

CORSO BASE di AVVICINAMENTO al MONDO del VINO

Quarto incontro

I VINI DOLCI e da DESSERT

Moscato ed Asti Spumante

Passiti, Vendemmia Tardiva e Sauternes

Degustazione di due Vini Dolci

Il **moscato** tipico dell'astigiano e dell'oltrepò pavese, l'**asti spumante** ed il **Brachetto** (spumantizzati in autoclave), sono prodotti di gradazione leggera (5/6°) e per questo di facile beva. Vengono prodotti (i primi due) in milioni di bottiglie e tutto il mondo vitivinicolo ce li invidia.

Trattiamo con maggior interesse i **passiti**.

In Italia a seconda dell'area e del metodo utilizzati per la produzione spiccano diverse varietà tra le quali citiamo lo Zibibbo e la Malvasia in Sicilia, il Recioto della Valpolicella nel Veneto, lo Sforzato in Valtellina, lo Sciacchetra nelle cinque terre e l'Erbaluce di Caluso in Piemonte.

L'Europa ci consegna altri gioielli a partire dai Sauternes nella regione di Bordeaux, ai famosi Icewein in Austria, Germania e Svizzera, ed al Tokaji in Ungheria. Europa a parte in Canada si producono grandi Icewine

I vini passiti possono essere prodotti con diverse tecniche:

- Appassimento naturale su graticci o grappoli appesi
- Appassimento sulla pianta, vendemmia tardiva per torsione del peduncolo
- Appassimento sulla pianta con intervento della **Botrytis Cinerea** o muffa nobile

Le fasi di appassimento, nel primo caso, durano da uno a quattro mesi secondo tecniche e zone di produzione e si ottiene una concentrazione di zuccheri variabile tra il 35 ed il 45% ed un calo di peso dell'uva dovuto alla disidratazione pari al 30/35%.

Diverso l'appassimento sulla pianta mediante l'azione della muffa nobile: lo si può ottenere in regioni geografiche da andamento climatico particolare: forte irraggiamento solare, umidità e ventilazione.

Queste particolari caratteristiche pedoclimatiche, caldo umido di giorno, più freddo di notte ed il conseguente sviluppo di umidità favorisce il proliferare di muffe che attaccano l'uva facendo aumentare il tenore zuccherino e diminuendone l'acidità.

In **Sauternes** dove spesso si polemizza sul costo di alcuni Grandi Chateaux, va considerato l'elevato fattore di rischio dato dalla mancanza di attacchi della Botrytis e dal costo di manodopera specializzata in vigna con rese molto basse, da 25/30 quintali per ettaro,

Chateau d'Yquem il numero uno indiscusso dichiara con orgoglio da sempre una resa di 9/10 q.li / ha. La raccolta è lentissima, si passa più volte nello stesso filare raccogliendo man mano i grappoli maturi e può durare anche un mese; tutte le fasi di vinificazione ed affinamento avvengono in botti di rovere da 225 lt. (barriques) e da 450/500 lt. (tonneau).

Dopo l'appassimento, le uve vengono pressate e vinificate utilizzando di solito il metodo di vinificazione in bianco (salvo rare eccezioni di uve a bacca rossa) e il periodo di affinamento può durare anche alcuni anni.

Un accenno particolare va fatto per gli **Eiswein** o vini di ghiaccio; la vendemmia delle uve sane e prive di botrytis avviene durante le prime gelate (anche di notte) già dai primi di novembre. Il freddo congela l'acqua contenuta nelle uve che con la pigiatura viene eliminata sottoforma di ghiaccio producendo un mosto con elevati livelli zuccherini.

I vini liquorosi o vini fortificati sono quelli prodotti utilizzando un vino base con gradazione di almeno 12° addizionato di mosto concentrato, alcol o acquavite di vino (brandy) al fine di aumentare la gradazione alcolica che comunque non deve mai superare i 21°. Lo scopo di questa fortificazione era (in tempi lontani), quello di conservare i vini durante i lunghi viaggi in mare; infatti l'aggiunta di alcol nel vino consentiva di bloccare la fermentazione e favoriva la stabilizzazione del liquido. Non si confonda vino liquoroso con vino passito, sono due prodotti molto diversi spesso erroneamente accomunati.

Tra i liquorosi più conosciuti ricordiamo:

il **Porto** ottenuto aggiungendo al mosto del brandy

il **Marsala** ottenuto aggiungendo alcol al vino

il **Madeira** aggiungendo al vino alcol da canna da zucchero