

# gemme dolci

---

*Massimo Zanichelli*

Sono vini millenari, autoctoni, emozionanti. Eppure, nonostante la storia plurisecolare, lo spirito territoriale, l'espressione elettrizzante, i vini dolci sono relegati in un cono d'ombra: estromessi dal giro che conta, dalla pubblicitaria di settore, dalle scelte del consumatore. Spesso per pregiudizio o luogo comune. Si pensa che il vino dolce sia qualcosa di leggero e di facile consumo, dunque poco prestigioso, qualcosa che va bene giusto per le donne, qualcosa di troppo che arriva sempre in fondo al pasto, quando si è già sazi, qualcosa che non si sa mai come abbinare, perché si compie il madornale errore di abbinarlo con i dolci, ma non è un "vino da dessert". Tuttavia, non c'è occasione in cui, facendo assaggiare anche ai più scettici un vino dolce di razza, e non la sua caricatura industriale e liquorosa, il loro sguardo non traduca la meraviglia di un'esperienza inaspettata. Sono vini di superiore densità, di carattere, tra i più longevi. Da conversazione e meditazione, da sorseggiare in compagnia o da soli, soprattutto da godere in sé, senza bisogno di un abbinamento a tutti i costi. Il vino dolce, ovvero il vino a residuo zuccherino (definizione tecnica), rappresenta un mondo infinito di territori, vitigni, stili. Ecco un riassunto dei principali, seguendo la suddivisione per colori di un volume che ho appena pubblicato sull'argomento per Giunti Editore, *Il grande libro dei vini dolci d'Italia*.

d' Italia



### Il giallo paglierino del Moscato d'Asti

In Italia il moscato bianco, o moscato bianco di Canelli, è variamente diffuso, occupando uno spazio rilevante che dalla zona di Chambave, tra le montagne valdostane, dove è chiamato "muscat à petits grains", si spinge fino al Sud Italia, da Trani a Noto. La sua roccaforte è però il Piemonte, dove raggiunge un terzo dell'estensione nazionale. Qui, all'interno di una zona sterminata (10.000 ettari vitati lungo 52 comuni e tre province: Cuneo, Asti, Alessandria), la parte del leone la fa l'Asti Spumante, colosso produttivo italiano, ma la grazia e la finezza tipiche di questo nobile vitigno aromatico sono maggiormente espresse dal Moscato d'Asti, che tuttora rappresenta l'arte dei piccoli vignaioli contro lo strapotere industriale dei grandi imbottiglieri. Si ritiene che il moscato bianco di Canelli discenda dall'uva "apiana" latina, così chiamata perché le api ne erano ghiotte; ne parlano sia Columella ne *L'arte dell'agricoltura*, sia Plinio il Vecchio nella *Storia naturale*, ma è più probabile che l'origine sia da rintracciare nell'*Anathelicon moschaton* greco, arrivato in Italia durante il periodo delle Crociate. In Piemonte si comincia a parlare di uva moscato (dal latino *muscus*, muschio) dall'inizio del XIV secolo; si affermerà prepotentemente un paio di secoli dopo grazie al duca Emanuele Filiberto di Savoia, che decise di limitare le importazioni per favorire la produzione locale. In questa regione genera oggi un vino inimitabile, il Moscato d'Asti: al contempo frizzante e aromatico, prodotto da mosti di uve fresche parzialmente fermentati, unisce fragranza e freschezza, leggiadria e personalità. È profumato, dolce, effervescente: un unicum. Trova la sua area d'elezione in una manciata di articolate e aspre colline tra Castiglione Tinella e Santo Stefano Belbo, l'ultimo avamposto della Langa prima dell'ingresso nel territorio astigiano. Qui il moscato bianco è come il nebbiolo tra Serralunga, Castiglione Falletto, Monforte: occupa la quasi totalità della superficie su terreni simili e, anche solo guardando alcune fotografie dei rispettivi territori, i vigneti – appesi alle rocche, ovvero ai calanchi calcarei, o digradanti in anfiteatri mozzafiato – risultano quasi indistinguibili gli uni dagli altri. In mano ai produttori più ispirati, è un vino più versatile negli abbinamenti: non solo il classico panettone, peraltro suo matrimonio d'amore, ma anche dolci alla crema, tarte tatin, gelati, macedonie di frutta, formaggi freschi; ed è più longevo di quanto si pensi: con il tempo i sentori primari evolvono verso note più balsamiche e autunnali. Insomma, una vera delizia.



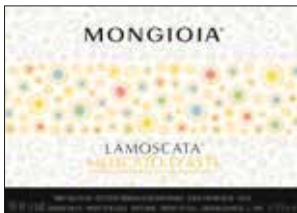
### **Piemonte Moscato d'Autunno 2017 PAOLO SARACCO**

Meticoloso, intransigente, perfezionista, Paolo Saracco ha consacrato la propria vita di produttore alla purezza del Moscato di Castiglione Tinella. Imbottigliato a marzo in un solo lotto d'imbottigliamento e distribuito in primavera – non si tratta però di una “vendemmia tardiva”, ma di un vino che rimane in autoclave più a lungo –, il Moscato d'Autunno ha un olfatto che è un'orchestra di sensazioni aromatiche, con salvia, muschio, erbe dell'orto, foglia di pomodoro, pesca; il palato, scandito dal crepitio di una carbonica carezzevole e continua, conquista per succosità, contrasto e persistenza.



