GIORNALE DI BRESCIA

Quotidiano

Data 15-03-2012
Pagina 36
Foglio 1 / 3

www.ecostampa.it

Chiaretto Valtenesi

Un nuovo nome per un vino nuovo

Ora dura più a lungo e ci accompagna oltre l'estate. Il 2011 buono, non super

Non si chiama più Garda Bresciano Chiaretto, ma Valtenesi Chiaretto e non è un gioco di specchi che chiama in modo nuovo un prodotto che c'è già. Valtenesi Chiaretto è un vino nuovo per tecnologia ed ambizioni anche se per ora è ancora «a metà del guado» con le due denominazioni che convivono e con le cantine che si dividono equamente tra quelle che vanno alla vecchia, quelle che hanno sposato convintamene la nuova linea e quelle che hanno un po' dell'una ed un po' dell'altra.

Nei giorni scorsi il Consorzio Valtenesi ha proposto in degustazione in anteprima alcune bottiglie del nuovo Valtenesi Chiaretto che ha debuttato a San Valentino e si appresta ad affrontare la consacrazione di Vinitaly.

La prima impressione che il nostro Chiaretto bresciano conserva una bella uniformità e riconoscibilità, pur nelle sfumature diverse per scelte e per tecnica proposte dalle varie cantine. Una uniformità territoriale che, ad esempio, il nascituro Valtenesi Rosso (in commercio dal primo settembre) è ancora assai lontano dal raggiungere.

La seconda impressione d'acchito è che a inizio marzo il Valtenesi Chiaretto è ancora molto giovane ed in piena evoluzione, in qualche caso è sembrato persino di degustare campioni di vasca. Una osservazione sorprendente tenendo conto che tradizionalmente il Chiaretto è il vino di gennaio e molti lo propongono in tempo per le consegne natalizie.

Ma quel Chiaretto d'antan a Pasqua virava già sull'ossidato, il Valtenesi invece promette di accompagnarci almeno fino all'autunno e di brillare di un bel color Chiaretto (il colore codificato si chiama proprio così) per tutta l'estate quando ce lo godremo a pieno. Il primo consiglio è quindi: non abbiate fretta o, se ne avete, preparatevi ad assaggiare due vini diversi. Quello giovane con in evidenza profumi di fragolina e lampone, magari un po' corto e semplice, quello più riposato più complesso, salino e con un finale di nota minerale che invita a far compagnia a lungo alla bottiglia.

L'arcano è presto svelato parlando con Mattia Vezzola, vice presidente del Consorzio e patron di Costaripa oltre a tant'altro che qui lasciamo sullo sfondo. Da quando è stata fatta la scelta di debuttare a febbraio (costringendo le aziende a perdere due mesi di vendite), si vinifica con filosofia diversa per avere un vino che evolva positivamente ancora a lungo. Per questo si devono impiegare uve più mature con meno resa in vigna, produrre vino con più energia e che riposi più a lungo sui suoi lieviti.

Vezzola è sicuro: questo Chiaretto sarà stupendo anche fra 3 anni. Un cambio radicale di filosofia produttiva che fa leva anche sull'incremento della quantità minima di Groppello (50%) che dona finezza ed eleganza.

Il presidente del Consorzio Sante Bonomo semplifica: «Il vino fatto in fretta non dura». Bonomo è molto soddisfatto, a ragione, della coerenza raggiunta tra i Chiaretti.

Quanto all'annata 2011 si può dire certo che è buona, ma non eccezionale. Vezzola ribadisce una sua convinzione sempre azzeccata: gli anni dispari sono sempre un punto sotto quelli pari. Il rischio era, solo in parte evitato, di avere vini caldi con poca acidità. E la piacevole mineralità compare meglio dopo un adeguato riposo in bottiglia.

Infine qualche appunto sui 10 chiaretti presentati a Moniga. Alcuni «2011» puntano sulla piacevolezza del primo impatto. Questo vale per quello di Provenza dalle note persino «confettose», vale per quello Civielle che ha una bella freschezza, quello di Pasini di Bedizzole e di Pietta. Va considerato a parte il Chiaretto di Pasini San Giovanni che apre con profumi intriganti in cui domina il lampone maturo e che sprigiona una bella mineralità solo nel finale (un Chiaretto che consiglieremmo di lasciar affinare qualche mese).

La mineralità dei ciotolo della collina di Puegnago è una caratteristica del Chiaretto della Basia: il 2011 di quello che abbiamo sempre considerato il Chiaretto più affascinante della zona delude un po' al naso. Forse una bottiglia infelice.

