

## Anteprima Bardolino e Chiaretto: vini "scaccia crisi"?

di Luciano Pavesio

Roma, 21/03/2011



Nell'attuale critico e altalenante mercato vinicolo, una delle regioni italiane che sembra assorbire bene questo momento di crisi è senza dubbio il Veneto. L'avevamo già constatato qualche settimana fa in occasione della presentazione dell'ultima annata in commercio dell'**Amarone della Valpolicella**, con produzioni e vendite in costante crescendo. Ne abbiamo avuto ulteriore conferma ad inizio mese a Lazise, nell'ambito dell'**Anteprima del Bardolino** e della sua versione in rosato **Chiaretto 2010**, magistralmente orchestrata e Consorzio di Tutela, grazie alla grande maestria e disponibilità del suo presidente **Giorgio Tommasi**, e diretta, con la collaborazione dei sommelier della **delegazione Ais di Verona**, dal collega giornalista **Angelo Peretti**, attuale direttore del periodico on line **Internetgourmet.it**, bardolinense di nascita ed artefice tempo fa addirittura di un blog a difesa e promozione del vino delle sue origini.

Numeri a sei zeri sottolineano la dimensione di questo autentico boom di vendite di una delle prime DOC d'Italia, **istituita nel 1968** dopo che nel 1926 era già stato costituito il primo Consorzio per la difesa del vino tipico Bardolino: ben **11 milioni di bottiglie di Chiaretto**, con una certa riscoperta ed apprezzamento della sua versione spumantizzata, e addirittura **21 per il Bardolino**, fenomeno che ha permesso a molti produttori di esaurire in breve tempo la loro produzione, sfuso acquistato dalle aziende imbottigliatrici

compreso, con salutare rialzo del prezzo delle uve nell'ultima vendemmia, arrivate a sfiorare i 50 euro al quintale.

Condivido pienamente il commento del presidente del Consorzio di tutela del Bardolino per giustificare questi volumi, poiché Tommasi afferma che *"un ruolo determinante l'ha giocato il cambiamento di gusto del consumatore, che è tornato a cercare vini di tradizione e qualità, che si identifichino con il territorio, si abbinino senza problemi alla tavola quotidiana e, assolutamente da non trascurare, ad un corretto rapporto qualità/prezzo (dai 3 ai 5 euro a privati franco cantina). Penso che negli ultimi anni sia il Bardolino che il Chiaretto possono rispondere degnamente a questi requisiti, e ampia parte del merito va attribuito ai viticoltori e ai produttori, che si sono impegnati non solo dal lato qualitativo, ma soprattutto per un ritorno alla classicità dei nostri vini, dando priorità al suo carattere fruttato e speziato, all'estrema bevibilità, una freschezza quasi salina e una buona abbinabilità sia con la cucina quotidiana che con quella d'alta ristorazione, ma soprattutto riappropriandosi di una identità che si stava perdendo a scapito di vini caratterialmente troppo simili al Valpolicella"*.



Considerazioni che calzano a perfezione sia per la denominazione del **Bardolino Classico**, con uve corvina veronese (dal 35 al 65%), rondinella (10-40%) e molinara, rossignola, barbera, sangiovese, marzemino, merlot o cabernet sauvignon da soli o congiuntamente per un massimo del 20%, con limite massimo del 10% per singolo vitigno, raccolte e vinificate all'interno della zona di origine più antica, racchiusa nei comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano e Cavaion Veronese, sia per la cosiddetta "Doc allargata" ai comuni di Torri del Benaco, Caprino, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera e Valeggio. Discorso a parte invece per il **Bardolino Superiore**, una versione che non ha riscosso entusiasmo e seguito fin dalla sua costituzione soprattutto da parte dei produttori, ed oggi prodotta in quantità praticamente irrisorie da poche aziende e destinata a una ristretta fetta di consumatori, pressoché esteri.

## La degustazione

Inusuale ma ricca di fascino e tradizione l'ubicazione della terza edizione dell'Anteprima, lo storico edificio recentemente ristrutturato della **Dogana Veneta**, con un delizioso sbocco direttamente sul Lago di Garda, attiguo al romantico porticciolo di Lazise, che ha ospitato una settantina di produttori che, complice la bellissima giornata dal sapore primaverile e l'accesso gratuito, sono stati presi letteralmente d'assalto da centinaia di persone che si sono trovate di fronte a un panorama di quasi duecento vini, con diversi casi di confronto immediato tra l'annata 2010 e la 2009.