### **Moscato d'Asti Vite Vecchia 2014 CA' D'GAL**

Prodotto da Alessandro Boido nella cascina di Valdivilla a Santo Stefano Belbo, è uno dei Moscato d'Asti più originali della denominazione. Proviene da vecchie vigne di settant'anni, con uve raccolte in lieve surmaturazione, ed è distribuito sul mercato dopo tre anni di permanenza in cassoni di legno ricoperti di sabbia, conservati nel buio di una cella frigorifera. Il colore è dorato brillante. I profumi, dal profilo tardivo, ammaliano per i sentori di agrume candito, frutta esotica, foglie autunnali. Al palato il frutto è polposo, la carbonica un soffio, la progressione un respiro di note mentolate.



### **Moscato d'Asti Lamoscata 2017 MONGIOIA**

Da tempo alla ricerca di un contenitore alternativo che non intaccasse il patrimonio aromatico del moscato (le uve arrivano da Castiglione Tinella), Riccardo Bianco ha scelto un'anfora in materiale ceramico: qui avviene la prima fermentazione con bâtonnage di quattro mesi, che precede la presa di spuma in autoclave. Il risultato è Lamoscata, un esordio che lascia di stucco e rappresenta una nuova frontiera per il futuro: esplosioni di rosa, verbena, glicine, lavanda, zenzero candito, note balsamiche. In bocca è pieno di succo, nitido, fresco, di lunga ed elegante persistenza.



### **Moscato d'Asti 2017 LA MORANDINA**

La Morandina è un angolo di Castiglione Tinella legato alla famiglia Morando dal XVII secolo; le uve provengono da una collina chiamata, non a caso, Morandini. Il Moscato d'Asti di Giulio e Paolo Morando, etichetta cult della denominazione, è conosciuto per la sua esuberanza aromatica: sprigiona profumi di erbe, salvia, biancospino, frutta esotica, agrumi freschi. La generosità di tanto olfatto si riflette al palato: cremoso, ricco, tonico, fresco, invitante, persistente. Il tempo ne esplora il lato più balsamico e mentolato. Irresistibile.

## Tra oro e arancio: il passito italiano

È il colore della maggior parte dei passiti italiani, la tipologia più diffusa tra i vini dolci italiani. L'appassimento è un processo fisico di disidratazione naturale dell'uva che produce una concentrazione di zuccheri, aromi e acidi organici. Può essere di tre tipi: **in pianta, naturale, forzato**. Nel primo caso l'appassimento avviene sulla vite e può generare una semplice **surmaturazione** (dai 10 ai 20/30 giorni di esposizione); una **vendemmia tardiva**, con un tempo più prolungato di esposizione al sole e agli agenti climatici che può protrarsi per qualche mese; una vendemmia tardiva con uve colpite da **muffa nobile**; un "**vin de glace**", da uve raccolte a temperature sottozero (tra i rari esempi la Vendemmia Tardiva Chaudelune della Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle, da grappoli di prié blanc coltivati a 1000 metri di quota); o un appassimento in pianta con il **taglio del tralcio**.

Per **appassimento naturale** si intende invece la disidratazione delle uve dopo la raccolta: può avvenire **all'aperto**, come nelle isole del Sud, o **al chiuso**, in appositi solai o sottotetti, come nel Recioto veneto: secondo la zona e le usanze locali, i grappoli sono stesi in orizzontale su graticci tradizionali (stuoie di bambù) o moderni (piani di metallo), in cassette di legno o di plastica, dette anche *plateau*, oppure sono appesi in verticale a reti di nylon o metallo, o alle travi, legati a coppie con spaghi o attorcigliati.

L'**appassimento forzato o artificiale** avviene all'interno di camere termo-condizionate, con controllo della temperatura, dell'umidità e della ventilazione.

Il passito italiano si dirama in una varietà di tipologie e famiglie.

C'è quello aromatico di montagna, che negli habitat alpini tra Valle d'Aosta e Alto Adige, contrassegnati da vigneti frazionati che s'inerpicano a quote elevate con pendenze pronunciate, esposizioni solatie, viticoltura manuale ed eroica, forti escursioni termiche, genera deliziosi vini dolci, profumati, densi, da uve moscato (bianco, giallo, rosa) o gewürztraminer.

Il passito veneto è capitanato dal Recioto (di Soave e di Gambellara), così chiamato perché tradizionalmente si usavano le "recie" (orecchie) del grappolo, più zuccherine, per l'appassimento; è altrettanto nobilmente rappresentato dal Torcolato di Breganze, il cui nome deriva dalla pratica del "torcolare" i grappoli, ovvero attorcigliarli lungo una coppia di spaghi per poi appenderli alle travi del soffitto, e dall'aromatico Fior d'Arancio Passito dei Colli Euganei.

Nel trittico tutto autoctono dei Colli Orientali del Friuli, Ramandolo, Picolit e Verduzzo Friulano si contendono da sempre i favori del pubblico.

Il Malvasia Passito dei Colli Piacentini e l'Albana Passito di Romagna, nella loro diversità di uve e stile, rimarcano la distanza che separa l'Emilia dalla Romagna.

Ci sono i vini bottrizzati, sparsi a macchia di leopardo tra l'Italia del Nord e del Centro, derivanti da un attecchimento positivo della *Botrytis cinerea*, un fungo generalmente dannoso per la vite, che in particolari circostanze microclimatiche e con determinati vitigni dà origine a raffinati vini dolci. E ancora, il mondo del Moscato mediterraneo, che nel Meridione si espande dalla Puglia (Trani) alla Calabria (Saracena) fino alla Sicilia (Noto e Siracusa): qui il moscato bianco, attraverso le sue varietà locali, è declinato in espressioni tanto caratteristiche quanto diverse da quelle del Nord Italia.



