

Basta con i rosè “da sete” e spazio a prodotti in grado di attrarre i giovani. Dal Lago di Garda la call to action da una produttrice di rosati sartoriali

27 Giugno 2025

di **Serena Leo**



BARDOLINO – Rosè, che passione. Dal colore ai sentori, questa tipologia di vino fa parlare di sé ora più che mai. Lo sa bene **Matilde Poggi**, anima dell'azienda Le Fraghe che da Bardolino (Verona) ha messo in atto una vera e propria rivoluzione in rosa sin dagli anni Ottanta, costruendo un'immagine del vino meno scontata. Certo, c'è il bianco e il rosso, ma lasciamo spazio anche al rosè.

Una storia che inizia dall'idea di creare un vino che piacesse prima di tutto a Matilde. E per realizzare un prodotto così è partita dal suolo lacustre, dai sassi del Lago di Garda e dalle sue

potenzialità. Terreni morenici e glaciali ne richiamano la sapidità ed è questo uno dei tratti che caratterizza i rosè di Le Fraghe.

“Niente mode, vino sapido, salato, che esprime il meglio dei nostri vigneti”, dice. “Questo è ciò che ho messo e metto in bottiglia. E ho potuto farlo perché il rosato permette una lavorazione non semplice, ma agile”.



Corvina, Rondinella e Garganega come da tradizione, ma lavorati a modo di Matilde. Due etichette di rosa per parlare due lingue diverse che attraversano i tempi: Igt Ròdon Chiaretto di Bardolino e Traccia di Rosa Chiaretto di Bardolino. “I miei vini hanno come punto di forza la longevità. Lavoro con un affinamento lungo sulle fecce - un anno - in modo che si mantenga fresco negli anni”.

Le Fraghe è nata con l'intento di cambiare il corso tradizionale del Chiaretto e per farlo c'è stato bisogno di tempo, determinazione e convinzione. È questo che ha portato Matilde Poggi

a credere prima di tutto nelle sue forze, poi anche nei vignaioli piccoli con grandi idee. Infatti con il Lago di Garda e il Monte Baldo negli occhi e nel cuore, Poggi ha contribuito a fondare la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (Fivi) guidandola dal 2013 al 2021, senza mai abbandonare la filiera che dà vita ai suoi prodotti.

“Tutto quello che faccio in vigna è teso al rispetto e alla conservazione di espressioni uniche e irripetibili di territorialità che voglio nei miei vini”.

Tornando al rosa il dibattito è ben infuocato, ma non troppo. Secondo la produttrice serve andare oltre “i vini da sete” e attrarre i wine lover con un prodotto che non si prende troppo sul serio, senza sottovalutarlo. “Il rosè è il terzo colore del vino e anche se all’inizio era difficile entrare al ristorante con un prodotto così, attualmente la tendenza cambia. C’è più attenzione ai dettagli in produzione e sulla scia della moda provenzale ha trovato il suo posto in carta vini, ma non dobbiamo fermarci solo a prodotti d’annata, abbiamo bisogno di comprenderne l’evoluzione, quindi uscire anche con un anno di affinamento”.

È questo che, secondo Matilde Poggi, si sta facendo nelle zone vocate del rosato, tra cui il Lago di Garda, ma anche Abruzzo e Puglia. “Le cose cambiano portando all’assaggio dei fuoriclasse. Un prodotto innovativo, realizzato con stile e un ragionamento viene premiato dal consumatore che dimentica l’annata in etichetta e si concentra sul calice”.

Altro problema è che si è sempre creduto che il vino rosa si potesse realizzare con ogni varietà, ma non è così, afferma la produttrice: “Non tutti i vitigni hanno quella finezza e sapidità che permette al vino rosa di diventare importante. Per questo bisogna tenere d’occhio la tradizione di un territorio. Se c’è questa c’è vocazione. Non si fa una lunga storia guardando al mercato, ma alle persone e ai vignaioli”.

E a questo punto cosa manca al rosato italiano per essere considerato un prodotto di alto profilo e non solo un vino “completamento di gamma”? Secondo Matilde Poggi ben poco: “Spazio ce n’è tanto ed è il settore del vino pronto a esplodere non più solo in Gdo, ma in Ho.re.ca. Si deve raccontare una storia nuova perché ci siamo già detti tutto sui bianchi e rossi. Penso che sia un prodotto adatto anche per i giovani grazie alla sua versatilità, grado alcolico contenuto e anche per i sentori che sviluppa. Sì, credo sia un vino definibile giocoso”.

E allora lunga vita al rosè in tutte le sue forme, a patto che sia un vino realizzato con criterio e passione, proprio come Matilde Poggi insegna.