Se volete un prodotto piacevole, ma anche pieno e carnoso scegliete il Fontanamora di Turina. Vanno valutati a parte il Chiaretto di Redaelli de Zinis e di Costaripa. In un'annata che, come detto, non è felicissima, Redaelli ha tirato fuori un Chiaretto con note vegetali e sapidità da perdersi in un equilibrio raro tra naso e bocca. Stupendo prototipo della tipologia. Rosamara di Costaripa segue una strada più personale a cominciare dalla estrazione dal mosto e della breve fermentazione in barriques di parte della massa. Rosamara si distingue già per il color rasa appassita

058947

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Costaripa

GIORNALE DI BRESCIA

Quotidiano

Data 15-03-2012
Pagina 36
Foglio 2 / 3

www.ecostampa.it

o buccia di cipolla. Gioca una eleganza infinita ed una complessità già ricca ed in piena evoluzione. C'è da chiedersi se sia quello il nuovo Chiaretto o una prova d'artista di Mattia Vezzola.

Gianmichele Portieri

BONOMO
Sulla novità è assai diretto il presidente del Consorzio: «Il vino fatto in fretta non dura»

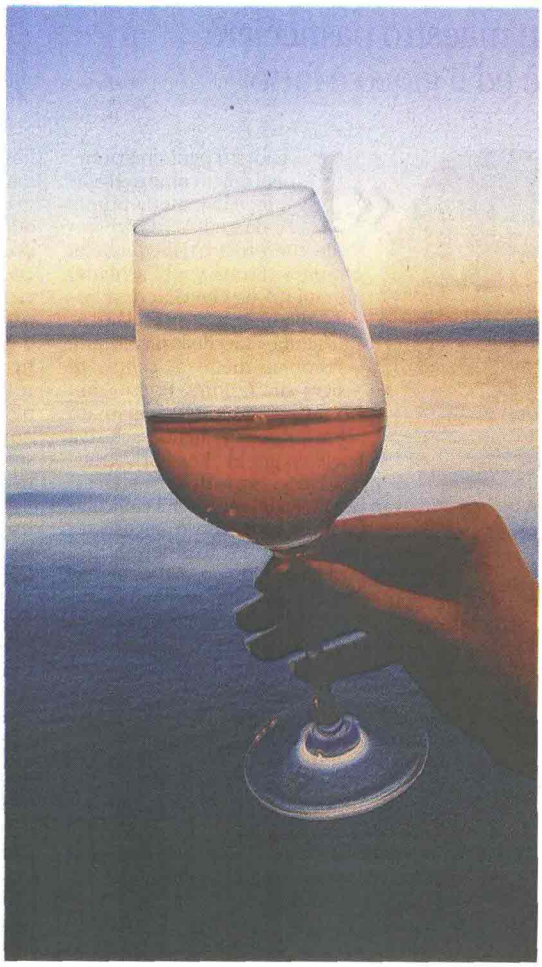
DEGUSTAZIONI
Già chiara e condivisa dalle varie cantine l'identità, che mantiene ben riconoscibile la produzione

Vino Nuovo sito, «ch» come Svizzera? No come Chiaretto

Si chiama chiaretto.ch, ma è un, volontario, gioco di parole. È nato il sito internet specializzato sul Chiaretto: si chiama www.chiaretto.ch e la desinenza svizzera (ch) è stata scelta per giocare con le lettere iniziali del nome Chiaretto. Sul sito si parla del Chiaretto in italiano, tedesco, inglese e francese.

Vi si spiega tutto del Chiaretto: il suo «stile italiano», i profumi, gli abbinamenti, come nasce, la zona d'origine, la storia. Peccato che, anche se il Chiaretto è nato a Moniga del Garda nel 1896, il nuovo sito sia stato creato dal Bardolino Chiaretto. Molto chiaro ed accattivante il sito spiega tutto in linguaggio per non addetti ai lavori ed è ricco di immagini. Si tratta di notizie tutte in rete anche nel sito bresciano gardaclassico.it.

Intanto la rivista inglese Decanter si chiede se oggi il Chiaretto, «con i suoi squisiti aromi floreali e il suo carattere speziato», possa essere considerato «Italy's best rosé», il miglior rosato italiano.



L'anteprima 2011

Grande curiosità attorno all'anteprima del Chiaretto 2011. Il presidente del Consorzio Sante Bonomo (qui col vice Mattia Vezzola) metteva infatti in vetrina vini con uno stile profondamente rinnovato. Che è piaciuto

058947

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Costaripa

GIORNALE DI BRESCIA

Quotidiano

Data 15-03-2012
Pagina 36
Foglio 3 / 3

www.ecostampa.it

Bardolino «Miracolo» oltre il marketing

Cantine già vuote, prezzi bassi, un vino semplice da bere giovane

Etre. Più 20% le vendite di Bardolino per 3 anni e non sono 3 anni qualsiasi, ma il 2009, il 2010 e il 2011 che, soprattutto per i rossi, sono stati difficili. Un più 20% con altre zone in calo anche del 30% è un miracolo di marketing. Non solo infatti sono state vendute 22 milioni di bottiglie di Rosso e 11 milioni di bottiglie di Chiaretto, ma pure la vendemmia 2011 è collocata, per il 60% all'estero, soprattutto in Germania e un 40% in crescita in Italia.