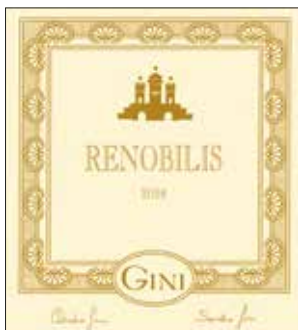
### Valle d'Aosta Chambave Moscato Passito Prieuré 2016 LA CROTTA DIVEGNERON

Etichetta che ha segnato la storia moderna del *flétri* valdostano (la prima annata prodotta è stata la 1985), il Moscato Passito della cantina cooperativa di Chambave, guidata con mano felice dal piemontese Andrea Costa, vede solo acciaio dopo l'appassimento e si fa amare per una nitidezza varietale di muschio, zenzero candito, albicocca, erbe aromatiche, toni balsamici, in progressione crescente con l'evoluzione in bottiglia; al palato abbina brillantemente la consistenza con alcolicità, la dolcezza con il contrasto acido.



### Alto Adige Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Terminum 2015 CANTINA TRAMIN

Culla storica del gewürztraminer, Tramin (Termeno) è anche il terroir in cui l'omonima cantina cooperativa ha saputo più di ogni altra interpretare questo vitigno in termini di purezza e versatilità, grazie alla sensibilità di Willi Stürz. Il Terminum è una squisita vendemmia tardiva da uve colpite da muffa nobile raccolte tra novembre e dicembre. Il vino è un susseguirsi di sensazioni aromatiche, bottrizzate, come zafferano e camomilla, esotiche, come l'ananas, speziate. Palato irresistibile: denso, puro, al contempo mediterraneo e alpino. Finale terso e continuo.



### Recioto di Soave Renobilis 2008 GINI

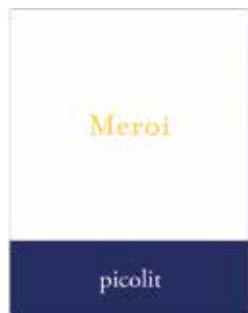
Tra i protagonisti del vino italiano, Sandro Gini unisce la precisione dell'enologo al sentimento del vignaiolo, producendo una gamma ampia, eclettica, compiuta. I passiti della casa non fanno eccezione. Il Renobilis, ad esempio, è una versione di Recioto prodotta solo nelle annate in cui la muffa nobile si sviluppa in modo adeguato durante l'appassimento naturale dei grappoli in solaio. Ha olfatto di grandissima eleganza (botrite, agrume candito, litchi), un palato dal tatto denso e avvolgente, un profilo gustativo in cui la frutta candita e i toni vulcanici si fondono in un assieme luminoso.



### Colli Euganei Fior d'Arancio Passito Donna Daria 2015

#### CONTE EMO CAPODILISTA – LA MONTECCHIA

Nella zona dei Colli Euganei, una serie di monti vulcanici di forma conica che spiccano dalla pianura, alberga una varietà di moscato giallo, chiamata localmente "fior d'arancio", che genera un irresistibile passito. Giordano Emo Capodilista ne produce una versione straordinaria, dai sentori di zagara, rosmarino, alloro, mirto, albicocche secche, frutta candita, cenni balsamici. Il palato è una squisitezza: la densità della pesca sciroppata si combina felicemente con il contrasto della menta, e la scorza d'arancia candita trova il contrappunto in una sottile astringenza. Elegiaco.



#### Colli Orientali del Friuli Picolit 2015 MEROI

Croce e delizia degli appassionati e dei produttori, il Picolit è un passito raro e leggendario, più famoso che realmente conosciuto, pronunciato spesso scorrettamente (l'accento va posto sull'ultima sillaba), prodotto con un vitigno difficile, dalle scarse rese per problemi di aborto floreale. Quella di Paolo Meroi è una versione di riferimento per purezza, consistenza, profondità. Le uve appassiscono fino a metà novembre, il vino matura in barrique per un anno e mezzo. Un'escalation di albicocca secca, miele, frutta candita, con potenza e leggiadria che viaggiano all'unisono.



#### Albana di Romagna Passito Riserva AR 2014 FATTORIA ZERBINA

Dopo aver trasformato l'Albana di Romagna Passito in uno squisito vino bottrizzato con il celebre Scaccomatto, Cristina Geminiani ne ha operato la definitiva trasfigurazione con la Riserva AR, frutto di una raccolta, acino per acino, delle uve ricoperte di muffa nobile e di particolare concentrazione zuccherina. Prodotto finora in rari millesimi (2004, 2005, 2006, 2010), cui si è di recente aggiunto questo memorabile 2014, all'altezza di un grande Trockenbeerenauslese. Superbo *rôti* che spazia dal mango al litchi all'arancia candita; palato tanto viscoso quanto fresco, con stupefacente acidità. Incessante.



#### Moscato Passito 2014 CANTINEVIOLA

Vino storico salvato dall'estinzione grazie alla produzione di alcuni vignaioli attivi ai piedi del Pollino, il Moscato "al governo di Saracena", ancora sprovvisto di Doc, deve il proprio nome a una tecnica ancestrale che prevede l'aggiunta di acini appassiti di moscatello e adduroca al mosto concentrato attraverso bollitura di guarnaccia e malvasia, tutte uve locali. La famiglia Viola ha recitato un ruolo fondamentale per la salvaguardia di questo piccolo tesoro enologico, che profuma di fichi, pot-pourri, albicocca secca, e al palato mescola il soffio alcolico a cenni di caramello e sensazioni salmastre.



