L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Il Chiaretto e il futuro dei vini rosati

Il **Chiaretto di Bardolino** è un punto di riferimento imprescindibile dei vini rosati italiani, sino dalle sue origini con il disciplinare DOC del 1968. I produttori di questa zona enologica, che ha una marcata vocazione all'esportazione, accettano volentieri le sfide enologiche moderne, rinnovando lo stile dei loro vini. Ogni anno, nella prima settimana di marzo, viene presentata la **nuova annata** del Chiaretto, che è un'occasione intrigante per capire le possibili future evoluzioni dei vini rosati.

Il gusto internazionale

Il Chiaretto è stata una delle **prime DOC ad accettare il confronto con i vini rosati internazionali**, ormai incentrato sullo stile provenzale. Proprio nel sud della Francia, verso la fine del primo decennio del 2000, furono fatti i maggiori sforzi per rilanciare i vini rosati e con essi il consumo delle uve a bacca rossa, la cui produzione era diventata strutturalmente abbondante. Lo stile della Provenza presuppone la vinificazione in bianco delle uve rosse. L'intensità colorante del vino perde ogni importanza e si preferiscono **vini con una tonalità tenue** che ricorda la buccia di cipolla. Al centro dell'idea provenzale ci sono i profumi, la loro intensità e freschezza, che vien sostenuta da una discreta acidità.

Personalità

Una buona parte delle Aziende del Bardolino, soprattutto quelle che si rivolgono a consumatori internazionali, hanno presentato a Lazise (in occasione della **tredicesima edizione dell'Anteprima del Chiaretto di Bardolino**) vini di assoluta eccellenza. La tradizionale gamma aromatica di Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara è a volte arricchita con il contributo di vitigni complementari.

Quest'ultimi vengono impiegati in modo da non snaturare l'armonia fra il mandarancio, la fragola matura, il frutto della passione e la rosa tea, tipica del Chiaretto. Solo in un vino è stato possibile percepite note olfattive estranee (bacche di ginepro), che costituiscono una pericolosa anomalia per l'identità della DOC.

La pausa a freddo o stabulazione

Lo stile dei rosati di Provenza non è tuttavia privo di limitazioni, soprattutto al gusto, dove la struttura risulta tendenzialmente esile e un po' acidula. Per alcuni produttori questo parametro viene ridefinito ponendo attenzione alla sospensione delle fecce fini (sur lies), altri invece hanno ottimizzato la tecnica della stabulation à froid, che in italiano sarebbe più opportuno tradurre come pausa a freddo. Questo dettaglio produttivo consiste nel **mantenere il mosto, uscito dalla pressa, a freddo per alcune ore, prima di avviare la fermentazione alcolica**.

La pausa a freddo incrementa considerevolmente i rischi microbiologici e la possibilità di deviazioni riduttive; tuttavia sono ormai numerose le aziende del Bardolino che hanno imparato a padroneggiare questa tecnologia, proponendo vini di assoluta piacevolezza. L'incremento della corposità sensoriale è considerevole e, inevitabilmente, porta ad una diminuzione dell'intensità dei profumi, i quali appaiono però più complessi, maggiormente legati ai vitigni maggioritari e tradizionali: agrumato, mandarino, fragola matura, timo e pepe.

Le vecchie annate

Fino a qualche anno fa sarebbe stata un’eresia proporre vecchie annate di vini rosari. Oggi i produttori di Bardolino Chiaretto presentano con orgoglio, **mini verticali di degustazione**, come a dimostrare che il Chiaretto, con le nuove tecnologie, ha guadagnato anche longevità. Per quasi tutte le aziende produttrici, indipendentemente dalla tecnica, l’annata con un anno sulle spalle (2021) risulta meno piacevole, come se stesse cambiando pelle e, abbandonati i profumi giovani, non abbia ancora acquisito la stabilità terziaria.

L’annata con due anni (2020) è decisamente intrigante, con **aromi che si rifanno alla classe dei frutti disidratati e degli unguenti** (fichi, albicocche, datteri). Nell’invecchiamento le differenze fra vini ottenuti con vinificazione in bianco e con pausa a freddo sembrano addirittura ampliarsi: per quanto i primi acquisiscano una maggiore armonia gustativa, i secondi presentano complessità aromatiche decisamente superiori.

Mauro De Paola

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE