

VINI DOLCI MEDITAZIONE PER LE FESTE

a cura di **Alessandra Piubello**

[...] EGLI PRESE LA TAZZA E BEVENDO IL DOLCE VINO CON PIACERE INDICIBILE, DELL'ALTRO NE CHIEDEVA: DAMMENE ANCORA, TI PREGO, E SUBITO DIMMI IL TUO NOME PERCHÉ POSSA OFFRIRTI IL DONO DEGLI OSPITI, CHE, SONO CERTO, TI FARÀ FELICE. ANCHE AI CICLOPI QUI LA TERRA FERTILE DÀ VINO DAI GRAPPOLI PESANTI CHE LA PIOGGIA DI ZEUS FECONDA: MA È AMBROSIA QUESTO, UNA VENA DI NETTARE.

OMERO – ODISSEA

PROBABILMENTE NELL'OLIMPO BEVEVANO DOLCE... FURONO INFATTI I GRECI AD APPREZZARE E A CONTRIBUIRE ALLA DIFFUSIONE DI QUESTI PREZIOSI NETTARI IN TEMPI ANTICHI. I VINI DOLCI ERANO MOLTO RICERCATI IN PASSATO, SOPRATTUTTO DAGLI ELLENI E DAI ROMANI.

La loro fama e valore non è mai tramontata, anche se la tecnica enologica si è evoluta nel corso del tempo, producendo vini più secchi che in tempi antichi non avrebbero incontrato estimatori. Nel trascorrere delle epoche hanno anche trovato una diversa collocazione nella degustazione: bevuti una volta durante il pasto, oggi sono assunti alla fine o da soli, per il cristallino piacere di assaporarli. I motivi sono sicuramente molteplici, ma il più importante è dovuto alle loro intrinseche caratteristiche: sono talmente ricchi e complessi che appagano i sensi e non necessitano di ulteriori stimoli. Diventano così "vini da meditazione": un'espressione coniata dal grande guru del giornalismo enico italiano, Luigi Veronelli, che voleva in questo modo nobilitare una categoria di prodotti troppo spesso snobbata dal grande pubblico, soprattutto nella nostra penisola. Sotto questa denominazione, oltre ai vini dolci, a dire il vero, rientrano anche i grandi rossi lungamente invecchiati. Il significato di "vini da meditazione" può essere ambivalente: da un lato si considera l'approccio del consumatore al vino, che impone un atteggiamento di calma e riflessione (oltre a molto rispetto per la struttura nel bicchiere, del tutto unica se raffrontata alla media dei prodotti esistenti). Oppure, meno prosaicamente, si può considerare la meditazione vista dalla parte del vignaiolo, che deve pensare a lungo prima di intraprendere un processo produttivo poco remunerativo, ricco di incognite, che può alla fine dare anche un prodotto di grande qualità, ma solo dopo aver passato lunghi anni di invecchiamento e maturazione, che non sempre garantiscono automaticamente un buon risultato. Certamente un vino da meditazione è un vino da filosofia. Ricordiamo, infatti, Platone che definiva il vino come "bevanda propizia al filosofare". Socrate, invece, considerava il vino un mezzo necessario per portare alla luce le verità nascoste. I vini dolci hanno sempre goduto di alti favori nel corso della storia, vini rari e preziosi che riuscivano ad ottenere i più ampi consensi in ogni Paese e le preferenze dei seguaci di Bacco che potevano permettersi il lusso di questi nettari d'uva. Non a caso le corti reali d'Europa preferivano bere, tra tutti, proprio questi pregiati vini: l'Yquem, il Tokaji per esempio, erano i più apprezzati nei palazzi reali di San Pietroburgo.

I VINI DOLCI NEL MONDO

In Europa i vini dolci e muffati hanno sempre avuto un ruolo determinante nello scenario enologico tanto che la quasi totalità dei paesi del vecchio continente può vantare produzioni antiche e tradizionali. La Francia, fra i paesi europei più rinomati per la loro produzione, offre una ricca e vasta scelta di vini da dessert. Probabilmente i vini dolci più celebri di Francia provengono da due piccole aree situate nella regione di Bordeaux: Sauternes e Barsac. Questi muffati sono generalmente prodotti da uve Sémillon, alla quale può essere aggiunto Sauvignon Blanc e Muscadelle, tutte attaccate dalla muffa nobile Botrytis Cinerea. Poco più a nord di Sauternes e Barsac, troviamo Cadillac, un'altra zona celebre per la produzione di vini dolci di Bordeaux, le cui uve sono parzialmente attaccate dalla muffa nobile. Ad est di Bordeaux si trova una regione di sicuro interesse per la produzione di vini muffati, Bergerac, non molto conosciuta, probabilmente a causa delle notorietà di Sauternes e Barsac, in particolare per i suoi vini prodotti a Monbazillac da uve Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle. Sempre nella stessa regione si producono vini dolci che