#### Siracusa Moscato Passito Solacium 2014 PUPILLO

La famiglia Pupillo ha un legame secolare con il Feudo della Targia e il nome del Moscato Passito si ispira all'antico *palatium* o *domus solaciorum* dell'imperatore Federico II. L'appassimento delle uve avviene in pianta, vinificazione e maturazione solo in acciaio. Il carattere è tutto mediterraneo: colore dorato intenso dalle accensioni aranciate; sentori invitanti e complessi di frutta candita, zagara, albicocca secca, pesca sciroppata; palato denso e sensuale, dolce e aromatico, capace di coniugare calore e contrasto, pienezza e slancio. Lunga persistenza di buccia di pesca e rosmarino.



### L'ambrato del mare

Dallo Sciacchetrà delle Cinque Terre al Passito di Pantelleria, dal Marsala alla Malvasia delle Lipari, l'Italia detiene probabilmente il primato dei vini dolci (come dimenticare il Greco di Bianco?) e "non dolci" (cui appartengono la Vernaccia di Oristano e la Malvasia di Bosa) nati in luoghi di mare. Sono, questi, vini diversi per territorio, vitigno, carattere, ma accomunati dal colore ambrato, nelle sue diverse gradazioni e sfumature, da un habitat naturale (il mar Ligure a nord, il Mediterraneo nelle isole siciliane), dalla presenza più o meno spiccata di elementi salmastri nel patrimonio organolettico.

Alcuni sono vini controversi. Lo Sciacchetrà, ad esempio, è diventato per molti un vino "souvenir", grazie ad alcune pessime politiche commerciali, che hanno progressivamente svilito l'immagine di questo eroico passito, figlio di un impervio territorio di aspra bellezza nella Liguria orientale: una quindicina di chilometri che si snodano lungo una serie di terrazze a picco sul mare, ad altitudini che oscillano tra i 600 e i 700 metri, delimitate da chilometri e chilometri di muretti a secco, con vigne dalle pendenze impressionanti. Una viticoltura a serio rischio di estinzione, che alcuni vignaioli di talento, molti dei quali producono vino come secondo lavoro, continuano a far sopravvivere attraverso sacrifici considerevoli. L'anima del vero Sciacchetrà non risiede nella sua, purtroppo diffusa, caricatura magra e alcolica, ma in versioni che fanno della densità e della complessità la loro chiave di volta.

Analogamente, non c'è stato forse vino più vilipeso del Marsala nell'immaginario collettivo della modernità. Vanto storico dell'enologia siciliana e nazionale, le sue origini risalgono al XVIII secolo; nel XX secolo era il vino italiano più esportato nel mondo. Nel Dopoguerra il Marsala, grazie ad abusi di ogni tipo, è diventato un prodotto commerciale e industriale, venduto come vino aromatizzato di infima qualità, buono giusto come ingrediente da cucina. Perfino nel lessico comune, l'aggettivo "marsalato" si riferisce a un vino ossidato, decrepito, sgradevole, quando nelle sue migliori versioni, invero ancora limitate, è un vino capace di restituire come pochi altri il carattere salmastro della sua terra.

Staccata dalla Sicilia, l'isola di Pantelleria appartiene ufficialmente alla stessa provincia del Marsala, quella di Trapani, ma non potrebbe esistere un vino più diverso da quest'ultimo del Passito di Pantelleria. Proviene infatti da terre vulcaniche anziché calcaree e, invece che il grillo, impiega un vitigno aromatico, lo zibibbo o moscato di Alessandria, che genera un passito viscoso e naturale anziché un vino "dolce/non dolce" ossidativo e fortificato. Nel mese di agosto le uve sono stese su graticci all'aperto, vicino ai muretti a secco in pietra lavica che rilasciano ulteriore calore, accelerando i processi di appassimento. L'uva *passolata* è diraspata a mano e unita al mosto fresco in fermentazione, cedendo colore, zuccheri e sostanze aromatiche.

Non meno affascinante è il contesto paesaggistico delle isole Eolie, un arcipelago di origine vulcanica in cui nasce un passito di lunga tradizione storica. Come già a Pantelleria, ma con un'uva diversa, l'aromatica malvasia delle Lipari, che sembra essere arrivata in un tempo antecedente rispetto alla diffusione di questo vitigno da parte dei mercanti veneziani intorno alla metà del XIII secolo, il Passito delle Lipari sa essere nelle sue migliori versioni rigoglioso nei profumi e denso al gusto. Per entrambi i vini è consigliato astenersi dalle più artificiose versioni liquorose.



### **Cinque Terre Sciacchetrà Riserva 2011 FORLINI CAPPELLINI**

Alberto Capellini e Germana Forlini sono vignaioli che hanno scritto alcuni capitoli fondamentali della moderna storia enologica delle Cinque Terre. Assaggiando la Riserva di Sciacchetrà, oggi prodotta dal figlio Giacomo, se ne comprende il perché. Dall'ettaro di vigna frammentato in più appezzamenti nasce, nelle annate che lo consentono, un nettare presente sul mercato in quantità confidenziali (600 mezze bottiglie) che esce a cinque anni dalla vendemmia, dopo due passati nei caratelli. La scorza d'arancia si abbina alla frutta candita, albicocca, cedro, i toni speziati al rabarbaro. La densità è ormai proverbiale, il finale un succedersi di sensazioni balsamiche e passite.



