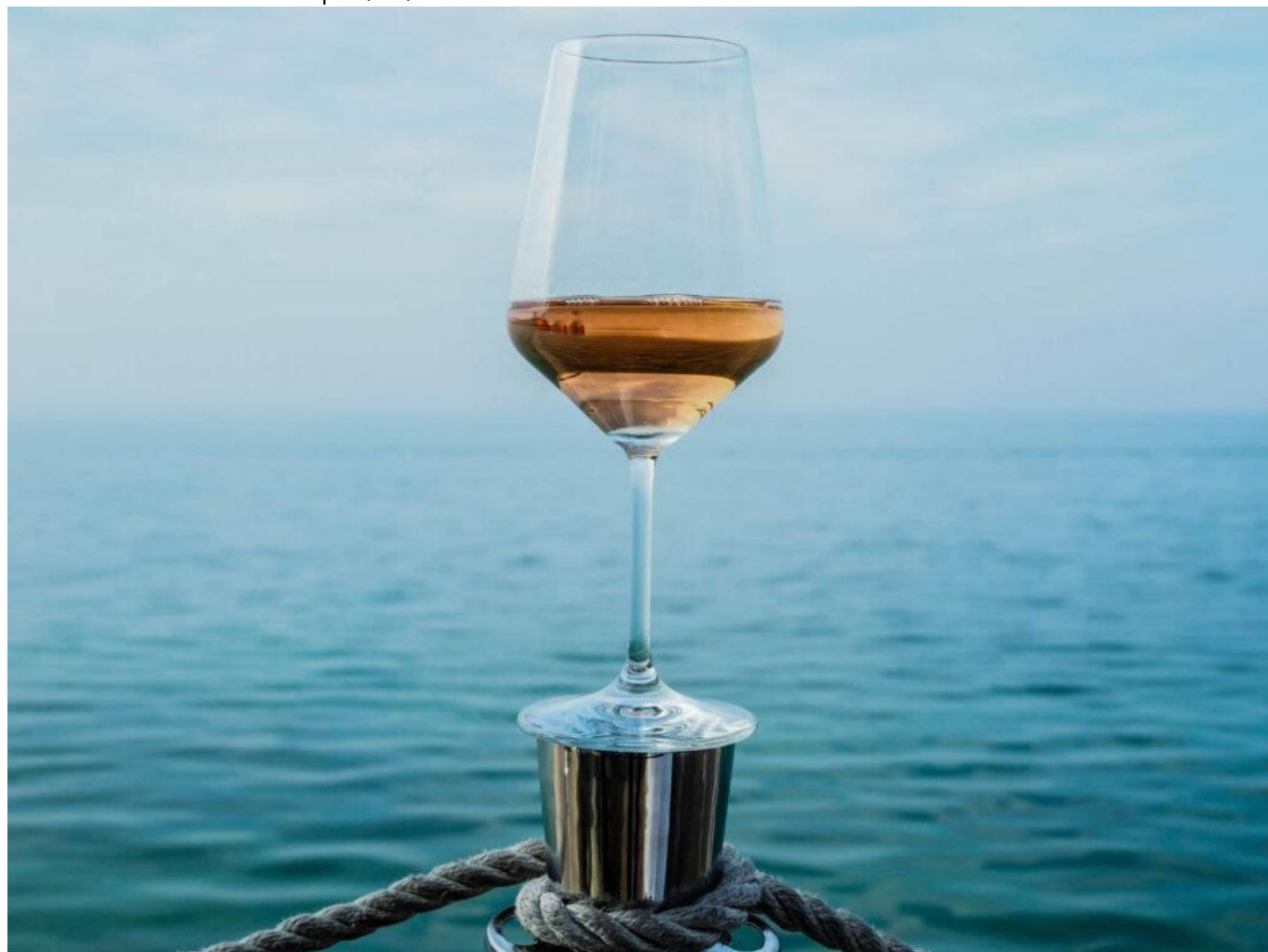


# La rivoluzione è servita per il Chiaretto di Bardolino

scritto da Riccardo Isola | 05/03/2023



## **L'anteprima dell'annata 2022 per il Rosa del Garda dimostra come ci sia sempre più territorialità d'insieme**

Superare i preconcetti, aggiornare le grammatiche di sorso, spingersi sempre di più verso l'**esaltazione del varietale** (Corvina) e del terroir (terreni morenici del destra Garda) sono alcune delle caratteristiche che sono emerse all'**Anteprima 2023 del Chiaretto di Bardolino**. Un vino che da dieci anni ha intrapreso una vera e propria rivoluzione e che, in questa anteprima, ha coinvolto una quarantina di cantine aderenti al Consorzio.

### **Annata 2022 del Chiaretto di Bardolino**

La 2022 è stata un'**annata secca e calda**, che ha portato a vendemmiare le uve otto giorni prima rispetto al calendario storico (ormai non è più una novità). Questo non ha però alterato più di tanto l'imprinting e le texture dei vini che rimangono freschi, fortemente sapidi e con una trama tannica in

filigrana presente ma assolutamente equilibrata da una acidità abbastanza accentuata e un residuo zuccherino molto basso in quasi tutti i campioni. Servono almeno un paio di mesi di affinamento in vetro perché, però, si possano esprimere al top. Questo vale per i fermi e gli spumanti in senso generale.

A grandi linee le aziende all'ombra del monte Baldo esprimono **vini con un carattere tendenzialmente più fresco e minerale con grande sapidità**, quelli della Rocca si presentano abbastanza complessi, con fragranze di fiori e ovviamente sapidi, infine nell'areale di Sommacampagna i vini sono un po' più fruttati e sempre molto sapidi.

## **I nostri suggerimenti dall'Anteprima 2023 del Chiaretto di Bardolino**

Per il 2022, ecco alcuni suggerimenti per i vini fermi e per gli spumanti che interpretano al meglio annata, stile e bevibilità del Chiaretto di Bardolino (l'ordine è disordinato...).

