

Italia in Rosa, l'exploit dei rosé

Italia in Rosa 2014, alla sua settima edizione, è la manifestazione del drink pink ospitata nei giardini della seicentesca Villa Bertanzi, a Moniga del Garda, il luogo dove oltre un secolo fa il senatore veneziano Pompeo Molmenti codificò per la prima volta il procedimento produttivo del Valtènesi Chiaretto Doc, il grande rosé del territorio che anche quest'anno chiama a raccolta le più importanti denominazioni nazionali per un weekend in rosa. L'evento si conferma fedele ad una formula che ha riscosso successi sempre crescenti, presentando al pubblico una selezione di 100 cantine con oltre 130 etichette in degustazione, a rappresentare tutte le più ricercate sfumature delle produzioni vitivinicole rosate. A far la parte del leone sono state le insegne della Valtènesi, fra i pochi territori nazionali dove la viticoltura è storicamente orientata alla produzione di rosé: una tradizione che l'area gardesana condivide con altri territori vocati come il Salento o l'Abruzzo, rappresentati in forze fra le fila di Italia in Rosa. Sotto questo profilo è stato utile confrontarsi con "De-Gusto Salento", associazione di produttori che ha partecipato con tutti i propri soci ed un unico banco d'assaggio. Presente anche la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Molta dell'Italia in rosa era rappresentata, dando spazio anche ad una piccola pattuglia francese con alcune etichette dalla Provenza. Agli assaggi fra i banchi, alcuni vini ci hanno lasciato un segno. Eccovi un elenco (escludendo la Valtènesi, che è riportata più sotto) a nostro giudizio meritevole: il Chiaretto Garda Classico di Cà Lojera di Peschiera del Garda; il Puglia IGP 'Schietto' della Vinicola Imperatore di Adelfia; il Rosato di Tenuta delle Ripalte dell'Isola d'Elba; il Bardolino Chiaretto di Giovanna Tantini di Castelnuovo del Garda; il Bardolino Chiaretto 'Rodon' di Le Fraghe di Cavaion Veronese; lo charmat extra dry 'Ricciante' dell'azienda La Bioca di Castiglione Falletto; gli spumanti di Monte Saline di Cavaion Veronese; il lagrein kretzer di Muri Gries di Bolzano; il Cerasuolo d'Abruzzo di Maramièro di Rosciano; il Sa-

lento IGT di Rosa del Golfo di Alezio. Interessante il convegno "L'importanza di chiamarsi Valtènesi", che ha avuto luogo durante la tre giorni in rosa. "Abbiamo cominciato - ha spiegato Alessandro Luzzago, presidente da pochi mesi del Consorzio Valtènesi - a chiamare i nostri vini con il nome del territorio solo da tre vendemmie. L'attenzione che stiamo riscontrando ci fa pensare che si siano create le basi perché la Valtènesi abbia una grande chance, partendo dal presupposto fondamentale di creare sinergia con gli amministratori. Anche noi produttori dobbiamo però fare la nostra parte, trovando una nuova compattezza sotto un nome che rappresenta non solo il nostro prodotto, ma anche la nostra storia". Luzzago sta lavorando per un consolidamento dell'unità tra i produttori, attraverso una serie di azioni mirate a rafforzare il senso di appartenenza alla Doc. La scelta così recente del Consorzio Valtènesi di collegare il nome del territorio al vino si inserisce in una consuetudine che ha radici in tempi lontani, in quanto già nell'antichità era consolidato il concetto di vino come espressione del territorio. La Valtènesi, estesa da sud ad ovest tra i comuni di Desenzano e Salò, nel cuore dell'anfiteatro morenico sulla sponda bresciana del Garda, è un'area contraddistinta da un microclima unico, influenzato dal più grande lago italiano. In Valtènesi la viticoltura ha origini antichissime, che risalgono con ogni probabilità all'epoca degli etruschi. Oltre un secolo fa, il senatore veneziano Pompeo Molmenti, sindaco di Moniga del Garda, codificò il procedimento produttivo del Chiaretto, il rosé del territorio. Nel 1967, la zona si è vista riconoscere per la prima volta la Denominazione di origine controllata. La Valtènesi è a tutti gli effetti la patria elettiva del Gropello, vitigno autoctono coltivato sul territorio ancora prima della scoperta dell'America. Oggi al mondo ne resistono non più di 400 ettari, coltivati esclusivamente in quest'area, che lo rendono un patrimonio raro e prezioso, pienamente rappresentativo dell'identità vinicola della zona. Il Gropello costituisce in-



fatti l'elemento determinante della Doc Valtènesi, che prevede due vinificazioni, in rosso e rosato, per due tipologie di vino: il Valtènesi ed il Valtènesi Chiaretto. In entrambi il Gropello può essere presente in una quota che può arrivare anche al 100%. Oltre al Gropello coltivato al 55% nei confini della doc Valtènesi, ci sono altri vitigni a bacca rossa qui coltivati, come il Marzemino (16%), Barbera (9%) Sangiovese (8%) Rebo (4%) e altri vitigni internazionali per un 8%. Qualche assaggio qua e là ci ha permesso di apprezzare il metodo classico Centoperceto dell'azienda Pasini San Giovanni di Puegnago, da uve Gropello vinificate in bianco, maturate sui lieviti per 24 mesi e il loro Valtènesi Chiaretto "Il vino di una notte". Anche il Valtènesi dell'azienda Le Chiusure di San Felice del Benaco ci ha impressionato, unitamente a quello delle Sincette di Polpenazze. Lottava edizione di Italia in Rosa, il prossimo anno, rappresenterà l'evento di partenza delle manifestazioni del lago per Expo 2015, per un circuito che poi leggerà tutti gli eventi del bacino. Quindi una tappa fondamentale, come ricordato dal presidente della manifestazione Luigi Alberti. "Le testimonianze e le conferme che abbiamo anche all'estero, dove Italia in Rosa viene ormai considerata come una delle più importanti manifestazioni dell'area benacense al livello della conosciutissima Centomiglia velica, ci spronano a continuare con il lavoro compiuto in questi anni - ha spiegato Alberti -. Siamo già al lavoro perché la prossima edizione possa rinnovare il profilo della manifestazione rilanciandone i presupposti vincenti sotto il profilo promozionale".