### **Marsala Vergine Riserva Baglio Florio 2000 CANTINE FLORIO**

Tra le varie etichette di Marsala prodotte da questo celebre nome dell'enologia siciliana, oggi di proprietà del gruppo Illva di Saronno, la Riserva Baglio Florio rappresenta meglio di altre, complice anche la tipologia Vergine, l'anima più rigorosa della denominazione e della casa: nessun uso di conce e mosto cotto, solo aggiunta di distillato di vino durante la fermentazione. Profumi di mandorla sbucciata, nocciola tostata, arbusti, sentori empireumatici, gheriglio di noce, sfumature salmastre. Palato dolce/non dolce, teso, salino, asciutto, con finale di tabacco, frutta secca, elicriso distillato.



### **Passito di Pantelleria Bukkuram Padre della Vigna 2012 MARCO DE BARTOLI**

Già rivoluzionario interprete del metodo perpetuo nella produzione del Marsala con il Vecchio Samperi, Marco De Bartoli è diventato un punto di riferimento anche per il Passito di Pantelleria, lasciando ai figli Renato, Sebastiano e Giuseppina l'eredità di questo magnifico vino, prodotto solo nelle grandi annate, con un invecchiamento di tre anni in barrique usate. Olfatto irresistibile di fico, carrube, erbe aromatiche, aria di mare. Palato viscoso, fitto di sensazioni irresistibili che divampano nella progressione: tabacco, albicocca secca, noce, fico, liquirizia, con arioso finale balsamico.



### **Malvasia delle Lipari Passito 2014 LANTIERI – PUNTA DELL'UFALA**

Ex medico ed ex amministratore delegato di una nota catena di supermercati ereditata dal padre, Paola Lantieri si è gettata nel 2002 nella "folle" avventura di produrre vino sull'isola di Vulcano, inseguendo il sapore di un passito di alcuni contadini assaggiato tempo prima. Comincia a imbottigliare nel 2009 e con il 2014 approda a un vino che esplosa al naso con sentori di uva passa, lavanda, salvia, rosmarino, timo, datteri e capperi. Palato di struggente densità, di coinvolgente freschezza, con incessante persistenza di carrube, liquirizia e caramello al sale.

### Il mogano del Vin Santo

Il Vin Santo non è un semplice passito, è qualcosa di più: prodotto secondo ricetta tradizionale, è sigillato in caratelli – spesso di castagno, non di rovere – per diversi anni, “sentendo” lunghe fermentazioni, scolmature, ossidazioni, escursioni termiche. Un vino che è una specie di religione e che per la natura della sua produzione, dall'appassimento all'invecchiamento, sfugge al controllo della tecnica enologica; un vino, anzi, che nega le acquisizioni della più moderna tecnologia, la quale vuole preservarlo dall'ossigeno, facendolo riposare nel buio di cantine interrato: qui invece l'azione dell'ossidazione è sistematica e il vino matura con lentezza in locali sottotetto, non sottoterra. Fondamentale è al riguardo la funzione della “madre”, il deposito gelatinoso e naturale che si forma sul fondo dei caratelli per addensamento dei lieviti, responsabile delle fermentazioni e della consistenza del vino. Consistenza che nei casi più virtuosi può raggiungere considerevoli livelli di viscosità per il piacere di un tatto denso. È l'identikit del miglior Vin Santo toscano, il più conosciuto e prodotto, ma non l'unico: esiste anche il Vin Santo trentino, il Vin Santo veneto, il Vin Santo piacentino e il Vin Santo umbro. Il più originale è il Vin Santo che si produce nella valle dei Laghi da uve nosiola lasciate lungamente appassire sulle *arèle* fino alla Settimana Santa. Un caso pressoché unico (gli altri Vin Santo sono pigiati prima) che si inserisce nell'antica tradizione di produrre vini dolci “pasqualini”, distinti dai “natalini” che venivano torchiati con tre mesi d'anticipo. La “o” finale del nome è una differenza non solo lessicale, ma sostanziale, stilistica: il Vin Santo trentino, a differenza degli altri Vin Santo italiani, ha colore più chiaro e un profilo meno ossidativo, dunque più fresco ai profumi (l'albicocca matura invece della frutta secca) e più contrastato al gusto. La tradizione del caratello sigillato e della madre è assente.

Un altro esempio radicale di appassimento è quello del Vin Santo di Gambellara, sconosciuto vino dolce della provincia di Vicenza, il cui territorio è più noto per il Recioto. La garganega è appesa alle travi del soffitto con i tradizionali *picàì* (grappoli “appiccati” dopo essere stati attorcigliati con uno spago) spesso fino al periodo pasquale, prima della pigiatura e della successiva fermentazione attraverso un lievito autoctono chiamato *Zygosaccharomyces gambellarensis* e identificato recentemente da un progetto sperimentale dell'Università di Verona.

Ancora più di nicchia è il Vin Santo di Vigoleno, prodotto nella parte orientale dei Colli Piacentini, nei pressi dell'omonimo borgo medievale. Eccentrica è l'uva principale usata per l'appassimento: si chiama santa maria, diffusa solo nella val d'Arda, dalle origini misteriose, e ha come compagni d'uvaggio la melara, l'ortrugo, il bervedino, il trebbiano romagnolo. Il disciplinare prevede almeno cinque anni di invecchiamento e l'imbottigliamento in bottiglie renane da mezzo litro.

