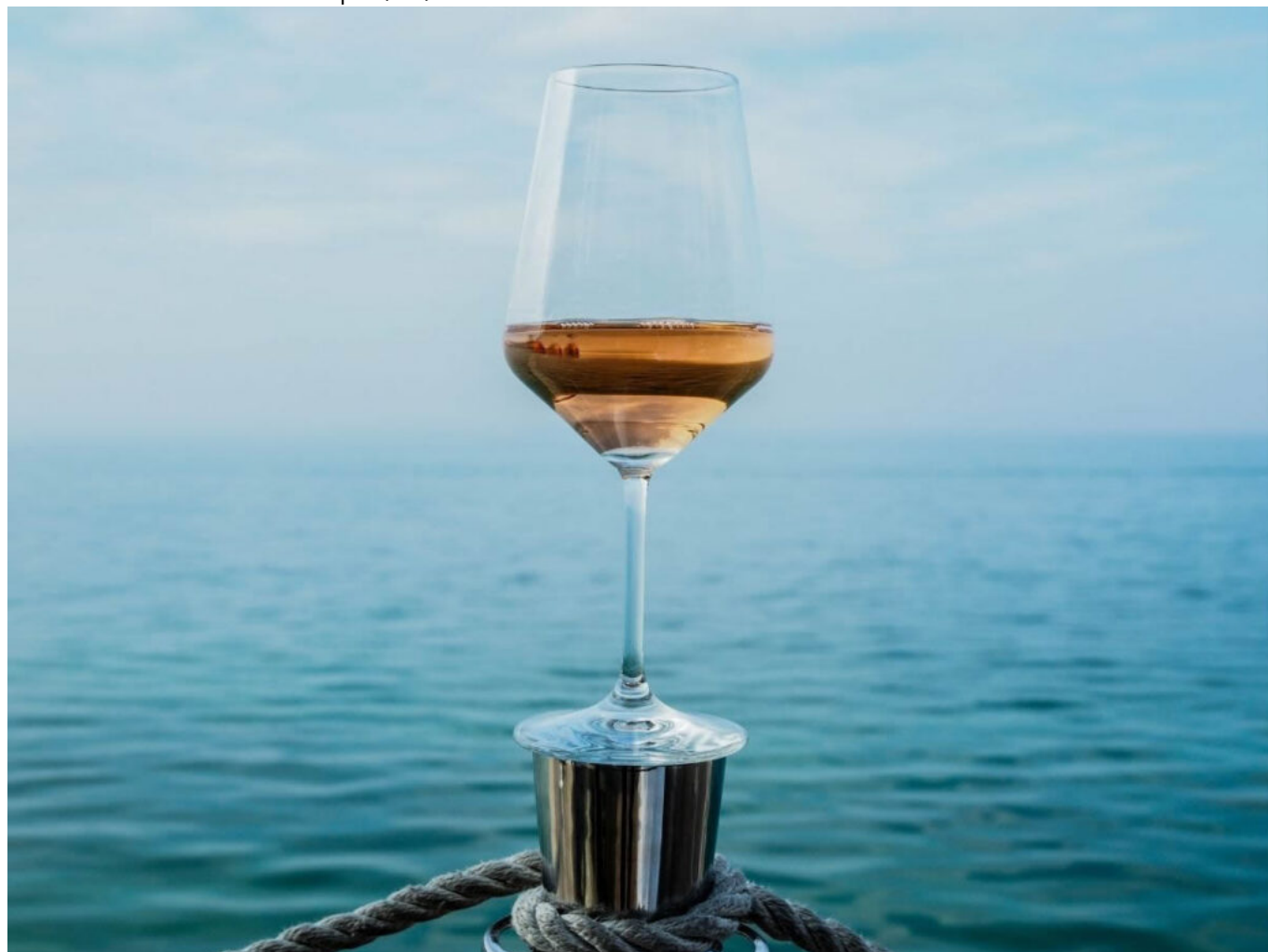


# La sorprendente capacità evolutiva del Chiaretto di Bardolino

scritto da Antonio Lodedo | 09/05/2022



**La verticale di otto diverse annate dal 2014 al 2021, tenutasi nel corso di Manifesto Corvina 2022, ha dimostrato come il famoso vino rosato del Garda sia capace di esprimersi con grandissima personalità anche dopo qualche anno di riposo in cantina**

Nel primo week-end di maggio a Bardolino (VR) si è tenuta l'**Anteprima del Chiaretto di Bardolino**, nell'ambito della quale è stata presentata l'annata 2021.

Il nuovo disciplinare ha modificato la denominazione **da Bardolino Chiaretto a Chiaretto di Bardolino** ma ha confermato l'impiego di uve da Corvina Veronese fino al 95%. Entrambe le scelte denotano la volontà di affermare l'identità di questo vino e il suo indissolubile legame con il territorio.

D'altronde, sulle sponde veronesi del Lago, la viticoltura viene praticata da millenni. Già i Romani, infatti, avevano introdotto i grandi torchi per la vinificazione e oggi i vignaioli locali continuano ad interpretare il Chiaretto di Bardolino che sta regalando grandi soddisfazioni, sia sul mercato nazionale che internazionale ([ne avevamo già scritto su queste pagine](#)).

## Capacità evolutive del Chiaretto di Bardolino

La Rosè Revolution, orientata a valorizzare il colore delicato delle uve autoctone locali e i profumi agrumati della Corvina Veronese, ha di fatto dimostrato che il Chiaretto di Bardolino è certamente un vino ideale da bere freschissimo nelle calde giornate d'estate, ma è anche un **vino capace di esprimersi con grandissima personalità dopo qualche anno di riposo in cantina**.

