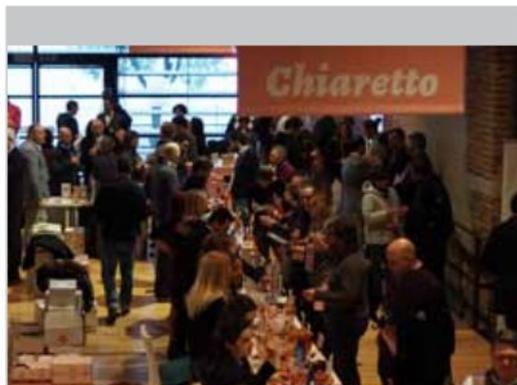


Anteprima Chiaretto: per la prima volta i consorzi Bardolino e Valtenesi insieme

Mossa saggia e lungimirante. Unire in un'unica anteprima le due sponde del lago, per un tuffo collettivo nel rosé gardesano. Il Bardolino Chiaretto, in attesa di diventare a tutti gli effetti Chiaretto e basta, smarcandosi per sempre dal fratello maggiore (in attesa di approvazione il disciplinare, insieme purtroppo a molti altri), si è fatto adulto. Per la prima volta ha un'anteprima tutta per sé, insieme al cugino rosato dell'altra sponda. Un filo rosa che attraversa il lago da est (Bardolino) a ovest (Valtinesi). I frutti di quella Rosé Revolution iniziata nel 2014 si stanno raccogliendo. In realtà nel 2014 escono le prime bottiglie secondo i parametri del progetto iniziato sei anni prima, grazie alle intuizioni di Angelo Peretti e sposate dal consorzio. Un punto cardine nel progetto: il colore, che doveva essere rosa scarico, polpa di litchi per la precisione. Sembrerebbe un dettaglio di poco conto, invece ha richiesto un totale cambio di approccio verso questo vino da parte dei produttori. Fino a quel momento la stragrande maggioranza di Chiaretto veniva vinificato attraverso il salasso del Bardolino, dunque un prodotto ottenuto con uve fatte per il Bardolino. Le uve destinate al Chiaretto invece devono essere vendemmiate circa quindici-venti giorni prima di quelle per il Bardolino, e in cantina le stesse vanno sottoposte a pressatura soffice con temperatura controllata e macerazioni molto brevi. Per esaltare le caratteristiche agrumate, (di pompelmo, di cedro), delicatamente floreali, nonché la sapidità e la freschezza. In termini numerici si è passati dai quattro milioni e mezzo di bottiglie di otto anni fa ai 9 milioni e mezzo: una produzione più che raddop-

piata. Il vitigno base, che passerà con il prossimo disciplinare dall'80 al 95%, è la corvina. I produttori della sponda bresciana, dal canto loro, sono reduci da un percorso di rinnovamento del disciplinare e dalla firma di un fondamentale patto di territorio, grazie al quale è stata ritrovata l'unità. Per loro il vitigno di riferimento è il grollone (minimo 50%).



Nei numeri la produzione di Valtinesi Chiaretto stimata per il 2017 è di 1,45 milioni di bottiglie. I due consorzi uniti quindi producono circa 12 milioni di bottiglie, ben di più del secondo classificato, il Cerasuolo d'Abruzzo con circa sei milioni. Il Chiaretto veronese e quello bresciano hanno in comune il terreno: morenico. Per il resto ci sono delle ovvie differenze. La corvina è più tannica rispetto al grollone e deve essere attesa di più in vigna per una migliore maturazione fenolica e dagli assaggi fatti, sembra necessitare anche di un maggiore tempo di bottiglia. L'anteprima prevedeva l'assaggio alla cieca, serviti dai bravissimi sommelier AIS di Verona di 24 Chiaretto Valtinesi e di 47 Chiaretto Bardolino. Alcuni colleghi hanno preferito assaggiare direttamente nella bella sala della Dogana Veneta di Lazise alla presenza dei produttori. Sappiamo che l'annata 2017 è stata particolarmente problematica, a causa di gelate primaverili, estate con grandine e siccità prolungata. Non ci stupisce quindi che ci si stia a una lettura "tecnica" da parte di entrambe le zone. Sicuramente i vini hanno bisogno di tempo per esprimersi, accusando percentuali di solforosa ancora sensibili, per cui avremo modo di riassaggiarli più in là nel tempo. Al momento, quelli che ci hanno più colpito, nella sponda veronese, sono stati Casaretti, Costadoro, Monte del Frà, Albino Piona; nella sponda bresciana Pasini San Giovanni con il Rosa green Bio, Le Chiusure, La Pergola con Chiaretto Selene. Siamo certi che molti vini che ci piacciono sempre e che sono punti di riferimento per il territorio, usciranno con il tempo, essendo meno immediati e bisognosi di ulteriore bottiglia.