

VINI DOLCI

I GIOIELLI DELL'ENOLOGIA ITALIANA



di Clara Ippolito

Sono una grande famiglia di vini che più di altri esigono da chi li produce perizia, cura e pazienza. Virtù che disegnano sin dalla vigna ritratti di prodotti unici, liquidi preziosi nati dalle uve e dalla mano dell'uomo, oltre che dall'intervento del tempo che ne scolpisce i profili. E dire che per tanto tempo sono stati incompresi e snobbati perché ritenuti troppo carichi di zuccheri, quando invece la dolcezza è segno di sostanza. Molto di moda nel XIX secolo, nel '900 cadono in disgrazia divenendo sinonimo di cattivo gusto e scarsa raffinatezza. È,

infatti, solo dagli anni Ottanta che vengono progressivamente riscattati, pur rimanendo un prodotto di nicchia.

Di fatto, nella produzione vinicola italiana questi vini speciali occupano un posto importante e rappresentano il vertice dell'arte del vinificatore.

Ve ne sono di varie tipologie, a cominciare dai vini dolci naturali, prodotti con uve di vitigni aromatici, come il Brachetto e il Moscato, per i quali viene bloccata la fermentazione in modo da aumentarne il gusto zuccherino.

DOVE BERLI

Dalla classica coppa, adatta ai vini spumanti dolci, si passa a bicchieri che hanno in comune il gambo lungo e un calice piuttosto ampio che si restringe verso l'alto, forma che impedisce di scaldare il vino con la mano, permettendo di percepire i profumi al meglio. Di solito le gamme aromatiche vanno dal floreale alla frutta matura o candita; nei passiti da uve rosse, la ciliegia sotto spirito predomina, mentre nei bianchi primeggiano le note di rosa e di fiori di campo; molto comuni i richiami di fichi secchi, albicocca, pesca e frutta esotica. Il colore varia per i bianchi dal dorato all'ambrato profondo, nei rossi va dal porpora al granato scarico.

MARSALA, UNA LEGGENDA TUTTA ITALIANA

Nel 1773 John Woodhouse approdò con la sua nave per via del maltempo nel porto di Marsala. Una volta sbarcato, festeggiò lo scampato pericolo in una bettola, dove assaggiò un vino molto buono, acquistandone una partita da vendere in patria. Per conservarlo durante il trasporto aggiunse alle botti una quantità di alcol, aumentando la gradazione del vino. Questa la storia del Marsala, un vino liquoroso di successo legato dal 1832 al primo suo grande produttore siciliano Vincenzo Florio, progenitore dell'omonima azienda.

Il Terre Arse DOC è un Marsala Vergine, magnifica espressione di uve Grillo, ottimo distillato di vino e almeno 8 anni di affinamento in piccole botti di rovere. Perfetto come aperitivo (8°-10° C) con del pesce affumicato, della bottarga e dei formaggi a pasta dura, per il dessert e da meditazione va bevuto a 14°-16° C. È un nettare di gran classe.



SWEET ITALIA

Partendo dal Nord si può tracciare una geografia della dolcezza.

In Val d'Aosta si trovano il Blanc de Morgex et de La Salle e lo Chambave Moscato Passito, in Piemonte il Moscato d'Asti, il Brachetto d'Acqui, il Loazzolo, la Malvasia di Casorzo e l'Erbaluce di Caluso, mentre in Lombardia si possono assaggiare il celebre Moscato di Scanzo, il Sangue di Giuda e lo Sfursat, un passito secco prodotto in Valtellina. Vanto della Liguria è lo Sciacchetrà delle Cinque Terre, dell'Emilia Romagna l'Albana, del Trentino Alto Adige il Vin Santo (solo omonimo di quello toscano) e il Gewürztraminer passito. Non è da meno il Veneto con il suo magnifico Recioto della Valpolicella e il Recioto di Soave, cui fa eco la tradizione del Friuli in cui si distinguono il Passito Ramandolo, il Verduzzo e il Picolit.

Ad affiancarli troviamo i vini passiti, realizzati con uve lasciate ad appassire sulla pianta oppure, dopo la raccolta, all'aperto o anche al coperto. Nel primo caso i grappoli restano in vigna per giorni e, dopo l'appassimento, vengono pressati e vinificati, operazione cui segue un periodo di fermentazione e affinamento che in molti casi dura anni.

L'appassimento all'aperto è tipico delle regioni molto calde come la Sicilia (Lipari e Pantelleria soprattutto), mentre la stragrande maggioranza dei passiti del Bel Paese è frutto dell'appassimento al coperto.

Altra cosa sono i vini muffati, nome di certo poco poetico, che non rimanda a un prodotto andato a male, bensì alle uve che in regioni con determinate condizioni climatiche subiscono l'aggressione di una muffa (la botrytis cinerea, per cui i vini sono detti anche bottrizzati), che esalta la quantità di zucchero degli acini. A chiudere il virtuoso cerchio ci sono i vini liquorosi, che sono realizzati con aggiunta di alcol oppure di mosto cotto.