E infine c'è il Vin Santo toscano. Ovvero il Vin Santo del Chianti Classico, l'interpretazione più nobile e conosciuta, che pur non esaurisce la quantità di declinazioni che questo vino vanta nella regione, tra poche quanto meravigliose versioni di Vin Santo del Chianti (qui ricade, ad esempio, quello della Rufina), di Vin Santo di Carmignano (una delle più antiche zone del vino toscano) e di Vin Santo di Montepulciano, la cui opulenza spesso gareggia con le migliori espressioni chiantigiane.



#### **Trentino Vino Santo Emblemi d'Amor 2006 GIOVANNI POLI**

Famiglia di distillatori, i Poli sono principalmente conosciuti per la bontà delle loro grappe, ma il Vino Santo prodotto da Graziano, il figlio del fondatore, è una delle gemme della denominazione. Tre anni di fermentazione in acciaio, due di maturazione in botte e uno di affinamento in bottiglia per un vino dalle sensazioni al contempo vellutate, leggiadre e penetranti: profumi di confettura di albicocca, miele, nocciola, canditi. Il palato fonde densità e freschezza, seduce per le nuance di confettura di pesche e pietra focaia, per una sapidità congiunta a un'alcolicità perfettamente integrata.



#### **Gambellara Vin Santo Classico Selva 2004 CAVAZZA**

La tradizione di questo Vin Santo accompagna la storia quasi secolare della famiglia Cavazza, che abita la campagna di Selva dal 1928, quando il capostipite Giovanni si trasferì qui dalla provincia di Verona. Frutto dell'appassimento integrale dei *picài* di garganega fino alla Settimana Santa con successivo invecchiamento del vino in vecchie barrique, questo Vin Santo ammalia fin dai profumi, un susseguirsi di noci, fico, datteri, uva passa, ebanisteria. Il palato impressiona per concentrazione e profondità, per l'afflato balsamico e l'irresistibile terziario di caramello e liquirizia. Lunghezza interminabile.



#### **Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno 2007 LUSIGNANI**

Lo stupore provocato dal Vin Santo di Marco Lusignani si rinnova a ogni assaggio. L'appassimento della santa maria (più il saldo di melara e trebbiano romagnolo) dura fino Natale, talvolta a gennaio, la maturazione avviene in barrique non tostate per tre/quattro anni, con un passaggio finale in caratelli e botti di castagno verso il decimo anno prima dell'imbottigliamento. Tripudio olfattivo di mallo di noce, fico, balsami, caffè. Palato tanto denso quanto equilibrato, tanto profondo quanto stratificato: frutta secca, caramello, cioccolato, liquirizia. Finale arioso, lunghissimo.



#### **Vin San Giusto 2009 SAN GIUSTO A RENTENNANO**

Confesso il mio debole per questo Vin Santo che rifugge dalla denominazione di origine per via di un alcol inferiore al minimo previsto dal disciplinare (a vantaggio della viscosità zuccherina) e che, tempo fa, ha segnato per sempre il mio palato di giovane appassionato. Lo producono i fratelli Martini di Cigala, Francesco, Luca, Elisabetta, nel cuore del Chianti Classico, con malvasia del Chianti più una piccola aggiunta di trebbiano. L'olfatto è fico nella sua quintessenza, frutta secca a getto continuo, liquirizia, rifrangenze balsamiche. Il palato è oleoso, sfaccettato, indimenticabile: noce, caffè, zabaione, liquirizia, caramello mou.





### Pennellate aromatiche tra granato e rubino

Il brachetto, il moscato rosa, il moscato di Scanzo, l'aleatico. Quattro uve tra loro differenti per identità e territori: le colline piemontesi, le montagne fra Trentino e Alto Adige, l'enclave di Scanzo nel Bergamasco, il mare dell'isola d'Elba generano quattro rari rossi dal fascino aromatico, fragranti, intensi, invitanti. Hanno colori cangianti – che dal cerasuolo virano al granato, dal rubino al violetto –, profumano di fiori, risplendono di luci balsamiche, offrono sfiziosi timbri speziati, sono ricamati da un tannino prezioso e sottile.

Il brachetto, vitigno d'incerta origine, trova la sua zona d'elezione nel territorio di Acqui Terme, dove genera una denominazione molto nota, declinata soprattutto in veste spumantizzata che negli anni Ottanta e Novanta ha spopolato a tal punto da innescare una vera e propria moda, benché poi trovi la sua consacrazione in alcune sparute quanto affascinanti versioni passite.

Più esuberante, e ugualmente aromatico, è il moscato rosa, un vitigno sensibile, difficile e complesso (soffre di aborto floreale e acinellatura del grappolo, produce poco), che genera eleganti vini dolci, più fragranti che densi, avvolgenti e suadenti, dal tipico aroma di rosa appassita e spezie. Trova negli habitat montani del Trentino e dell'Alto Adige la sua culla produttiva per le condizioni climatiche caratterizzate da decise escursioni termiche, sebbene vi occupi una limitata estensione viticola. Sulle origini di quest'uva sono fiorite nel tempo una serie di leggende, ma pare abbastanza accertato che la sua diffusione sia dovuta all'azione congiunta dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e dell'Istituto Agrario di Parenzo in Istria, che nel periodo austro-ungarico intrattenevano rapporti di collaborazione.

