahren Träger unwiederholbarer historischer und traditioneller Werte.

*** *Hotel al* 
Caminetto

Via Gardesana, 52
37010 Torri del Benaco (Vr)