### **Vini Spumanti**

#### **Monte Zovo, Chiaretto di Bardolino Spumante Brut Metodo charmat**

Forse il più fuori dal coro, con un colore rosa buccia di cipolla. Presenta un naso minerale con richiami di uva spina e rosa, un perlage simpatico al sorso acquista corpo e struttura in un perfetto bilanciamento tra freschezza, acidità e trama tannica.

#### **Vigneti Villabella, Chiaretto di Bardolino Spumante Brut**

Anche questa etichetta si fa notare con il suo rosa tenue che si concretizza in un **naso dalla grande mineralità oltre a sentori floreali**. La bocca è vibrante, tesa, con una bella nota agrumata che si staglia su un finale lungo e un perlage sbarazzino. Un gran bel sorso.

#### **Chiaretto di Bardolino Spumante Brut di Zeni 1870**

Un grande classico, con un sorso veramente divertente e croccante, è il **Chiaretto di Bardolino Spumante Brut di Zeni 1870**. Un bel rosa vibrante anticipa un naso che sembra di essere catapultati in un campo di fiori a pochi passi da un bosco carico di fragoline. Entra teso e si allarga con croccantezza e mineralità per allungarsi su finali floreali e leggermente agrumati.

#### **Costadoro, Chiaretto di Bardolino Spumante Metodo Classico Brut 2018**

Unico metodo classico presentato all'Anteprima 2023 del Chiaretto di Bardolino il Costadoro 2018 ha permesso di comprendere come la rifermentazione in bottiglia e la sosta sui lieviti potrebbe essere un interessante strada da intraprendere.

### **Vini fermi**

Per i fermi, la questione si fa più ampia. Sono tutti assaggi che denotano un denominatore comune che è quello del gioco di squadra. Livellamento delle cromie, bilanciamento tra sapidità, morbidezza e tannini, portano a un racconto forse più all'unisono, rispetto anche al recente passato, ma con ovvie e per fortuna necessarie divagazioni sul tema. Per quanto ci riguarda ecco gli assaggi che hanno saputo massimizzare l'espressività stilistica del territorio con l'eleganza del sorso.