Si tratta di un vino che costa poco ma non ha prezzi stracciati. Si va da 3 a 8 € franco cantina, che è un buon prezzo visto che si raccolgono fino a 130 quintali di uva per ettaro.

A tirare la volata è stato il Chiaretto con 11 milioni di bottiglie (contro poco più di un milione del Garda bresciano), e si è mosso bene anche il rosso.

Rosso d'annata, giovane, fresco, beverino, facile da mettere in tavola, nelle piccole aziende sta scalando anche qualche gradino nella tipicità. Il Bardolino Superiore Docg (200 mila bottiglie scarse) non viene neppure menzionato. Poche (ancora 200 mila) le bottiglie di Chiaretto spumante, ma quelle sì che te le citano e che le guardano con speranza.

La ricetta che ha funzionato è stata quella di scegliere un modello di vino ed allinearsi tutti, garantendo anche riconoscibilità ed una qualità minima diffusa per un vino con poca complessità, che parte dai sentori di frutta rossa per finire con le spezie dal pepe alla noce moscata.

Il futuro sembra guardare più alla vigna che alla barrique e si chiama Corvina, il vitigno più interessate che (con Rondinella e Molinara) va nell'uvaggio classico. Conferisce al vino una certa austerità non banale anche se per ora a crederci sono soprattutto i piccoli.

L'enorme Consorzio (3.300 ettari in 16 Comuni, 70 cantine imbottigliatrici ma oltre mille produttori) è guidato da Giorgio Tomasi e diretto da Angelo Peretti che ne parla con soddisfazione per niente velata. Tanto più che, annuncia, gli è stato affidato il compito di ridare fiato al Custoza una sfida non da poco.

NUOVE SFIDE

Il direttore del Consorzio Peretti guarda ora al rilancio del Custoza

La politica impostata negli ultimi anni è stata quella di valorizzare la base «contadina» e le tipicità territoriali. Ma c'è da dire che anche i colossi mantengono una qualità più che buona.

In occasione di Anteprima Bardolino la curiosità si è appuntata subito sul Chiaretto che è diretto concorrente del «nostro», anche se diversissimo per la radicale diversità delle uve di base. Nel complesso i tecnici dell'altra sponda del lago sono stati molto bravi anche in un'annata che prometteva molto di più per i vini rossi. Una batteria di degustazioni di Chiaretto delle grandi firme (come Giv, Lenotti, Zenato, Cantina di Negrar) ci ha confermato che si va comunque sul sicuro con bella uniformità (salvo nel colore).

Il naso è sempre molto invitante con sentori di fragola che sconfina nel confetto, poca acidità (non è l'annata), poca spezia (che invece dovrebbe essere una caratteristica indentificante), impatto amichevole, persistenza talvolta scarsa.

Ma ci sono le eccezioni. C'è il Chiaretto Rondon de Le Fraghe che propone profumi agrumati e di lamponi con un finale deciso di pepe bianco che fa pensare ad un largo (o totale) impiego di uva Corvina. Un prodotto ben identificabile come del resto il Bardolino rosso della stessa azienda, forse il migliore di quelli posti in degustazione. Come risulta indimenticabile il profumo di ciliegia del Chiaretto Clasico di Guerrieri Rizzardi. Merito della zona. Così come figli della zona sono il lampone e la mineralità del vino di La Ca'.

Se si cerca un grande equilibrio gustativo ci si deve aggiudicare una delle 5.500 bottiglie della Bennazzoli di Pastrengo; un po' a se va il Chiaretto di Cavalchina di Custoza che propone un colore scarico, ma infinita eleganza.

Pronti anche i rossi già in bottiglia a pochi mesi dalla vendemmia. La curiosità in questo caso è rivolta alla fedeltà al territorio e quindi per forza alle piccole cantine. Così trovi le erbe aromatiche nell'entroterra di Cavaion, il frutto maturo nella zona classica attorno a Bardolino, l'amarena nella zona più a sud vicino a Valeggio. Sorprendono le 8 mila bottiglie di Natale Castellani di Bussolengo e una segnalazione non può mancare per le 1.400 bottiglie di Liviana Falconi di Villafranca: un vino semplice e rustico che fa tanto osteria in una zona di colossi. Poche note per il Chiaretto spumante che ci ha lasciato l'impressione di puntare ad essere una «bibita». E non è detto che sia una cattiva. *(g.m.p.)*

058947

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Costaripa