Ancora più raro è il moscato di Scanzo, vitigno di origine antica, risalente probabilmente all'età romana, coltivato esclusivamente nella zona della Valcalepio e più in particolare nell'area di Scanzorosciate, tra i cui terreni marnoso-calcarei – localmente chiamati “sass de Luna” – gli è stata dedicata una piccola quanto preziosa Docg. Di sensuale profilo organolettico, è un vino dolce poco conosciuto anche al di là dei demeriti di una zona poco incline alla valorizzazione di un patrimonio di così nobile lignaggio.

Di antichi natali è anche l'aleatico, una varietà di origine controversa, greca per alcuni, autoctona toscana per altri, imparentata con il moscato (bianco e nero), come testimonia la sua squisita aromaticità. Variamente diffuso tra l'Italia centrale (la costa toscana tra Livorno e Grosseto, il Lazio) e meridionale (la Puglia), questo vitigno ha trovato la sua consacrazione nell'arcipelago toscano, e nello specifico sull'isola d'Elba, già descritta come “isola feconda di vino” da Plinio il Vecchio: la complessa natura pedologica, fatta di terreni calcarei e ciottolosi di formazione sedimentaria che si alternano a terreni meno profondi e più minerali di origine metamorfica, il microclima mediterraneo e l'influsso del mare contribuiscono a magnificarne l'espressione.



#### **Piemonte Brachetto Passito Pian dei Sogni 2014 FORTETO DELLA LUJA**

Celebre per il suo Loazzolo Piasa Rischei, a base di moscato bianco, la splendida tenuta, anzi oasi naturalistica, della famiglia Scaglione – fondata da Giancarlo e oggi condotta dai figli Giovanni e Silvia – produce un altro vino dolce non meno nobile, il Pian dei Sogni, un passito di brachetto, la cui fragrante natura è ben rappresentata dalle orchidee spontanee che crescono nei vigneti dell'azienda. Profumi di mora e lampone, rosa appassita e chiodi di garofano. Palato speziato, aromatico. Finale dal tannino sottile con sensazioni di prugna sciropata. Elegante, gourmand.



#### **Moscato Rosa Castel San Michele 2016 FONDAZIONE EDMUND MACH**

Celebre scuola di enologia e centro di sperimentazione, l'Istituto Agrario San Michele all'Adige, oggi Fondazione Mach, vanta anche un settore produttivo di prim'ordine guidato con mano esperta da Enrico Paternoster. Questo Moscato Rosa, tutto giocato in sottrazione e finezza, ne è perfetta fotografia stilistica. L'olfatto è una delizia: rosa appassita, chiodi di garofano, cannella, sottobosco. Palato tanto succoso quanto slanciato, speziato e floreale nello sviluppo gustativo, delicato e finissimo in chiusura, con persistenza leggiadra e continua.



#### **Moscato di Scanzo 2012 BIAVA**

Legato da un rapporto familiare e viscerale con il Moscato di Scanzo, acquisito fin da piccolo lavorando a fianco del nonno, Manuel Biava produce questo vino dall'età di diciotto anni. Era il 1998 e oggi questo valente vignaiolo è uno dei più autorevoli interpreti della denominazione. Appassimento naturale per tre mesi, grappoli sgranati a mano, fermentazione sulle bucce per tre settimane e maturazione in acciaio e cemento per almeno quattro anni. Squisiti sentori di rosa canina, amarena, sottobosco, gariga. Palato cremoso, variegato: spezie macinate, erbe aromatiche, fiori secchi. Finale modulato e soffuso.



#### **Aleatico Passito dell'Elba 2012 ACQUABONA**

Nome cult dell'Aleatico dell'Elba, rilanciato negli anni Ottanta dal trio Fioretti-Capitani-Lucchini, per un vino altrettanto cult: nasce da uve provenienti dalla zona di Lacona (Capoliveri) e fatte appassire all'aperto per un paio di settimane, con fermentazione in acciaio e maturazione in vecchie barrique per trenta mesi. L'olfatto è una ventata di mare e macchia mediterranea: salsedine, capperi, olive, pino silvestre, eucalipto, alloro. Palato viscoso, di struggente dolcezza, che si apre su cenni di amarena e prugna sciropata, continua con un arioso ventaglio balsamico e si chiude su una persistenza di acciuga.

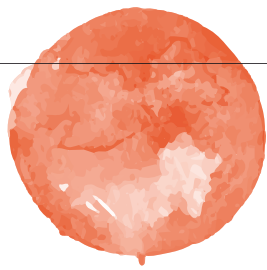
### Il mondo del porpora

È il regno del passito più scuro e profondo. Protagonista principale – per celebrità e produzione – è il Recioto della Valpolicella. La “valle delle molte celle”, ampio territorio che si sviluppa nella parte settentrionale della provincia di Verona in tre principali aree (classica a ovest, Valpantena al centro, orientale o allargata a est), è nota per questo nobile passito dal periodo retico (II secolo a.C.), benché la prima illustre citazione al riguardo compaia tra le carte delle *Variae* di Cassiodoro (533-37 della nostra era) con il nome di “acinatico”, già al tempo conosciuto in una versione bianca (l'attuale Recioto di Soave) e rossa (Recioto della Valpolicella): “pretto, di un colore purpureo e di un sapore eccezionale, sicché potremmo credere o che la porpora tragga il colore da esso oppure che tale vino abbia origine dalla porpora. La sua dolcezza è ineffabile; il suo potere astringente non so da quale densità sia corroborato; è pastoso al tatto”. Nasce da un uvaggio di corvina veronese e corvinone, più un saldo di rondinella e altre varietà locali come molinara, forsellina, negrara, oseleta, fatte appassire sulle *arèle* o in cassette di plastica.