Un gran bel interprete è il **"Ròdon" di Le Fraghe (Bio)** che lascia una bocca fresca, salata e

appagata, assieme a quello di **Tenuta La Presa** che punta tutto sull'estrema eleganza e la efficace pungenza citrina. Molto interessante l'interpretazione del **Chiaretto di Bardolino di Corte Campara**, che si caratterizza per la sua tagliente vitalità resa stuzzicante da una leggera nota pepata.

Se si vuole un sferzata di mediterraneità in bocca allora è bene procurarsi il **"Syrma" Bio di Monte Zovo della Famiglia Cottini** (avevamo già scritto di quest'azienda [QUI](#)), un tripudio di erbe aromatiche e agrume.

Per chi ama le lunghezze e le persistenze allora il suggerimento cade su **"Tradizional" di Seiterre** un vino che forse è **il più ricco e strutturato dal punto di vista del morso del sorso**. Sul più simpatico, se così si può dire, non ci sono storie: si vada su quello de **Le Ginestre** in cui la componente erbacea c'è e si amalgama perfettamente con la sapidità e il sentore di pompelmo. Se proprio non vi bastano questi suggerimenti, allora appuntatevi **Monte del Fra', Le Morette, Raval e Vigneti Villabella**.

## La comparazione europea

Un momento simpatico dell'Anteprima 2023 del Chiaretto di Bardolino è stata la masterclass comparativa con altre interpretazioni in rosa provenienti da Paesi anch'essi a lunga e riconosciuta tradizione "cipriosa"... In questo caso parliamo della **Mosella**, della **Rioja** e della **Provenza**. In tutti i casi il Chiaretto non sfigura con nessuna delle varie zone portate all'assaggio.

Se con la **Mosella**, che ha portato due campioni 100% Pinot noir, il Chiaretto si gioca la sua riconoscibilità sul tannino e sulla sapidità (ma attenzione al possibile tranello del sentore fumé), con la **Rioja**, con due campioni composti da assemblaggi di Viura, Tempranillo e Garnacha e un Garnacha in purezza, la riconoscibilità fatica un po' di più a emergere.

Infine sulla Provenza il Chiaretto si stacca per la sua sapidità che, amalgamata con sentori molto simili a quelli del rosé d'Oltralpe, forse ha quel qualcosa in più, almeno dal punto di vista delle potenzialità gastronomiche.

## La verticale del Chiaretto di Bardolino

È stata la vera sorpresa della due giorni. Chi, ancora oggi, pensa che il rosato italico del Garda debba necessariamente essere un vino d'annata... beh sbaglia. La riprova è stata la verticale organizzata in una masterclass, ma anche ai banchi d'assaggio allestiti in cui alcuni produttori hanno "osato" portando vecchie annate, anche risalenti al 2013, in cui è emerso come questo rosato, invecchiando, si arricchisce di complessità e particolari sentori evolutivi. Perde quella sua caratteristica di essere a pronta beva, e ci mancherebbe, ma non perde l'eco di essere figlio, non minore, di un terroir e di un vitigno blasonato soprattutto per altre tipologie di vinificazione in rosso.

Le **annate assaggiate vanno dal 2014 alla 2016** e sono delle cantine **Tenuta La Presa e Poggio delle Grazie** con un paio di campioni del 2018 e 2019 della cantina **Vigneti Villabella**.

Tendenzialmente sono vini in cui la fragranza e la pienezza dei richiami fruttati tradizionali (erbaceo, mediterraneo, minerale, agrume) gioco forza si perdono progressivamente acquisendo però una texture più complessa e matura (pepe, agrume candito, kumquat, albicocca disidratata e note tropicali). Il tutto mantenendo quasi sempre inalterata la sapidità e la freschezza. Decade invece molto la già non pressante presenza dei tannini. Sorprendente la semantica gastronomica più complessa e articolata che acquistano con il passare degli anni.

Per approfondimenti: [www.anteprimachiaretto.it](http://www.anteprimachiaretto.it)