

I VINI DOLCI

Sono i vini da dessert, ma non di tutti i tipi: solo i più importanti e complessi, quelli che un "guru" dell'enologia italiana, con felice intuizione, ha definito "vini da meditazione", ed anche, ancora più intrigante "vini da seduzione". Ed è di questa particolarissima tipologia di vino dolce (ma anche semidolce, talvolta soltanto amabile), di cui è difficile perfino delimitare i confini, che proviamo a darne un accenno.

Si tratta di vini di classe, di grande e raffinata complessità olfattiva e gustativa, di tenore alcolico talvolta piuttosto elevato, che si ottengono ritardando la vendemmia, in qualche caso fino a raccogliere grappoli ghiacciati dal freddo invernale, oppure ricorrendo all'appassimento delle uve (sulla pianta, in cassette, su graticci, appese), cercando in qualche caso l'attacco della muffa nobile per enfatizzarne i profumi e gli aromi (i cosiddetti vini muffati).

Questi vini hanno una lunga tradizione. I popoli antichi (Ebrei, Egizi, Fenici, Greci, Romani, ecc.) per conservare i loro vini e commercializzarli lontano dal luogo di produzione erano obbligati ad appassire le uve al sole (per concentrare lo zucchero) e quindi ottenere vini molto alcolici (fino a 20° ed oltre), e serbevoli (anche 200 anni). Basti citare il famoso vino Ismaros con il quale Ulisse inebriò il ciclope e lo Xantos (da qui deriva Vin Santo ?). Anche i Romani producevano molti vini da uve passite o da mosto cotto (es.: il Cecubo).

Il commercio dei vini passiti rimase fiorente nei secoli: si pensi all'epoca della Repubblica di Venezia, città nella quale, addirittura, si è dedicata una strada alla Malvasia (vino di origine greca, e cipriota in particolare).

Un forte cambiamento in questi vini avvenne con la scoperta della distillazione (1200), con la quale si poté produrre alcol per rinforzare i vini deboli. I vini ottenuti con l'aggiunta di alcol si chiamano "vini liquorosi" e possono derivare da vini passiti o da vini normali ["vini passiti liquorosi" nel primo caso o semplicemente "vini liquorosi" nel secondo caso (Marsala, Vernaccia di Oristano, Porto, Madera, Sherry, ecc.)].

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Come è noto, questi vini sono stati fomentati dagli Inglesi all'epoca di Napoleone.

I passiti, a loro volta, possono essere naturali od invecchiati in piccole botti (carati o barriques): nel primo caso si chiamano semplicemente "passiti", nel secondo caso si definiscono "Vin Santi".

I "Vin Santi" sono sicuramente i decani di questa categoria. Già il loro nome promette al fruitore un'automatica nobilitazione che dal "vizio" lo trasforma in "virtù". I Vin Santi affondano infatti le loro radici nella storia della Chiesa, in particolare del periodo medioevale, quando era compito dei conventi preparare vini robusti, capaci di sfidare il tempo e le distanze che separavano le zone di produzione dagli altari di regioni lontane in cui le avverse condizioni ambientali impedivano la coltivazione della vite. Ma dovevano anche avere un'altra caratteristica: essere gradevoli al palato che, per esigenza liturgica, non conosceva cibo da diverse ore. Esclusi i vini rossi, sicuramente più serbevoli dei bianchi, ma decisamente più scontroso per la presenza di tannini e di antociani, non rimaneva che "lavorare" sui grappoli dell'uva, appassendoli, per rendere gli acini con più grado zuccherino e quindi con una resa dolce, alcolica, e perciò di più lungo mantenimento.

Il fine è tutto sull'"appassimento".

Lo scopo della tecnica dell'appassimento, da cui vini passiti appunto, è di sottrarre acqua agli acini e quindi favorire la concentrazione degli zuccheri, ma le caratteristiche organolettiche dei vini sono diverse secondo il metodo di appassimento usato. Vediamo quelli più diffusi.

Appassimento naturale:

i grappoli, staccati dalla pianta, sono stesi al sole, su stuoie o graticci. Vengono prodotti con questo metodo, ad es.: il Greco di Bianco o il Moscato Passito di Pantelleria.

Appassimento artificiale:

le uve vengono stese su graticci, attaccate a ganci o fili di ferro in appositi locali in cui temperatura e umidità possono essere regolate a piacere. Si producono così, ad es.: il Vin Santo Toscano, il Caluso passito o il Recioto della Valpolicella.

Appassimento in pianta:

è un metodo usato fin dall'antichità e tuttora utilizzato ad es. per il Tokaj, il Sauternes, gli Eiswein (vini del ghiaccio), il Picolit e per tutti i vini denominati a "vendemmia tardiva". Quella della torsione del peduncolo è invece una tecnica adottata sul grappolo in pianta per favorirne l'appassimento e concentrare gli zuccheri, grazie alla perdita d'acqua e all'interruzione della circolazione della linfa della pianta ai grappoli. In alternativa si pratica il taglio del tralcio qualche tempo prima della vendemmia.

Il segreto, e la causa di questi "muffati", è la "Botrytis cinerea", microrganismo i cui germi possono essere presenti sulla vite durante tutte le fasi vegetative; capace quindi di vivere sia in forma parassitaria sulla pianta, che in forma saprofitaria su tralci o fogliame in decomposizione. In condizioni climatiche di alta umidità con temperature medie intorno ai 15°C si ha la maggior probabilità di uno sviluppo sui grappoli: le spore si fissano sugli acini e iniziano a germinare penetrando i tessuti vegetali. Se a mattinate umide si alternano pomeriggi caldi e asciutti si possono creare le condizioni di un attacco "larvato" della muffa (al contrario, quando si ha un attacco imponente che devasta il grappolo, facendo marcire gli acini e ricoprendolo di una spessa superficie scura, si parla di muffa grigia), che si manifesta disseminando la superficie degli acini di puntini scuri, ricoprendoli progressivamente di una sottile polvere color cenere. L'uva avvizzisce concentrando il succo e gli zuccheri a causa dell'intensa traspirazione provocata dal parassita. Ma non è l'unico effetto: prodotti dell'attività metabolica della "botrytis" sono principalmente la glicerina, che donerà grassezza e morbidezza al vino, alcuni acidi organici, che ne nobiliteranno il bagaglio organolettico. Sono vini che uniscono alla dolcezza ed alla grassezza una inaspettata vena di freschezza acida, possono raggiungere livelli di complessità molto alti, sono dotati di un bagaglio organolettico unico, caratterizzato da quell'aroma insolito, affascinante, intrigante di muffa che i francesi più elegantemente definiscono "roti". Si susseguono poi sentori di frutta esotica, di agrumi, di fiori, di caramello, miele, cioccolato bianco, frutta candita, frutta secca, note minerali... aromi che si ripropongono al retrofatto e che talvolta non finiscono mai. Le condizioni

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

favorevoli per l'attacco nobile del fungo si verificano tradizionalmente nella vallata del Reno (i trockenbeerenauslese della Rheingau), nel Bordolese (Sauternes e Barsac), nella regione ungherese di Tokaj, in Austria vicino al lago di Neusiedl e anche da noi nell'orvietano, nei Castelli Romani (Cannellino), in Piemonte e nelle Marche; ma la produzione di vini da uve bottrizzate si sta diffondendo in varie zone del centro-nord Italia, dove in certi appezzamenti di terreno si verificano le condizioni idonee.