



Chiaretto: non chiamatelo rosato



di **Paolo Valente** pubblicato il 11 novembre 2022

Da una tradizione secolare, il vino rosa prodotto sulla riva del lago di Garda

Il **Chiaretto di Bardolino** vuole essere chiamato “**vino rosa**” e non rosato in quanto il termine rosato è parte integrante del nome di altre Denominazioni mentre il Chiaretto è unico, senza possibilità di confusione.

Un vino rosa, quindi, che arriva dalla tradizione, una **tradizione secolare**, anzi millenaria. Tra il Trecento e il Duecento prima di Cristo i Romani invasero i territori dell’anfiteatro morenico del Garda allora abitati da popolazioni barbare. Portarono la “villa rustica”, ovvero non semplicemente

una villa residenziale ma un vero e proprio centro di attività abitato dal signore del luogo insieme ad animali e servitori, trasferendo anche le tecniche di viticoltura conosciute all'epoca. Le uve venivano spremute con l'uso di un grande torchio e poi il succo veniva fatto fermentare senza alcuna macerazione sulle bucce.

Era solo quel breve periodo di contatto tra bucce e succo durante la spremitura che dava il tenue colore rosa al vino che i Romani chiamavano “**Vinum Clarum**” vino chiaro, ovvero scarsamente colorato. Nel medioevo il termine si trasformò in “**Claretum**” è solo successivamente in Chiaretto, la cui prima indicazione specifica risale al vocabolario dell'Accademia della Crusca del 1906.

Le caratteristiche del Chiaretto, di cui oggi sono prodotte circa 10 milioni di bottiglie di cui il 60% esportato, sono influenzate dal **territorio** che riveste un ruolo fondamentale. Siamo sulla riva veneta del lago di Garda in un'area costituita principalmente da quattro cerchi concentrici di depositi morenici che provengono dall'azione di quattro ghiacciai che si sono susseguiti nel corso dei millenni (il primo risale a 100.000 anni fa, l'ultimo a 12.000) e hanno trasportato rocce di composizione dolomitica, porfidica e granitica verso sud. Questo ha determinato una grandissima varietà di suoli. Ne sono stati identificati ben 66 differenti.

Il lago di Garda è incastonato tra le Alpi ma il volano termico del bacino idrico è in grado di mitigare la temperatura creando così un'enclave di clima mediterraneo che consente anche la coltivazione di limoni e ulivi (la zona più settentrionale al mondo per la coltivazione estesa di ulivi). I principali venti, fondamentali per la salubrità delle uve, spirano, al mattino da sud verso nord, il Pelèr, e al pomeriggio nel senso opposto, da sud verso nord, l'Ora.

<https://www.zenomag.com/post/chiaretto-non-chiamatelo-rosato>