prendono la denominazione di Côtes de Bergerac Moelleux. Fra le zone più celebri della Francia troviamo il Languedoc-Roussillon dove la produzione dei vin doux naturel è fra le più ricche di tutto il paese. I vin doux naturel sono vini dolci che in realtà dovrebbero appartenere alla famiglia dei vini fortificati, in quanto viene aggiunto alcol durante il processo di fermentazione con lo scopo di inibire l'azione dei lieviti e preservare quindi lo zucchero dell'uva, una tecnica che in enologia prende il nome di mutizzazione del mosto. Fra i vini dolci più noti del Languedoc-Roussillon troviamo quelli da uva Muscat Blanc à Petits Grains e prodotti nelle aree che danno il proprio nome ai vini: Muscat de Rivesaltes, Muscat de Lunel, Muscat de Frontignan, Muscat de Mireval e Muscat de Saint-Jean-de-Minervois. Nel Languedoc-Roussillon si producono altri vin doux naturel altrettanto famosi: il Banyuls e Maury, entrambi prodotti con uva Grenache Noir, e il Rivesaltes, generalmente prodotto con uve Grenache Noir, Maccabeu, Malvoisie e Muscat Blanc. Fra i vin doux naturel di Francia vanno ricordati anche i Muscat de Beaumes-de-Venise, da uva Muscat Blanc à Petits Grains e Rasteau, da uve Grenache, entrambi prodotti nella Valle del Rodano. Anche la Valle della Loira, famosa per i suoi vini bianchi, produce vini dolci da uve Chenin Blanc, di cui i più rappresentativi sono i Coteaux du Layon, Bonnezeaux e Quarts-de-Chaume. Fra gli altri vini dolci di Francia vanno ricordati i Vin de Paille della Jura, generalmente prodotti da uve Savagnin, Poulsard e Chardonnay appassite su graticci o appese, e il Muscat du Cap Corse, prodotto in Corsica da uve Muscat Blanc à Petits Grains.

La produzione dei vini dolci in Italia è piuttosto vasta e praticamente ogni regione, da nord a sud, produce i suoi vini dolci tipici, oramai parte integrante delle loro tradizioni e della loro storia. In Valle d'Aosta si producono gli eccellenti vini dolci Moscato Passito di Chambave o Muscat Flétri, da uve Moscato Bianco, e la Nus Malvoisie Passito o Malvoisie Flétri, da uve Pinot Grigio. L'uva Moscato è utilizzata anche in Piemonte per la produzione di vini dolci, come il Moscato Passito, prodotto in tutta la regione, così come per il Loazzolo. Nella regione si producono anche gli Erbaluce Passito di Caluso, da uve Erbaluce, e Malvasia di Casorzo Passito. In Lombardia viene prodotto il Moscato di Scanzo, un vino dolce oramai molto raro anche se recentemente sta tornando alla ribalta. Il vicino Veneto offre una ottima scelta di vini dolci, fra cui spiccano il celebre Recioto della Valpolicella, da uve Corvina, Rondinella e Molinara, e il Recioto di Soave, prodotto principalmente con uva Garganega. Nella regione si trovano anche il Torcolato, da uve Vespaiola, Tocai, Garganega, Pedevenda e Durella, e il Colli Euganei Fior d'Arancio, prodotto da uve Moscato Bianco. In Trentino si produce un eccellente Vin Santo con uva Nosiola, in particolare nei pressi del lago di Toblino. Nel Friuli Venezia Giulia, tre sono i vini dolci a guadagnarsi la notorietà: il Ramandolo e Verduzzo, entrambi da uve Verduzzo Friulano, e il raro e pregiato Picolit, prodotto con l'omonima uva. In Liguria, nella zona delle Cinque Terre, con uve Bosco, Vermentino e Albarola, si produce l'eccellente Sciacchetrà. In Emilia Romagna la produzione di vini dolci riguarda l'uva bianca più celebre della regione, l'Albana, utilizzata per produrre vini dolci passiti. Le regioni della Toscana, Umbria e Marche hanno in comune la tradizionale produzione di Vin Santo, generalmente prodotto con uve a bacca bianca tipiche della regione, con l'eccezione della Toscana che lo produce anche con uva a bacca rossa, in particolare Sangiovese, e che prende il nome di Occhio di Pernice. In Toscana sono celebri anche due vini dolci: l'Aleatico dell'Elba, prodotto con uva Aleatico, e il Moscadello di Montalcino, prodotto con uva Moscato Bianco. In Umbria è celebre il Sagrantino di Montefalco Passito, prodotto con uva Sagrantino, mentre nelle Marche si producono vini dolci con uva Verdicchio passita.