Nella mia tornata di degustazioni a stretto contatto con i produttori, ho dato priorità alle "nuove leve" del Bardolino, ad iniziare dal trentenne **Damiano Bergamini** che, dopo essersi diplomato all'Istituto di San Michele all'Adige, specializzatosi nel blasonato centro tedesco di Geisenheim e fatto esperienza in Friuli e in Australia, dal 2001 è alla guida dell'omonima azienda che ha origini ai primi del '900, cercando di salvaguardare i valori tradizionali e di ridurre allo stretto necessario l'utilizzo della tecnologia. A Colà, da 12 ettari di vigneto sui terreni morenici, dove Damiano è tra i pochi ad effettuare delle prove di coltivazione biologica, escono ogni anno circa 70.000 bottiglie, per quasi un terzo esportate in Germania e Danimarca. Il suo **Chiaretto 2010**, dal tradizionale taglio a maggioranza di corvina, un terzo di rondinella e un 10% di molinara, ha un colore rosato scarico, freschi sentori floreali e di frutti rossi, caratteristiche dei vini provenienti dai vigneti vicini al lago, scarichi di colore ma dotati di maggiore aromaticità, seguiti da una beva invitante, che si ritrova nell'**annata 2009**, dotato però di una maggior pienezza in bocca, sensazioni che vengono accentuate nel Bardolino della stessa annata (il 2010 è ancora in vasca di cemento), con netti sentori di amarena e lamponi maturi al naso e una prugna fragrante in bocca. Nel perfettamente integro **2008** diminuiscono il pepato e le spezie a vantaggio di una ulteriore buona complessità.

La pratica di refrigerare le uve appena raccolte attorno ai 10° per una ventina di ore, prima di essere sottoposte a pressatura soffice alla stregua di un vino bianco, per estrarre maggiori profumi ed aromi la si riscontra anche nel **Chiaretto** e nel **Bardolino** dell'azienda **Le Ginesre** di **Marco Ruffato**, una realtà di Lazise di appena sette anni, che abbina ai vitigni "tradizionali" una piccola percentuale di croatina e sangiovese.



Stessi terreni da cui nascono le 6.000 bottiglie dell'ottimo **Chiaretto 2010** dell'azienda agricola **Le Tende**, lasciato macerare per ben 48 ore a contatto con le bucce prima di ricevere un salasso ed iniziare la fermentazione a temperatura controllata non superiore ai 20° per diverse settimane, fino a consumare tutti gli zuccheri ed acquisire primaverili profumi di fiori di pesco avvolti da delicati aromi di spezie, preservati evitando la fermentazione malolattica. Dai 10 ettari equamente divisi tra l'"entroterra" di Cavaion e la "costiera" Colà, **Mauro Fortuna** produce 20.000 bottiglie di un altrettanto eccellente Bardolino, di stile particolarmente secco e sapido. Tra i giovanissimi esponenti spicca la versione spumante dell'azienda **Casaretti** gestita, dopo la prematura scomparsa del papà, dai fratelli **Stefano e Gianmaria Rossi**, il primo dedito alla cantina mentre il secondo più a suo agio tra i 25 ettari di filari sparsi tra Bardolino, Cavaion e Garda.

Ottima l'aromaticità e la morbidezza avvolgente in bocca per questo vino metodo charmat, fermentato in autoclave per oltre tre mesi (i Chiaretti metodo classico si contano infatti sulla punta delle dita di una mano anche a causa della loro scarsa convenienza e dei molti dubbi tra i produttori sull'attitudine di queste uve per una lunga fermentazione in bottiglia): Stefano sostiene che è necessario un equilibrato mix di pressatura soffice delle uve più mature per estrarre colore e profumi freschi e di salasso per aumentarne la longevità ed avere aromi più intensi. Una piccola parte di sangiovese viene utilizzata per il Bardolino, con una particolare nota mandorlata nel finale, più persistente e complessa nell'annata 2009.

Versioni di Chiaretto e Bardolino giocate sulla morbidezza e piacevolezza quelle di **Compostri** e **Costadoro**, in particolare per la versione **Classico Broi 2009** nata da una vendemmia tardiva. Vini decisamente più secchi e con freschezza e acidità maggiori per la **Cavalchina**, azienda gestita da **Luciano e Franco Piona**, esponenti dei Vignaioli Indipendenti, rinata negli anni '60 dalle ceneri dell'ex-distilleria e che fin dall'inizio ha legato il suo nome al Bianco di Custoza; vini nati a Sommacampagna da un unico appezzamento collinare di ben 30 ettari che circondano l'azienda e mantenuti evitando di effettuare la fermentazione malolattica e lasciando residui zuccherini di poco superiori al gramma/litro. Nello stesso comune vedono la luce i vini di **Massimo Ronco**, che anche per la sua quarta vinificazione in proprio si è avvalso dei consigli dell'enologo **Lorenzo Dionisi**, strada intrapresa coraggiosamente dopo aver conferito per anni le sue uve alla cantina sociale. Il Bardolino in particolare è fragrante, ricco di aromi di ciliegia, grazie all'apporto della fermentazione di un paio di settimane al contatto con le bucce, mentre la versione 2009 lascia spazio alla mora matura ed a una sottile mineralità.

