

Valtènesi Chiaretto 2017, un rosato dal sapore romantico

scritto da Pamela Mussio | 26/02/2018



Colori sempre più scarichi e tenui, profumi intensi, struttura importante e una freschezza che anticipa nel bicchiere tutto il gusto della primavera.

Il giorno di San Valentino non è solo la Festa degli innamorati. È anche la data di débloccage della nuova annata del **Valtènesi Chiaretto**, un vino giovane, fresco da consumare con gli amici oppure da sorseggiare accompagnato ai piatti tipici del Lago di Garda.

Dalle tinte tenui e dai profumi intensi, per antonomasia tendente al “**petalo di rosa**”, ha fatto registrare - nella vendemmia del 2017 - una produzione superiore del 10% rispetto all’anno precedente, con oltre 2 milioni di bottiglie sul mercato.

Seppur la domanda sia in crescita, l’incremento produttivo viene comunque mantenuto entro certi limiti per garantire un’elevata qualità finale della bottiglia. L’obiettivo è quello di inserire il Chiaretto in una fascia di ristorazione medio-alta e, nello stesso tempo, renderlo disponibile anche

nelle [enoteche](#), dove è possibile richiamare un pubblico più ampio di appassionati.

Il vino di una notte, nato dall'intuizione del senatore Molmenti di ritorno da un viaggio in Francia quasi un secolo e mezzo fa, trova la sua massima espressione se consumato giovane, al massimo entro l'anno successivo alla vendemmia.

La macerazione breve, tra le 2 e le 10 ore, permette di mantenere un colore scarico lievemente rosato e lo rende un vino «*polposo, ricco di fruttato, omogeneo e di grande freschezza e leggerezza*» come ama definirlo **Nicola Bonera**, responsabile degustazione dell'[Associazione Italiana Sommelier delegazione di Brescia](#).

Chi fosse riuscito a partecipare all'anteprima proposta dall'AIS, avrà avuto sicuramente l'occasione di comparare, in degustazioni sapientemente guidate dai sommelier presenti ai banchi, l'annata precedente con quella nuova. Comunque lo si beva, rimane un vino piacevole, poco impegnativo e particolarmente gradito dal pubblico femminile e dai giovani. Ottimo come aperitivo, si abbina anche ad insalate ricche, carni bianche, pesce di lago o insaccati e formaggi freschi.

Per chi volesse attendere ancora qualche settimana per assaggiarlo, i rosè delle rive del lago di Garda, Bardolino e Valtènesi saranno uniti - per la prima volta - in una due giorni con 80 produttori e oltre 140 etichette alla Dogana Veneta di Lazise l' 11 e 12 marzo 2018.

Il vero banco di prova sarà, però, come da 11 anni a questa parte, la rassegna **Italia in Rosa** che si terrà nei giorni 1-2-3 giugno 2018 presso il Castello di Moniga del Garda.