L'Umbria è inoltre celebre per i vini muffati di Orvieto, fra le poche zone in Italia dove si verifica la comparsa della *Botrytis Cinerea*. Nel Lazio si produce l'Aleatico di Gradoli, prodotto con l'omonima uva a bacca rossa. Nelle regioni meridionali d'Italia la produzione di vini dolci è molto tipica, in particolare in Campania con uva Falanghina, Puglia con il Primitivo e Molise con il Moscato Bianco, che pur non essendo riconosciute da appositi disciplinari DOC, sono certamente meritevoli di attenzione. In Calabria si produce l'ottimo Greco di Bianco, un vino dolce oramai raro e prodotto da uve Greco. La Sicilia offre una ricca scelta di vini dolci, come l'eccellente Malvasia delle Lipari, prodotta con l'uva omonima e Corinto Nero, e il celebre Moscato di Pantelleria, prodotto con uve Moscato d'Alessandria, localmente detto Zibibbo. Fra gli altri vini dolci dell'isola vanno ricordati il Moscato di Noto e il Moscato di Siracusa, entrambi prodotti con uva Moscato Bianco. Anche in Sardegna la produzione di vini dolci è pregevole, in particolare la Malvasia di Bosa e la Malvasia di Cagliari, entrambe da uva Malvasia di Sardegna, e il Moscato di Sorso-Sennori, da uva Moscato Bianco. Fra i grandi paesi produttori di vini dolci vanno inclusi anche la Germania, in particolare per i vini Beerenauslese, Trockenbeerenauslese e Eiswein, prodotti con uve a bacca bianca e in particolare da Riesling, Ehrenfelser e Scheurebe. Anche l'Austria è celebre per i suoi eccellenti vini dolci, in particolare nella zona del Burgenland con i vini Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein e il celebre Ausbruch. I vini dolci austriaci sono in genere prodotti con uve Welschriesling, Weissburgunder, Neuburger, Traminer e Furmint. L'Ungheria, fra i primi produttori di vini dolci in Europa, è celebre per il suo eccellente Tokaji Aszú, prodotto da uve Furmint attaccate dalla muffa nobile *Botrytis Cinerea*. Anche dall'altra parte dell'oceano Atlantico, nel continente americano, si producono interessanti vini dolci, in particolare in Canada e nello stato di New York. In queste due aree si producono i cosiddetti ice wines utilizzando le stesse tecniche degli Eiswein tedeschi e austriaci. Le uve utilizzate per la produzione di ice wines nello stato di New York sono il Vidal Blanc, un ibrido franco-americano prodotto con l'incrocio fra Ugni Blanc, Seibel 4986 e il Vignoles. Gli ice wines canadesi sono generalmente prodotti con uve Vidal Blanc e Riesling.

COME SI PRODUCONO I VINI DOLCI

I principali metodi di produzione sono quattro. Il primo consiste nella semplice sovraturazione delle uve, il secondo nell'attendere che la *Botrytis cinerea* (o marciume nobile) concentri nelle uve zuccheri e acidità, il terzo è quello di raccogliere grappoli sani e di farli appassire, l'ultimo consiste invece nel congelarli.

SOVRATURAZIONE DELLE UVE

La sovraturazione delle uve produce vini dolci di buona qualità solo se equilibrata da un buon livello di acidità. Sono poche le regioni in cui la sovraturazione è sufficiente per dare vini splendidi: un esempio classico è quello del Jurançon, nel sud ovest della Francia. Qui la varietà locale, il Petit Manseng, ha un livello di acidità naturale molto elevato, che può equilibrare gli zuccheri residui.