Coraggio, passione e determinazione si riscontrano nella condotta aziendale di **Matilde Poggi**, dal 1984 impegnata in un paziente e sapiente lavoro di rinnovamento dell'azienda **Le Fraghe**, a cominciare dal regime di conversione biologica con cui coltiva i suoi 28 ettari di vigneti ad Affi, Cavaion e Rivoli Veronese ad altitudini medie sui 200 metri ed alle prove di vinificazione con lieviti indigeni nel Bardolino. La scelta operata tre anni fa di dotare le sue bottiglie del "tappo a vite" è dettata dalla possibilità di utilizzare una minor quantità di solforosa nell'imbottigliamento per la sua minor dispersione, salvaguardando nello stesso tempo freschezza ed aromaticità nei suoi vini, scelta che ha riscontrato l'immediata approvazione all'estero e piano piano anche in Italia. La sua convinzione è a mio avviso confermata dai fatti assaggiando il suo floreale **Chiaretto 2010**, privo di solforosa aggiunta, ma soprattutto il **Bardolino 2007** e riscontrando una maggior freschezza e note di frutti rossi vivi in questa variante rispetto al colore ed alle note evolutive più marcate percepite nella versione con il tradizionale tappo di sughero.



nero, grande morbidezza e beva.

Tra le grandi cantine presenti a Lazise, da segnalare i vini della Cantina **F.lli Zeni**, azienda storica risalente all'800 con una presenza marcata in Veneto con vigneti nelle zone del Lugana, Custoza, Valpolicella, Soave e Bardolino, dove si distingue per un **Chiaretto** affinato per un semestre in tonneau parte nuovi, acquistando grande morbidezza, grassezza e piacevole persistenza, e per lo strutturato **Bardolino Vigne Alte**.

Eleganza e buona struttura per il Bardolino della **Cantine Poggi**, altra realtà storica del territorio veneto, vinificato ed affinato in vasche di cemento vetrificate da 120 hl all'interno di una cantina lunga ben 64 metri e situata a dieci metri nel sottosuolo a una temperatura costante di circa 14° C: un autentico esempio di cattedrale sotterranea!

L'Anteprima acquisiva un significato particolare per l'azienda **Villabella**, un patrimonio vitato di oltre 200 ettari distribuiti nelle cinque zone classiche venete, anche se quasi la metà risiedono attorno alla Tenuta **Villa Cordevigo** a Cavaion Veronese, da cui proviene l'ottima versione spumante del Chiaretto. Una parte di questa villa veneta di fine 1700 immersa in un parco secolare e nella tenuta coltivata a vite e ulivi, proprio da sabato 5 marzo infatti è stata adibita a "wine relais a 5 stelle", sei camere che entro l'anno diventeranno 24, un tuffo negli agi e sfarzi della vita aristocratica veneta di due secoli fa, con un'attenzione particolare per la cucina diretta dallo chef **Giuseppe D'Acquino**, servita nella suggestiva cornice della Taverna oppure nella sontuosa Sala Barchessa.



Discorso a parte per i vini della piccola azienda di **Enzo Righetti**, appena 9 ettari a Cavaion Veronese condotti insieme al figlio Flavio, che si distaccano in parte da tradizione e tipicità ma appaiono in possesso di un gran carattere, pienezza, morbidezza e beva. Merito forse dell'apporto di una piccola percentuale di uve sangiovese e marzemino al taglio tradizionale corvina-rondinella-molinara, della decantazione a freddo, del salasso, della fermentazione a non più di 16° per oltre un mese, dell'affinamento sulle fecce nobili in sospensione per altri 3-4 mesi, de terreni argillosi...difficile per me stabilirlo, ma certamente i suoi vini hanno una chiara identità stilistica. Il **Chiaretto Spumante 2009**, metodo charmat, sei mesi di fermentazione in autoclave, ha una cremosità senza pari; il **Chiaretto** possiede una giusta sapidità e una buona mineralità; il **Bardolino 2010**, seppur campione di vasca, privo di molinara sostituita dalla barbera, è di un rosso rubino acceso, frutta matura, spezie, pepe