



DEGUSTAZIONE

Chiaretto di Bardolino – La Corvina alla prova del tempo



di **Paolo Valente** pubblicato il 23 marzo 2023

Durante l'Anteprima del Chiaretto di Bardolino recentemente svoltasi, abbiamo potuto constatare come il chiaretto sia in grado di reggere alla prova del tempo sfatando così il luogo comune secondo il quale il rosato deve essere bevuto giovane.

Prima di addentrarci nella degustazione di vecchie annate, qualche considerazione sul millesimo 2022. Fortemente impattato dalla siccità e da temperature alte, ha subito un'anticipazione della vendemmia di circa una settimana rispetto alla media. Questo ha portato ad avere uve con un più alto tenore zuccherino ma fortunatamente si è riusciti a mantenere una discreta carica acida. I vini che ne escono sono equilibrati, dotati di ottima struttura e buon equilibrio tra sapidità e acidità.

Molti dei campioni assaggiati hanno risentito del recente, a volte recentissimo, imbottigliamento.



Ecco alcuni dei vini che ci hanno convinto di più tra quelli assaggiati (in ordine casuale):

Chiaretto di Bardolino Infinito Rosé 2022 – Santi

Il colore, chiarissimo, contrasta con il naso esuberante di frutta e fiori, intenso ed elegante. Ottima presenza al palato con un piacevole equilibrio tra acidità, sapidità e persistenza. Finale ammandorlato.



Chiaretto di Bardolino Traditional 2022 – Seiterre Viticoltori dal 1877

La bottiglia è scura per evitare ossidazioni, praticamente un *unicum* nel panorama dei vini rosati. Accattivanti sentori di frutta rossa la naso. Buona struttura e persistenza con delicate note amaricanti. Un vino verticale con una ottima gestione delle durezze.



Chiaretto di Bardolino 2022 – Tenuta la Presa

Rimane 4 mesi sulle fecce fini. Ottima la presenza in bocca preannunciata da un naso elegante di

fiori rosa e frutti rossi, fragola. Altrettanto interessanti le annate 2021 e 2020 presenti in degustazione; rifinite dal tempo in bottiglia sono risultate eleganti e complesse.



Chiaretto di Bardolino Classico 30 vendemmie Bio 2022 – Le Tende

Campione non ancora imbottigliato, vinificazione in ceramica. Un vino dal bel volume palatale, struttura e persistenza. Piacevole la freschezza che chiude con una punta sapida.



Chiaretto di Bardolino 2022 – Monte del Frà

Macerazione sulle bucce per 12 ore. Naso che rimanda alla frutta rossa croccante. Ottimo connubio tra acidità, sapidità e morbidezza. Lunga persistenza con ritorni di frutta.



Abbiamo degustato il **Chiaretto di Bardolino di Poggio delle Grazie** e di **Tenuta La Presa** in tre annate.

Si tratta di vini che, al momento della produzione, erano stati concepiti per essere vini dalla pronta beva e senza pretese di durata nel tempo. La prova d'assaggio ha dimostrato invece la longevità di questi vini che godono ancora di energia e vitalità.

Annata 2014:

Entrambi i campioni evidenziano eleganti note di frutta matura e di agrume dolce. L'acidità risulta ben equilibrata nel vino di Poggio delle Grazie e capace di dare verticalità in quello di Tenuta La Presa.

Annata 2015:

I due campioni si discostano maggiormente tra loro; quello di Poggio delle Grazie si esprime con sentori di agrume e in bocca mantiene un'ottima sapidità e un'acidità ancora viva. Note floreali ed erbacee unite a quelle di candito e di lacca caratterizzano invece il naso di Tenuta La Presa che chiude, in bocca, persistente e con una nota minerale dal finale agrumato.

Annata 2016:

Le note di frutta candita sono comuni per entrambi i campioni. Poggio delle Grazie aggiunge una nota mediterranea che in bocca diviene sapida e si accompagna con un'acidità quasi piccante; ottima la persistenza. Grandissimo equilibrio tra tutte le componenti nel vino di Tenuta La Presa con sapidità e acidità in armonia; finale di agrume candito.



Il Chiaretto di Bardolino Classico Gaudenzia Villa Cordevigo di Vigneti Villabella è un vino concepito per resistere maggiormente al tempo ed essere apprezzato anche dopo anni dalla sua produzione. È una nuova frontiera che i produttori stanno percorrendo per poter presentare alla propria clientela vini rosati con una maggiore struttura e personalità.

L'annata **2018** si presenta al naso complessa e rotonda; spiccano accenni di arancio candito e piccoli frutti rossi, uno sbuffo amaricante ricorda le note caratteristiche del vermouth. Minore percezione di sapidità a vantaggio di una acidità che si dipana per tutta la lunghissima persistenza. Più chiuso su sé stesso il **2019** che profuma di spezie dolci e di lacche. Al palato si dipana con una grande presenza e piacevole morbidezza. Delicate la sapidità e l'acidità.