MARCIUME NOBILE (*BOTRYTIS CINEREA*)

La *Botrytis cinerea* è un fungo parassita della famiglia degli Ascomyceti. L'umidità spinge le spore del fungo, trasportate dall'aria, ad attaccare le bucce delle uve. Sono quindi necessarie condizioni climatiche molto particolari perché il marciume nobile possa fare il suo dovere: l'umidità spesso derivata dalla nebbia del primo mattino,

deve essere seguita dal calore del sole, che asciugherà le uve e impedirà lo sviluppo delle uve più pericolose. Le spore della *botrytis* perforano le bucce degli acini con minuscoli filamenti, e di lì il fungo si diffonde fino alla polpa, con molteplici conseguenze. La buccia diviene permeabile e assume uno sgradevole colore viola-bruno, mentre i grappoli avvizziscono. Durante queste trasformazioni avvengono diversi processi di natura chimica. L'avvizzimento riduce la quantità di acqua contenuta nelle uve e concentra gli zuccheri; i livelli di glicerolo si alzano; i tannini passano dalla buccia all'interno degli acini e anche gli acidi si concentrano. La *botrytis* però, si manifesta in maniera sporadica, perciò i vendemmiatori devono selezionare solo quei grappoli che sono evidentemente bottrizzati ed evitare quelli colpiti da muffe meno gradite, che rovinerebbero il vino. La pratica delle vendemmie scalari è fondamentale per la produzione di vini dolci di alta qualità. Dopo la pigiatura, la vinificazione avviene in vasche o in botti. Il mosto, ricco di aromi e di glicerolo, ottiene solitamente molti benefici dalla fermentazione e dall'affinamento nel legno. Tuttavia, questo dipende anche dalla varietà di uva: le varietà ad alta acidità, come lo Chenin Blanc e soprattutto il Riesling, non richiedono invecchiamento in botte, anche se vi si ricorre sempre più spesso nel caso dello Chenin Blanc. Di solito la fermentazione viene arrestata con l'aggiunta di anidride solforosa o mediante raffreddamento, processi che eliminano i lieviti residui. Talvolta la fermentazione termina senza l'intervento umano, quando l'alcol raggiunge un livello tale da sopprimere i lieviti. Raramente la fermentazione continua quando il vino supera un tenore alcolico di 15 gradi, lasciando gli zuccheri residui, che conferiranno al vino la sua dolcezza. I vini da uve bottrizzate hanno inevitabilmente prezzi molto alti. Le rese sono tre o quattro volte inferiori a quelle dei grandi vini rossi, il procedimento del raccolto è molto costoso, come la successiva selezione che impone di eliminare le uve insoddisfacenti.

APPASSIMENTO DELLE UVE

Lasciare appassire le uve per ottenere una più alta concentrazione degli zuccheri è un procedimento che risale almeno all'epoca romana. La tecnica è molto diffusa in Italia, e il vino che ne risulta è detto passito. Le uve vengono raccolte abbastanza presto, in modo che i grappoli siano sani e incontaminati; la presenza della *botrytis* non è gradita. I grappoli sono poi disposti su vassoi o in cassette poco profonde, oppure appesi al soffitto. Fondamentale è una buona ventilazione, che aiuta il processo di appassimento e previene la decomposizione delle uve. Nelle regioni molto calde i grappoli sono semplicemente esposti al sole e solitamente sono pronti per la pigiatura dopo alcune settimane, mentre l'appassimento nei solai o nelle soffitte dura anche cinque mesi. In questa attesa le uve avvizziscono, si riducono molto in termini di umidità e volume, mentre aumenta il livello degli zuccheri.

RAFFREDDAMENTO DELLE UVE

Un metodo molto efficace per ottenere livelli elevati di zuccheri è quello di far sì che le uve raggiungano temperature molto basse sulla vite. Questo avviene solitamente in paesi come la Germania e il Canada, dove si verificano frequenti gelate già da ottobre o poco più tardi. Le viti selezionate per la produzione di Icewine, o Eiswein, spesso vengono protette dagli uccelli con l'ausilio di reti o altro, poiché al momento della vendemmia i grappoli devono essere sani, privi di *botrytis* o altre malattie. Il freddo congela l'acqua contenuta nelle uve, che con la pigiatura viene eliminata sotto forma di ghiaccio, producendo un mosto con elevati livelli di zuccheri e acidità.

