Chiaretto di Bardolino: nasce una nuova DOC

Autore : Redazione

Data : 5 Agosto 2017

Bardolino riconosce ufficialmente le tre sottozone storiche

Riceviamo e pubblichiamo.

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.

Spiega Cristoforetti:

> Con la nascita della DOC autonoma del Chiaretto di Bardolino e il riconoscimento delle tre sottozone del Bardolino trova completamento il piano strategico tracciato dal giornalista Angelo Peretti e approvato dal consiglio di amministrazione del consorzio di tutela nell'estate del 2008.
>
> Fu allora che iniziò la scissione del percorso identitario del Chiaretto e del Bardolino, consentendo da un lato al nostro 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.

Con la Rosé Revolution del 2014 il Chiaretto ha compiuto una netta scelta stilistica, accentuando il proprio carattere di *rosé* chiaro, secco e agrumato e assume ora piena indipendenza con una DOC a sé stante.

Il Bardolino accentua, invece, 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.

Conclude Cristoforetti:

Torniamo così per i nostri rossi di punta a quelle tre sottozone che erano già state dettagliatamente descritte da Giovanni Battista Perez alla fine dell'Ottocento, quando i vini migliori della zona erano esportati in Svizzera per essere serviti insieme con i Borgogna e i Beaujolais.

Le tre sottozone del Bardolino DOCsaranno: 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.

La nascita della nuova DOC del *rosé* e le modifiche alla DOC del Bardolino apporteranno varie modifiche all'assetto produttivo.

Il Chiaretto di Bardolino e 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 o appassimenti.

Per tutti i vini delle DOC Bardolino e Chiaretto di Bardolino, la quantità ammessa di uva corvina veronese sale al 95% dal'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.