



Corvina Manifesto – L'Anteprima del Chiaretto di Bardolino: un'edizione dal respiro internazionale



L'Anteprima del Chiaretto di Bardolino si è svolta il 30 aprile e il 1 maggio (Foto © Ufficio stampa).

Mille sfumature di rosa per un vino, il **Chiaretto di Bardolino**, che ha saputo evolvere, crescendo in termini numerici (nel primo bimestre del 2002 la crescita su base annua è stata del 26,7%), di gusto e qualitativi.

Protagonista dell'evento "**Corvina Manifesto – L'Anteprima del Chiaretto di Bardolino**", tenutosi nell'omonima località (sabato 30 aprile e domenica 1 maggio), il **vino rosa simbolo del Garda**, in questa interpretazione (annata 2021) rivela la sua forte identità.

«Vorremmo che le annate fossero presenti nel calice – spiega Angelo Peretti, direttore del Consorzio di tutela del Chiaretto di Bardolino, – evidenziando la freschezza e sapidità di questo vino (Corvina al 95%, Rondinella 5%) ottimo come aperitivo, ideale per il tutto pasto, consigliato per l'asian food».



Foto © Cinzia Dal Brolo

Corvina Manifesto – L’Anteprima del Chiaretto di Bardolino

Declinato in varie nuance (rosa tenue, giallino, rosa caldo e rosa pesca), il Chiaretto (dal latino *clavum*, termine romano che indica le macerazioni brevi) ha potuto mostrare le sue potenzialità (eleganza, morbidezza, scarsa acidità), sfoggiando le sue migliori etichette (cento i vini in degustazione e più di trenta i produttori) nell’edizione che per prima ha accolto i grandi vini rosè francesi: **Rosès de Terroris, AOC Tavel, Côtes du Rhone**.

«Dopo due anni di stop forzato – spiega **Franco Cristoforetti**, Presidente del Consorzio di Tutela del Chiaretto di Bardolino – siamo davvero felici di presentare al pubblico la nuova annata, nonché di ospitare il Consorzio del Tavel e i produttori di Rosés du Terroirs in una nuova sede, il centro di formazione professionale salesiano del Tusini, sulla rocca di Bardolino, nel cuore dei nostri vigneti. Intanto registriamo con soddisfazione la crescita a doppia cifra del Chiaretto di Bardolino: il [nuovo nome](#), entrato ufficialmente in vigore dalla vendemia 2021, sembra portare bene, visto che in due mesi abbiamo collocato 1,4 milioni di bottiglie, con un incremento a doppia cifra».

Un modus operandi condiviso (privilegiato il gusto, senza aggiunte o tecnicismi) tra realtà apparentemente lontane (area nel sud della Francia, sponda orientale del Garda); stessa filosofia di base (vino che possa esprimersi nel tempo, invecchiamento medio-lungo), e uguale vision

(dietro la denominazione c'è una storia, quindi il prezzo finale non deve essere inferiore ai 10 euro).

Un'Anteprima tra degustazioni di vino, formaggi e altri prodotti del territorio

Grazie al respiro internazionale, l'edizione 2022 (tornata in presenza dopo due anni di stop forzato) ha favorito il confronto, facilitato le relazioni, nobilitato le sinergie, permesso varie degustazioni: oltre ai vini, anche il formaggio [Monte Veronese DOP](#), riproposto anche nel menù di sabato sera al **Ristorante La Loggia & la Barchessa Rambaldi** (nella tipologia fresco DOP, Mezzano Dop e di Malga Presidio Slow Food 15/18 mesi).



Foto © Cinzia Dal Brolo

Valorizzati i prodotti del territorio (sublime il **Luccio del Garda in saor** con polentina morbida delle valli del Chiese), alternando sapori e gustose fragranze (Ravioli del pastificio Al Castello con ripieno di porri e patate su crema di pachino; Lonza di iberico con Speck ed asparagi di Cavaion). Dulcis in fundo, la Millefoglie "allo Strachin! della pasticceria Perbellini, un classico intramontabile.

Consorzio di Tutela Charetto e Bardolino

Riva Cornicello, 3 – Bardolino (VR)

[Sito web](#)

Data di creazione

04/05/2022

Autore

cinzia-dalbrolo