Più noto come rosso secco tutto d'un pezzo, il Sagrantino di Montefalco – il celebre vino umbro, il cui omonimo vitigno è conosciuto dalla metà del Cinquecento – contempla la versione passita, che è quella tradizionale del luogo (il primo “Sagrantino Asciutto” viene commercializzato solo negli anni Venti del Novecento), in cui alcune rusticità, alcune esuberanze, alcune intensità, prima fra tutte quella tannica, tipiche di questo rosso trovano sublimazione in termini di fusione ed equilibrio.

Meno conosciuta è invece la versione passita del Lacrima di Morro d'Alba, denominazione marchigiana che si estende in un territorio circoscritto della provincia di Ancona lungo un pugno di comuni (Morro d'Alba, Monte San Vito, San Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia) a nord del fiume Esino. Il vitigno lacrima – il cui nome deriva dal rilascio di gocce di succo simili a lacrime da parte dell'acino, dalla buccia sottile, durante la maturazione – sembra avere una parentela con l'aleatico, o addirittura discenderne, fatto che spiegherebbe la sua natura aromatica, predilige terreni collinari argillo-sabbiosi e genera passiti melodiosi.

Decisamente potente, a tratti irriducibile, caldo e assolato come le terre in cui nasce, è il Primitivo di Manduria Dolce Naturale, prodotto in provincia di Taranto tra le Murge baresi a nord e il mar Ionio a sud. Di origine antica quanto incerta (di volta in volta sono stati scomodati gli illiri, i fenici, i greci), il vitigno primitivo è senz'altro conosciuto dalla fine del Settecento grazie a don Filippo Indellicati, che per primo scoprì tra le vecchie vigne di Gioia del Colle un'uva chiamata “primativo” o “primaticcio” per la precocità della sua maturazione. Le prime barbatelle arrivarono nell'agro di Manduria alla fine del XIX secolo per mano della contessa Sabini di Altamura, in occasione delle nozze con Tommaso Schiavoni Tafuri. Da sempre vitigno “migliorativo” per le sue proprietà strutturali e coloranti, e come tale usato soprattutto nel mercato del Nord, il primitivo produce vini molto alcolici anche nella versione Dolce Naturale, risultato di una raccolta tardiva delle uve in pianta tra settembre e ottobre.



### Recioto della Valpolicella Classico 2004 QUINTARELLI

Eredi di Bepi Quintarelli, personaggio leggendario del vino italiano, la figlia Fiorenza e i nipoti Francesco e Lorenzo proseguono con convinzione e consapevolezza la linea tracciata dal fondatore. Il Recioto nasce da uve appassite fino a marzo, con maturazione del vino in tonneau di acacia per diversi anni. Respiro olfattivo di matrice balsamica con ampio e stratificato corredo sensoriale: frutti di bosco, erbe mediterranee, sensazioni officinali, cioccolato. Palato di solida struttura e temperata dolcezza, dall'aristocratico garbo tannico, con persistenza inesauribile di amarena, prugna sotto spirito, genziana, cacao.



### Montefalco Sagrantino Passito 2012 ROMANELLI

Fondata nel 1978 come azienda agricola mista, questa realtà produttiva familiare debutta nel mondo del vino solo in tempi recenti con il giovane Devis Romanelli. Il suo Passito di Sagrantino, da uve appassite per due mesi e sosta di un anno in barrique, si discosta dallo stile più conosciuto della tipologia per un profilo sensoriale squisitamente "balsamico-olivoso" che stupisce e ammalia. Il naso è cosparsa di note di gariga, genziana, rabarbaro. Il palato sfoggia consistenza, ariosità, persistenza. Il tannino è cospicuo, il frutto profondo, il finale rigoglioso e rinfrescante.



### Lacrima di Morro d'Alba Passito Re Sole 2013 MANCINELLI

Stefano Mancinelli ha cominciato la sua carriera di vignaiolo alla fine degli anni Settanta, quando era ancora uno studente di Agraria, contribuendo nel corso del tempo ad affermare il carattere e le qualità del Lacrima di Morro d'Alba. Il Re Sole proviene da uve appassite in verticale per quattro mesi e da un riposo del vino per tre anni in barrique e tonneau. Il 2013 è una delle versioni più generose e riuscite. Grandioso attacco olfattivo, segnato da mora, cassis, rosa canina, amarena, brace. Palato squisito per viscosità del tatto, profondità del tannino, ampiezza del gusto: fiori secchi, spezie, olive, toni affumicati.



### Primitivo di Manduria Dolce Naturale Passito 2013 ATTANASIO

Fondata da Giuseppe Attanasio nel 2000 dopo una lunga attività di conferitore, l'azienda di Manduria è oggi guidata dal figlio Alessandro dopo la scomparsa del padre alla fine del 2017. Il Passito, prodotto con uve di alberelli quasi centenari raccolte tardivamente e lasciate appassire in fruttai, è un vino che genera dipendenza. Il naso è un input continuo di macchia mediterranea, more, elicriso, "cacao balsamico". Il palato, setoso, vellutato, invitante, concilia il frutto selvatico con la prugna, le erbe aromatiche con la ciliegia sotto spirito. E intorno è un fiorire di dettagli, mentre l'acidità contrasta e rinfresca.

