IL CHIARETTO DI BARDOLINO DIVENTA UNA DOC AUTONOMA



Category: Enogastronomia

Il **Chiaretto** si separa dal Bardolino e diventa una doc autonoma. Il Bardolino a sua volta, torna alle proprie origini ottocentesche e valorizza le tre sottozone storiche, La Rocca, Montebaldo e Sommacampagna. Lo ha deciso l'assemblea dei produttori bardolinesi, su proposta del presidente del Consorzio di tutela, Franco Cristoforetti. La nascita della doc autonoma del Chiaretto di Bardolino ed il riconoscimento delle tre sottozone del Bardolino hanno una genesi lontana; infatti già dal 2008 iniziò la scissione del percorso identitario del Chiaretto e del Bardolino, consentendo da un lato al rosé di diventare leader produttivo assoluto tra i vini rosati italiani e dall'altro di mettere in luce la territorialità del Bardolino, facendolo approdare per la prima volta ai gradini più alti delle guide di settore.



Perchè, con la Rosé Revolution del 2014, il Chiaretto ha compiuto una netta scelta stilistica, accentuando il proprio carattere di rosé chiaro, secco e agrumato ed assume ora piena indipendenza con una doc a sé stante. Invece, il Bardolino accentua la propria connotazione territoriale, mettendo a frutto i risultati della zonazione del 2005 e del progetto Bardolino Village che ha visto una quindicina di produttori impegnati dal 2015.
Le tre sottozone del Bardolino doc saranno, La Rocca (relativa ai Comuni del territorio dell'antico



Distretto di Bardolino), Bardolino Montebaldo (inerente il tratto pedemontano dell'ex Distretto di Montebaldo) e Bardolino Sommacampagna (ossia l'area delle colline meridionali più a sud). Esordiranno insieme al Chiaretto di Bardolino doc con la vendemmia 2018.
Inoltre, la nascita della nuova doc del rosé e le modifiche alla doc del Bardolino, apporteranno varie modifiche all'assetto produttivo. Il Chiaretto di Bardolino ed il Bardolino "base", che continuerà comunque ad essere prodotto, avranno rese massime di 120 quintali di uva per ettaro, contro gli attuali 130, mentre per le tre sottozone del Bardolino si scende a 100 quintali massimi per ettaro. I vini delle tre sottozone usciranno sul mercato non prima di settembre dell'anno successivo alla vendemmia. I disciplinari prevedono inoltre che si utilizzino solo uve "fresche", vietando quindi surmaturazioni od anche appassimenti. Per tutti i vini delle doc Bardolino e Chiaretto di Bardolino, la quantità ammessa di uva corvina veronese sale al 95% dall'attuale 80%.



Consorzio di tutela Bardolino doc - Il Bardolino è stato tra i primi vini in Italia a ottenere la doc, nel 1968, ma già nella seconda metà dell'Ottocento si imbottigliavano vini con la dicitura "Bardolino". Il Chiaretto è storicamente la versione rosata del Bardolino. Il Consorzio di tutela, fondato nel 1969, rappresenta attualmente circa il 92% della filiera produttiva totale del Bardolino e del Chiaretto. Vi sono iscritti circa 1200 produttori di uva, 900 viticoltori, 120 vinificatori e 100 imbottigliatori.
Attualmente i vigneti iscritti all'albo insistono su una superficie di circa 2.700 ettari. La produzione totale annua è di circa 17 milioni di bottiglie di Bardolino e 9 milioni di bottiglie di Chiaretto. La quota export è pari al 65%. I mercati esteri più importanti sono Germania, Scandinavia e Paesi Bassi, seguiti, in Europa, da Francia e Regno Unito. Interessanti prospettive si stanno riscontrando negli Stati Uniti, in Canada e in Giappone.

www.ilbardolino.com

(i.c.)