

VIACIALDINI

Un mondo rosa con il Chiaretto sulle rive del Garda

Un mondo rosa con il Chiaretto per sorsi freschi, di facile beva, e sulla Motonave Brennero, sembra quasi di vivere un sogno, un'avventura e gli sguardi si disperdono nei riflessi dei calici rosé.

di Michele Luongo



Un mondo rosa, tra gli scorci incantevoli del Lago di Garda, a Lazise, in provincia di Verona, nello storico edificio della Dogana Veneta, domenica e lunedì scorso si è tenuta l'Anteprima Chiaretto, Lugana, Bardolino, la nuova annata 2015, con novanta produttori e più di trecento vini in degustazione.

Il Consorzio di tutela del Bardolino, ha intrapreso una felice strada quella della promozione dei suoi vini. La parola magica è Chiaretto. Un vino figlio del classico rosato, con colore molto più tenue è con una bellissima gamma di profumi e di aromi delicati con tocchi agrumati. Il Chiaretto, il Bardolino rosé, in poco tempo ha valicato in confini europei, con interessanti punte in Germania e addirittura in Francia.

Chiaretto doc, per sorsi freschi, di facile beva, se poi sei a bordo della Motonave Brennero, ancorata dirimpetto alla Dogana Veneta, per degustazioni con sommelier dell' AIS Veneto, sembra quasi di vivere un sogno, un'avventura, il fascino è unico e gli sguardi si disperdono nei riflessi dei calici rosé.

Nelle sale della Dogana, i produttori, cordialissimi, incontrano i visitatori e ci raccontano le caratteristiche dei loro vini, come il Bardolino o il Lugana. Apposite sale sono state predisposte per le Wine Tasting Experience, abbiamo partecipato a quella dell'azienda Zeni 1870, con i relatori Fausto Zeni ed Elena Zeni, ho degustato un'ottima Bardolino Doc, Classico Vigne Alte, 2015, bella frutta, di facile beva e di ottima acidità. Poi un crescendo con il Ripasso, l'amarone, e uno straordinario Cruino Igt, rosso veronese, annata 2011, ottima freschezza, acidità, persistenza, con un bel ritorno amarognolo, un vino che invecchiando saprà farsi ricordare.

Tra le degustazioni, ottimo il bianco Lugana Doc Cento filari, 2015, bel bouquet, morbido, dell'azienda Cesari. Un'eccellente Lugana Doc, 2015, fresco, armonico, tocco di acidità, gradevole e di buona persistenza, dell'azienda Bolla. Non è affatto male il bianco Lugana doc, 2015 dell'azienda Meneghello, con una morbida nota di amaro in retrogusto. Piacevole e intenso, il Bardolino Chiaretto Classico, 2015, dell'azienda Bertoldi.

Eccellente il Lugana Doc, Sirmione, 2015, bellissimi aromi, morbido con sentori di banana, ottimo retrogusto, amarognolo, sapidità che lascia bocca pulita, dell'azienda Avanzi. Un bel vino da tutto pasto il Bardolino Chiaretto Classico, 2015, rosa brillante,

mette allegria, dell'azienda Costadoro di Bardolino. Non di meno è l'elegante Bardolino Chiaretto Doc, dell'azienda il Pignetto. Infine una piacevolissima, scintillante Lugana Doc, 2015, frutta esotica , mineralità ed eleganza dell'azienda Ottella.

L'anteprima Chiaretto, un mondo rosa sulle rive del lago di Garda, è stata caratterizzata dalle pizze realizzate dal noto pizzaiolo Giuseppe Pignalosa, patron della pizzeria "La Parùle" di Ercolano, giunto con il proprio staff, ha regalato profumi naturali e una lievitazione della pasta di almeno trenta ore. Pignalosa, ha realizzato delle ottime pizze Margherite e, soprattutto, una pizza tradizionale, la "Scarulella" (scarola), con olive nere del Vesuvio, capperi di Salina e fior di latte dei Monti Lattari , apprezzata da tutti. Naturalmente in perfetto abbinamento con il Chiaretto.

Chiaretto, Lugana e Bardolino, tre vini che negli ultimi anni hanno avuto un forte incremento di crescita. Nell'ambito della doc del Bardolino della tipologia rosata del Chiaretto, si è avuta una crescita da 4,5 a 10 milioni di bottiglie. La doc del Lugana da 8 a 15 milioni di bottiglie, numeri che non lasciano dubbi: la qualità, la professionalità non può che incontrare il piacere del mercato.

(<http://www.ilbardolino.com>)

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata
(11/03/2016)

Articolo correlato: [Video Chiaretto sul Garda](#)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](#) - Sito internet: www.viacialdini.it