



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

di: Alberto Tonello

Anteprima Chiaretto 2019: il rosé gardesano al vertice assoluto nel panorama italiano dei rosati

120 vini in assaggio del Consorzio di tutela Chiaretto e Bardolino e del Consorzio Valtènesi nella due giorni alla Dogana di Lazise



Dieci milioni di bottiglie prodotte, che dovranno diventare 15 in cinque anni, un milione di bottiglie in più ogni anno. È questa la sfida lanciata dalla nascita doc Chiaretto per voce del direttore dell'area comunicazione del Consorzio di tutela Chiaretto e Bardolino, Angelo Peretti e del presidente dello stesso, Franco Cristoforetti. L'occasione è stata l'Anteprima del Chiaretto, appuntamento fisso in Dogana a Lazise con il meglio della produzione vinicola in rosa del Lago di Garda che quest'anno ha avviato una collaborazione con il Consorzio Valtènesi, presente con 22 produttori. Quarantuno erano invece quelli del Chiaretto di Bardolino per un totale di 120 vini in assaggio. Oltre all'annata nuova anche quella



precedente per consentire un confronto comparato. I dati di produzione illustrati alla due giorni di Lazise posizionano il rosé gardesano al vertice assoluto nel panorama italiano dei rosati. «Abbiamo voluto aprire le presentazioni del Chiaretto 2018 in Francia - ha spiegato Cristoforetti- perché l'idea era quella di confrontarsi con i numeri uno, primi produttori al mondo, ma anche primi importatori di vini rosa che si attestano al 30% dei consumi, quando in Italia la percentuale tocca appena il 6%. Rispetto alle 10 milioni di bottiglie prodotte, la quota destinata all'export ha superato il 60%». E proprio la Francia è per il Chiaretto il secondo mercato per quanto riguarda l'export, dopo la leadership della Germania. Ma il dato più interessante riguardante l'export riguarda il mercato statunitense che è quello che sta crescendo più velocemente e ripaga gli investimenti in promozione internazionale del Consorzio, che negli ultimi due anni ha dato i suoi frutti. «Per questo chiuderemo il programma di appuntamenti internazionali - ha puntualizzato Cristoforetti - con la presenza al ProWein di Düsseldorf, dove il Chiaretto sarà protagonista insieme agli altri cinque vini rosa italiani, con i quali il Consorzio ha sottoscritto un patto di collaborazione per la promozione congiunta all'estero». La crescita qualitativa del Chiaretto, certificata dai riconoscimenti delle guide e degli esperti in degustazione ha una appendice importante anche nei numeri che riguardano i soci e gli ettari. I soci del Consorzio ad oggi sono 1029 (795 viticoltori, 120 vinificatori, 114 imbottigliatori), mentre il vigneto a doc arriva a 2576 ettari, di cui 1000 di Chiaretto. A dimostrazione di questa crescita qualitativa del Chiaretto quest'anno è arrivata una degustazione guidata del tutto particolare di quattro annate dal 2011 al 2015 di Molmenti, il rosa della cantina Costaripa di Moniga, di Mattia Vezzola. Solo la scelta della quattro annate la dice lunga della filosofia di Costaripa che è quella di ricavare dall'uva di Gropello un rosa in grado di invecchiare bene negli anni: «Almeno cinque per la precisione - ha spiegato Vezzola - due di affinamento in botte e tre in bottiglia. Per raggiungere questo obiettivo ovviamente non basta lavorare al meglio in cantina e in vigna, ma serve la vocazione, ovvero la predisposizione che ha il Garda per produrre rosati di straordinario livello. A questo si aggiunge l'obbligo di lavorare soltanto con le migliori uve, raccolte a maturazione fenolica, vendemmiate all'alba per controllare la temperatura, sane, senza pressatura meccanica e con una macerazione controllata di tre ore a dieci gradi per ridurre l'estrazione di colori, mantenendo quella dei profumi e delle concentrazioni, che ci porta ad estrarre sino al 60 per cento dal grappolo». E alla prova degustativa tutte e quattro le annate hanno superato brillantemente l'esame. Anche la 2011 si è mostrata con una bella evoluzione, non ancora completata e sorretta da una buona acidità. La 2012 che ha segnato il passaggio al controllo delle temperature in macerazione ha mostrato, assieme ad un colore tenue, buccia di cipolla, un'ottima acidità, una



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

componente aromatica articolata ed interessante, floreale, in grado di lasciar presagire uno sviluppo ulteriore nel tempo. Insomma la sfida della longevità, assieme a quella della crescita sui mercati americani, sono state lanciate e i presupposti per vincerle entrambe sono incoraggianti.

