Il Chiaretto secondo Matilde Poggi: la verticale di Ròdon e Traccia di Rosa

A Le Fraghe, sul lago di Garda, una degustazione comparata ha confrontato due interpretazioni del Chiaretto di Bardolino, rivelandone capacità evolutiva, identità territoriale e attitudine all'affinamento

I vini rosati rappresentano uno degli assi portanti del progetto vitivinicolo di **Matilde Poggi**, titolare dell'azienda agricola **Le Fraghe**, a Cavaion Veronese. Una scelta legata al territorio del Bardolino, tra il lago di Garda, il Monte Baldo e la Val d'Adige, dove l'interazione tra clima, suoli e varietà autoctone dà origine a vini caratterizzati da freschezza, sapidità e una sorprendente capacità di evoluzione.

Su terreni morenici formati da ciottoli e ghiaia, ricchi di minerali, vengono coltivati principalmente **Corvina** e **Rondinella**, con la presenza di **Garganega** e **Cabernet Franc**. Nascono, quindi, etichette che negli anni hanno contribuito a ridefinire il ruolo del **Chiaretto di Bardolino** nel panorama enologico italiano.

Matilde Poggi e la visione di Le Fraghe

Pioniera dell’imprenditoria femminile nel vino, Matilde Poggi è stata tra i fondatori della FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), che ha guidato dal 2013 al 2021. Vinifica le proprie uve dal 1984, proseguendo il lavoro iniziato dal padre e scegliendo una viticoltura lontana dalle mode, privilegiando identità e territorio nel cuore della denominazione Bardolino.

L’esterno dell’azienda Le Fraghe (Foto © Francesco Galeone).

Dal 2009 l’azienda è condotta secondo i **principi dell’agricoltura biologica** e si estende su circa 30 ettari vitati, con una produzione annua di circa 100 mila bottiglie suddivise in sette etichette: Bardolino DOC Montebaldo «Brol Grande»; Bardolino DOC «Le Fraghe»; Chiaretto di Bardolino DOC «Ròdon»; Chiaretto di Bardolino DOC «Traccia di Rosa»; Cabernet Franc Veneto IGT «Montalto»; Garganega Veneto IGT «Camporengo»; «Traccia di Bianco».

Una scelta significativa dell’azienda è quella di non utilizzare il legno per la maturazione dei vini, ricorrendo invece a cemento non vetrificato, anfore e acciaio, oltre che ai soli lieviti indigeni.

Vigneti coltivati con agricoltura biologica (Foto © Francesco Galeone).

La verticale di Ròdon e Traccia di Rosa

Alla presenza della stampa di settore, Matilde Poggi e l’enologo **Alberto Delibori** hanno guidato una degustazione verticale dedicata a **Ròdon** e **Traccia di Rosa**, due Chiaretto di Bardolino ottenuti dalle stesse varietà – Corvina e Rondinella – ma interpretati attraverso approcci produttivi differenti.

La degustazione ha messo a confronto le annate 2023, 2021 e 2020, permettendo di osservare come stile, vinificazione e affinamento incidano sull’evoluzione del vino nel tempo.

La verticale ha messo a confronto le annate 2023, 2021 e 2020 (Foto © Francesco Galeone).

Ròdon, il volto più immediato del Chiaretto

Ròdon 2023, il cui nome deriva dal greco antico e significa “rosa”, si può considerare l’espressione più immediata e fresca del **Chiaretto di Le Fraghe**.

Prodotto con l’80% di Corvina e il 20% di Rondinella, provenienti da diversi vigneti aziendali, nasce da una macerazione sulle bucce di poche ore, seguita dalla fermentazione spontanea e dall’affinamento in acciaio. L’imbottigliamento, invece, è eseguito nei primi mesi dell’anno successivo.

Nel calice si presenta con un **colore rosa molto tenue e profumi floreali** di rosa canina, fragolina di bosco e ribes. Si riscontra un ottimo corpo e spiccano freschezza e sapidità in perfetto equilibrio.

Le annate 2021 e 2020 mostrano un’evoluzione coerente, con richiami ai fiori appassiti e a frutti più maturi, senza perdere al palato la tensione gustativa che caratterizza il vino.

Traccia di Rosa, profondità e capacità di invecchiamento

Più profondo e complesso, **Traccia di Rosa 2023** nasce invece da una selezione rigorosa di uve provenienti dalla **vigna Ronchilonghi**, ad Affi.

L'assemblaggio è composto per il 95% da Corvina e per il 5% da Rondinella. Dopo una macerazione di ventiquattro ore e fermentazione spontanea, il vino affina per dodici mesi in cemento e viene imbottigliato senza filtrazione.

Il colore è rosa tenue con leggeri riflessi ramati; al naso emergono note fruttate di susina, pesca e albicocca, mentre il sorso si distingue per buona acidità e una marcata sapidità che lo rende persistente e di struttura.

Le vendemmie 2021 e 2020 mettono in luce la vocazione evolutiva del vino, con sentori di arancia candita e una maggiore complessità aromatica. In particolare, la 2021, primo Chiaretto di Bardolino premiato dalla **Guida Vini d'Italia 2024** del Gambero Rosso, si distingue per equilibrio, sembra nato per sfidare il tempo.

Le varie etichette degustate in azienda (Foto © Francesco Galeone).

La longevità del Chiaretto di Bardolino

La degustazione comparata delle tre annate ha permesso di riflettere sulla capacità evolutiva dei due vini nel tempo, mettendo in relazione stile, scelte produttive e capacità del Chiaretto di

esprimere complessità, equilibrio e versatilità gastronomica.

Al termine dell'incontro, Matilde Poggi ha proposto un fuori programma con l'assaggio di **Traccia di Rosa 2022 e 2019**. Il 2022 presenta caratteristiche vicine a quelle riscontrate nel 2021; il 2019, pur interessante, appare meno convincente rispetto alle altre annate degustate.

La sorpresa finale è arrivata con **Ròdon 2013**, ancora elegante e vitale nonostante non fosse stato concepito per un lungo affinamento. Un assaggio che conferma le potenzialità evolutive del Chiaretto di Bardolino e il lavoro di ricerca portato avanti negli anni da Le Fraghe.

AZIENDA AGRICOLA LE FRAGHE
Loc. Colombare 3, Cavaion Veronese (VR)
www.fraghe.it

Data di creazione
13/07/2026
Autore
francesco-galeone