

COR
VINA
MANIFESTO

Attività realizzata con il contributo del MASAF, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022 (cfr. par. 3.3 dell'allegato D al d.d. 302355 del 7 luglio 2022) - cup J88H22001380008



L'ANTEPRIMA del
CHIARETTO
di Bardolino **PRESS KIT**
2023

#anteprimachiaretto

CHIARETTO DI BARDOLINO: I NUMERI

100
PRODUTTORI

800
VITICOLTORI

9,9 MILIONI
BOTTIGLIE DI CHIARETTO
VENDUTE NEL 2022

1000 ETTARI
ESTENSIONE DEL VIGNETO
DEDICATO AL CHIARETTO
DI BARDOLINO

(sui 2600 complessivi della Doc
Bardolino)

2
UVE OBBLIGATORIE

95%
MAX DI CORVINA

5%
MIN DI RONDINELLA

60%
EXPORT

12%
MEDIA DI ALCOL

CHIARETTO DI BARDOLINO: ANNATA 2022

Nella produzione del Chiaretto di Bardolino, la selezione corretta dei vigneti, la loro gestione agronomica e la scelta mirata dei tempi di raccolta non sono mai risultati così fondamentali come lo scorso anno, segnato da cambiamenti climatici estremi in termini di scarsità delle precipitazioni e di elevati livelli delle temperature. La vendemmia è stata anticipata di circa otto giorni rispetto alla media degli ultimi anni. La gradazione zuccherina delle uve è stata superiore rispetto all'annata 2021, mentre l'acidità totale, pur inferiore nei confronti dell'anno precedente, è stata fortunatamente supportata dalle providenziali piogge di agosto. Ne è derivata, per il Chiaretto di Bardolino, un'annata equilibrata, dotata, insieme, di ottima struttura e di una equilibrata freschezza e sapidità.

ANDREA VANTINI

Responsabile dell'area tecnica del Consorzio Chiaretto e Bardolino

CHIARETTO DI BARDOLINO IL VINO ROSA ITALIANO

IL CHIARETTO DI BARDOLINO

Il Chiaretto di Bardolino è il vino rosa della sponda orientale del lago di Garda, in provincia di Verona, nel Veneto.

Nonostante il lago di Garda sia ai piedi delle Alpi, il suo clima è mediterraneo e sulle sue rive fioriscono gli olivi, i limoni e la macchia mediterranea.

IL FRUTTO DI UNA LUNGA TRADIZIONE

Sul lago di Garda il vino rosa si chiama Chiaretto e il nome deriva dall'aggettivo latino "clarum", che significa "chiaro".

Le origini del Chiaretto risalgono all'epoca imperiale romana, quando

vennero istituite le province della Gallia Cisalpina, che comprendeva il lago di Garda, e della Gallia Transalpina, che includeva la Provenza. In entrambe le province, i Romani svilupparono la viticoltura attraverso il modello agricolo della "villa rustica" e l'introduzione degli antichi torchi da vino. L'uso del torchio non prevede un contatto prolungato tra il mosto e le bucce dell'uva (che contengono le sostanze coloranti), per cui i vini prodotti in epoca antica nelle due Gallie erano di colore rosa.

Il più antico documento locale che menziona la parola "Chiaretto" legata al vino è l'edizione del Vocabolario della Crusca stampato a Verona nel 1806.

In tale vocabolario della lingua italiana si includevano mille vocaboli raccolti nel territorio veronese e uno di questi era proprio la parola Chiaretto riferita al vino.

Il Chiaretto di Bardolino ebbe il riconoscimento della DOC nel 1968 all'interno della denominazione di origine del Bardolino (il nome allora utilizzato era Bardolino Chiaretto). Fu una delle prime DOC italiane.

Con la vendemmia 2014, i produttori di Chiaretto hanno messo in atto la Rosè Revolution, orientata a valorizzare il colore delicato delle uve autoctone locali e a mettere in luce i profumi agrumati della Corvina Veronese, l'uva principale del territorio, quando viene vinificata utilizzando una pressatura molto soffice.

Nella primavera del 2021, con la modifica del disciplinare di produzione, la denominazione ha adottato ufficialmente il nome Chiaretto di Bardolino, rimarcando ancora di più la

forte identità territoriale del vino rosa veronese.

Prodotto sia nella versione ferma, sia, in piccolissimi quantitativi, in versione spumante (sia Charmat che metodo classico), il Chiaretto di Bardolino è leader nel settore del vino rosa "fermo" italiano, con una produzione di circa 10 milioni di bottiglie all'anno. Viene venduto principalmente in Italia e Germania. Seguono Francia, Scandinavia, Regno Unito, Paesi Bassi, Stati Uniti e Canada, ma stanno crescendo altre destinazioni, come il Giappone.

CHIARETTO DI BARDOLINO, IL VINO ROSA

Il caratteristico colore rosa pallido tendente all'aranciato del Chiaretto di Bardolino è dovuto al breve contatto del mosto con la buccia dell'uva, dove si trovano gli antociani, ossia le sostanze coloranti naturali dell'uva. Le uve autoctone della zona, ossia la Corvina, la Rondinella e la Molinara, sono tutte

molto povere di antociani, per cui vi è una naturale vocazione alla produzione di vini di colore chiaro.

L'uva di gran lunga più importante nella produzione del Chiaretto di Bardolino è la Corvina, varietà autoctona veronese, ora utilizzata fino al 95% nell'uvaggio, fatta salva una quota minima obbligatoria del 5% di Rondinella.

ASSAGGIA L'IDENTITÀ DEL CHIARETTO DI BARDOLINO

Freschezza, sapidità e note agrumate sono le caratteristiche principali del Chiaretto di Bardolino.

Le sue fragranze spaziano dai fiori alle erbe aromatiche, dagli agrumi alle albicocche e ai frutti di bosco.

Al palato, il Chiaretto di Bardolino è fresco e con caratteristiche note minerali "saline", tipiche dei vini che provengono da vigne coltivate sui suoli di origine morenica. Si chiamano così i suoli collinari creati da antichi ghiacciai, che hanno eroso le

montagne portando i detriti a valle.

Il suolo morenico e le costanti brezze del lago, assieme all'abilità dei viticoltori, hanno permesso, nei secoli, di creare un vino rosa in grado di ammaliare anche gli amanti del vino più esigenti.

IL ROSA STA BENE CON TUTTO

Il Chiaretto di Bardolino è perfetto per ogni occasione, ad ogni ora, tutto l'anno. Come aperitivo o ad una festa in piscina con gli amici, durante l'estate al mare e in inverno sulla neve, abbinato a piatti di pasta e alla pizza, ma anche ai formaggi, al pesce e alla cucina asiatica.

#CHIARETTODIBARDOLINO

#CHIARETTO

#DISCOVERCHIARETTO

#VINOROSA

#ROSAVENETO

Press Office: Studio Cru
Tel: +39 0444 042110
Email: info@studiocru.it

 [FOTOCRU.IT/BARDOLINO](https://www.instagram.com/fotocru.it/bardolino)

 [WWW.CHIARETTO.PINK](http://www.chiaretto.pink)