GLI ABBINAMENTI

Le caratteristiche organolettiche principali dei vini dolci e muffati si individuano nell'intensità, nella ricchezza di aromi, nell'elevata alcolicità, dolcezza, morbidezza, in una lunga persistenza gusto-olfattiva e, nel caso di vini prodotti da uve bianche, in un'apprezzabile acidità, mentre nei vini prodotti con uve rosse, in un'apprezzabile astringenza. La maggioranza di queste caratteristiche saranno abbinata secondo il principio di concordanza, pertanto i vini dolci vanno abbinati alle preparazioni da pasticceria, in particolare ai dolci prodotti con ingredienti complessi, come le confetture, la frutta secca, i canditi, le spezie e le paste non lievitate e compatte, fra questi anche la cosiddetta "pasticceria secca" e i biscotti. Le altre caratteristiche dei vini dolci, ovvero l'alcolicità, morbidezza, acidità e astringenza, oltre ad essere utili nell'abbinamento con i cibi dolci, consentono anche l'abbinamento con i cibi salati e strutturati, come per esempio i formaggi, in particolare quelli stagionati ed erborinati. In questi casi la dolcezza si unisce alla morbidezza accentuandone gli effetti di contrasto sull'aromaticità e la sapidità dei cibi, mentre l'alcol, che contribuirà ad aumentare la morbidezza, consentirà di mitigare la succulenza prodotta da cibi complessi come i formaggi. Anche l'acidità dei vini bianchi dolci risulta utile per contrastare la grassezza di certi formaggi. Non a caso uno degli abbinamenti preferiti con il Sauternes è proprio con il Roquefort, ma lo stesso si può dire per un magnifico Passito di Pantelleria abbinato con il Gorgonzola. Anche i vini dolci prodotti con uve rosse ben si abbinano con i formaggi

stagionati: grazie alla loro astringenza, la succulenza sarà mitigata. L'abbinamento dei vini dolci e muffati con la carne, anche se costituisce di fatto un'eccezione, viene realizzato in Francia: il Sauternes viene tradizionalmente sposato con il foie gras.

SERVIRE IL VINO

Vista l'alcolicità, generalmente abbastanza elevata, di questo tipo di vini, il bicchiere destinato a contenerli non deve essere di grandi dimensioni. Per apprezzarne del tutto le caratteristiche sono sufficienti piccoli sorsi. Il bicchiere che si consiglia di utilizzare quindi è un calice di dimensioni contenute, che abbia un corpo largo e l'apertura stretta (in questo modo gli aromi risultano più concentrati). A quale temperatura vanno serviti? Al contrario di molti altri vini, questi possono essere serviti con temperature che vanno dai 10 ai 18 gradi. Bisogna però sempre considerare che la percezione della dolcezza è maggiore a temperature più elevate e minore a temperature più basse. Si può dire inoltre che i vini dolci prodotti da uve bianche possono essere serviti a temperature più basse, quelli prodotti da uve rosse si servono a temperature più alte. È bene tenere conto anche del fatto che all'aumentare delle temperature gli aromi risultano più accentuati. Per stabilire la temperatura a cui servire il vino dolce è necessario considerare anche i cibi con cui sarà abbinato; quando viene accostato ad un cibo caldo, va servito ad una temperatura di due o tre gradi più alta.

Distillerie Willisau
DISTILLATORE DELL'ANNO

Un sentito ringraziamento ai produttori delle pregiate materie prime, agli agricoltori svizzeri, ai clienti e ai collaboratori che hanno reso possibile questo successo.

Esperienza quasi centenaria
l'arte della distilleria dal 1918

DIWISA
DISTILLERIE

Premiata da Distisuisse con 6 medaglie d'oro e 14 medaglie d'argento

Distillerie Willisau è una delle più moderne distillerie d'Europa e leader di mercato in Svizzera. L'azienda a conduzione familiare unisce in modo ideale l'artigianato tradizionale, la forza innovativa e l'high-tech. Il riconoscimento «Distillatore dell'anno 2013/2014» sottolinea l'eccellente qualità dei prodotti di Willisau.

agentur-frontal.ch

www.diwisa.ch