Durante la manifestazione, la verticale di otto diverse annate, dal 2014 al 2021, ha consentito ai partecipanti di scoprire l'**evoluzione del Chiaretto di Bardolino**, l'importanza fondamentale della temperatura di servizio di questi campioni e il loro abbinamento a tavola con cibi strutturati e complessi.

## Il legame con il territorio della Corvina Veronese

Il legame vitigno-territorio e ambiente pedoclimatico imprime specifiche caratteristiche gusto-olfattive alla **Corvina Veronese**, soprattutto in termini di freschezza e sapidità. Determinanti sono la quindicina di venti che soffiano tutto l'anno sul Lago e sulle colline circostanti da direzioni diverse e che garantiscono la sanità delle uve, creando i fondamentali sbalzi termici tra giorno e notte.

Tuttavia l'elemento più importante è la **composizione dei suoli**: le quattro glaciazioni hanno dato origine a colline moreniche ricche di sassi di porfido, granito e calcare. Questa roccia dolomitica, ricca di magnesio, contribuisce alla seconda caratteristica gustativa del Chiaretto di Bardolino, la sapidità o [mineralità](#).

Mentre le annate più giovani, a parità di lavorazione, tendono ad assomigliarsi nel colore, all'olfatto e al gusto, con l'invecchiamento emergono i caratteri tipici dell'annata viticola di appartenenza. Giustamente scarichi dal punto di vista del colore (la Corvina non possiede un carico antocianico importante, dubitate di quelli dal colore impenetrabile!) i campioni in degustazione, dal punto di vista cromatico, si avvicinavano più ai vini paglierini, con lievi riflessi rosati.

Campione dopo campione si è potuto constatare che i vini rosa, apparentemente leggeri, non solo tengono bene il tempo, ma anzi sono capaci di migliorare, evolvere e crescere in complessità.

## Verticale di Chiaretto di Bardolino, otto annate dal 2014 al 2021

Di seguito le nostre riflessioni e opinioni sulle annate degustate durante l'[Anteprima](#).

### Annata 2014

Annata piovosissima, da molti bollata come la peggiore. In realtà, la notevole acidità sviluppatasi nei vini di questo millesimo ha consentito al Chiaretto di Bardolino di acquisire le caratteristiche necessarie per diventare longevo. Sentore olfattivo caratteristico dell'annata lo si può ritrovare nella nota del tè alla pesca, mentre la verticalità di acidità e sapidità contribuiscono a questa sorprendente annata di fatto elegante e complessa, sottile e con piacevole spinta salina al palato.

### Annata 2015

Annata calda, di fatto inquadrabile come "normale" e che ha dato vita a **vini maggiormente**

**concentrati sui tipici sentori di frutto.** Ottima la morbidezza e la corposità del campione.

### **Annata 2016**

In questa annata ritroviamo un Chiaretto più classico, con ottima corrispondenza gusto-olfattiva. La vendemmia è stata ritardata in alcune zone poste ad altitudini più elevate date le temperature inferiori alla norma.

### **Annata 2017**

Quella 2017 è stata un'annata sfortunata con gelate in maggio che hanno causato un calo produttivo di circa il 30%. Nel mese di luglio si sono registrate ripetute grandinate cui sono seguite numerose piogge durante il periodo vendemmiale. Questi fenomeni hanno interessato per lo più i vigneti di pianura mentre in collina, di fatto, l'annata è stata ottima. I vini di questo millesimo si esprimono su note officinali tipiche del territorio. Il campione è caratterizzato da una decisa spinta acida.

### **Annata 2018**

Annata in cui le vigne hanno di fatto recuperato la produttività mancata nell'anno precedente. I vini si esprimono su note fruttate potenti; al palato grande potere asciugante generato dall'acidità, quasi a far percepire una presenza tannica. Il 2018 può essere considerata un'annata fuori standard, ancora incapace di rivelare la direzione dell'evoluzione di questi vini, certamente ancora incentrati sulle durezza e sulla prevalenza del carattere dell'annata rispetto all'aspetto tecnico-produttivo.

### **Annata 2019**

Forse un po' più piovosa rispetto alla media ma l'annata 2019 è stata normale. Caratterizzata da uve sane, e vini che aprono su sentori fruttati e di agrumi quali l'arancia, il pompelmo rosa e il mandarino, profumi che solitamente tendono a soccombere con la fermentazione cedendo il passo alla frutta rossa come la ciliegia, la fragola e il lampone. Obiettivo della **Rosè Evolution**, in quest'annata, è stato quello di mettere in evidenza l'agrumo della Corvina Veronese, tentativo perfettamente riuscito e conferma di un nuovo corso da parte dei produttori.

### **Annata 2020**

Annata caratterizzata da una primavera fresco-fredda con molte piogge. L'inizio dell'estate ha, di fatto, recuperato le temperature del periodo, facendo registrare un'estate molto calda. Nel complesso l'annata è stata contraddistinta da acidità in calo rispetto alle precedenti. Il colore rosato dei campioni diventa più intenso e tipico mentre il corredo olfattivo è principalmente caratterizzato da sentori di melograno.

### **Annata 2021**

Escursioni termiche fra giorno e notte e clima favorevole hanno portato ad una maturazione ottimale delle uve. Anche in questa annata il colore del vino diventa più intenso su note rosate. La produzione registra un calo rispetto agli anni precedenti. Considerato il percorso di degustazione sinora fatto, forse, di quest'annata possiamo dire che ancora è troppo presto per essere degustata, potendo ancora lasciare spazio ad evoluzioni in termini di complessità.

Aspettando Manifesto Corvina 2023, non possiamo dire altro che a Bardolino la rivoluzione del vino rosato è appena iniziata.