Il Centro Italia vede in pole position la Toscana con il famosissimo Vin Santo e l'Elba Aleatico, cui fanno eco l'Umbria, dove primeggia il Montefalco con il Sagrantino Passito, e le Marche con la Vernaccia di Serrapetrona. L'Abruzzo e il Molise, invece, vantano il Controguerra Passito, il Lazio l'Aleatico di Gradoli e il Frascati Cannellino, mentre la Campania ha dalla sua la Falanghina, il Piediroso Passito e il Sannio Moscato. Seguono Basilicata e Puglia con il magnifico Moscato di Trani e l'Aleatico di Puglia.

La Calabria è terra di Greco di Bianco, mentre la Sicilia è celebre per il Marsala, il Moscato di Siracusa, la Malvasia delle Lipari e l'arcinoto Passito di Pantelleria.

DA DESSERT O DA MEDITAZIONE?

Le varie etichette affibiate ai vini dolci (termine di per sé molto vago) non hanno fatto altro che creare delle barriere nel consumatore. È opportuno dunque chiarire che questi vini con le loro varie tipologie possono andar bene a tavola dall'antipasto al dolce: basta saper scegliere. Un Marsala vergine, per esempio, è perfetto come aperitivo, il



SCELTO PER VOI

PICOLIT DOCG - LA TUNELLA

Fu Luigi Veronelli ad attribuire al Picolit l'appellativo di "vino da meditazione", descrivendolo così nel 1959: "Fermo e aristocratico, ha nerbo deciso e stoffa alta". Questo dell'azienda La Tunella è all'altezza della definizione ed è espressione di una vendemmia tardiva in cassette con appassimento naturale e bottrizzazione di 2 mesi.

Il riposo in barrique da 225 litri per oltre 2 anni lo rende un gioiello prezioso: alla vista emana una luce dorata, mentre al naso regala profumi di miele, fichi secchi

e composta di frutta bianca. In bocca avvolge il palato con la sua dolcezza e il suo calore, mai stucchevole e sempre elegante. Ha una predisposizione per il fois gras, benché sia compagno ideale della pasticceria secca, come pure di tortini di frutta, alla pesca o all'arancia, come quello qui proposto. Bevuto da solo, ha un che di mistico.

www.latunella.it



Picolit va a nozze con il fois gras, mentre un Frascati Cannellino si sposa a meraviglia con degli spaghetti cacio e pepe, così come un Sagrantino passito con un cinghiale dolce forte; i dessert, ovviamente, sono predestinati a incontrare i vini dolci a fine pasto. Naturalmente possono anche essere assaporati da soli, in tutta tranquillità, "meditando" sulle loro preziose sfumature olfattive e gustative; sono vini meravigliosi, anche educativi perché, visto il loro grado alcolico, spesso superiore ai 14°-15° C, vanno bevuti in piccole quantità, insegnandoci così, con dolcezza, la moderazione al consumo del vino.



SCELTO PER VOI

ESTASI MOSCATO DI TRANI DOC - FRANCO DE FILIPPO

Il nome di questo nettare paradisiaco è più che mai calzante, perché descrive in un attimo le sensazioni elargite al palato: merito di un vitigno nobile e antico, le cui uve appassiscono in piante baciato dal sole di Puglia.

È frutto di grappoli generosi oltre che della passione del produttore che, cattolico fervente, attribuisce parte del merito alla Divina Provvidenza che lo "illumina e lo assiste nel lavoro", come ama dire. Luminescente e dorato, profuma di frutta e fiori bianchi, ricordando a tratti frutti esotici e mandorle. Aristocratico ed elegante, la sua dolcezza non è mai stucchevole grazie a un'acidità e una mineralità in perfetta armonia tra loro. È amore a prima vista con le crostate di frutta, i dolci da forno e i gelati, ma non disdegna i formaggi di media stagionatura.

www.moscatotrani.it

LA RICETTA

TORTINO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 6-7 tortini

145 g di farina
 145 g di zucchero
 145 g di burro fuso
 2 uova grandi
 succo e buccia spessa di un'arancia biologica a polpa arancione
 buccia di un limone
 8 g di lievito in polvere
 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
 1 pizzico di sale

Per servire
 crema inglese
 spicchi di arance bionde
 bucce d'arancia

Preparazione

Mettete in una ciotola la buccia d'arancia e il suo succo filtrato, la buccia di limone e un cucchiaino di vaniglia. Mescolate bene, coprite e lasciate riposare almeno mezz'ora. Fondete il burro e lasciate raffreddare. Montate le uova con lo zucchero e il cucchiaino di vaniglia fino a che non sono spumose. Preriscaldate il forno a 160° C. Unite a filo il burro fuso freddo, quindi sempre a filo la marinatura di agrumi e, infine, la farina setacciata insieme al lievito e il sale, poco alla volta. Imburrate e infarinate i pirottini, riempiendoli fino a che la superficie non sia piatta. Cuocete per 30 minuti, senza aprire il forno. Poi fate riposare ancora 2 minuti. Servite i tortini tiepidi su un letto di crema inglese con degli spicchi e delle strisce di scorza d'arancia bionda. ■

