

## Direttore Responsabile: Ludovico Paganelli

Via Bullona 18 - 20154 - Milano (Mi) info@viaggientazioni.it

# Nel Magico Mondo dei Passiti

08-05-2013 -

Vini bianchi, rossi, rosati o bollicine. Il panorama vinicolo italiano annovera le più prestigiose eccellenze, sfoggiando un panorama particolarmente brillante e variegato di etichette che tutto il mondo ci invidia. Ma nel nostro olimpo enologico, una posizione di indubbia celebrità è occupata dai vini passiti: veri e propri gioielli di gran valore che danno il meglio di sé se interpretati nella loro veste più intellettuale: la meditazione. Già, perché il nettare contenuto in queste bottiglie, o piccole bottiglie dato che molto spesso si presentano in quelle da mezzo litro, è in grado di regalare profonde emozioni se degustato da soli o in compagnia. Ma naturalmente il vino passito è un compagno ideale per assaporare formaggi erborinati, foie gras e naturalmente tutta la pasticceria secca.



Ma come nasce il vino passito? Quali sono le origini? Va da sé che il suo nome deriva dal tipo di uva utilizzata, l'uva passita appunto. Esistono varie tecniche di appassimento dell'uva: c'è quella che avviene direttamente in vigna, la cosiddetta vendemmia tardiva, che consiste nel ritardare l'epoca della vendemmia stessa al fine di aumentare il tenore zuccherino dell'uva; oppure l'appassimento dopo la vendemmia, che può avvenire in ambienti aperti adagiando le uve su stuoie o graticci; o ancora in ambienti chiusi, all'interno di locali dotati di particolari condizioni di temperatura e umidità.

Il nostro viaggio alla scoperta di straordinari vini passiti sarà un viaggio a puntate, visto il ventaglio particolarmente ampio e variegato che propone il nostro Paese. Abbiamo così deciso di procedere a una rigorosa selezione, scegliendo di volta in volta quattro etichette: due del nord Italia e due del sud Italia.

E allora pronti via ed eccoci in Friuli, patria di quello che da molti intenditori è considerato il più nobile dei vini passiti: il **Picolit**. Sarà per la sua rarità, sarà per la sua eleganza, sarà anche un po' per l'alone di mistero che lo circonda: il Picolit è un'etichetta che rivela un fascino a cui è difficile resistere. Miglior interprete ne è senza dubbio la storica azienda **Livio Felluga** ([www.liviofelluga.it](http://www.liviofelluga.it)), celebre non solo per le sue eccellenze vinicole, ma anche per le particolarissime e inconfondibili etichette a carta geografica che riportano un'antica mappa dei poderi aziendali. Ma come si spiega la rarità e il pregio del Picolit? La sua ridotta produzione è considerata quasi un miracolo, poiché la pianta subisce per natura un aborto floreale spontaneo per cause legate anche al clima della zona. Molti fiori della vite di Picolit non si trasformano in frutti, lasciando quindi spazi vuoti tra i pochi acini che portano a termine una maturazione tardiva ma molto ricca di componenti aromatiche e zuccheri.

Miglior Vino Dolce d'Italia, 5 Grappoli dall'Associazione Italiana Sommelier, 3 Stelle Luigi Veronelli, sono solo alcuni dei più prestigiosi riconoscimenti attribuiti al Picolit di Livio Felluga. Un incanto agli occhi per la sua veste dorata e sgargiante, che svela un'ineguagliabile eleganza. I profumi sprigionati avvolgono il naso grazie a un bouquet strepitoso e complesso dal quale emergono intensi aromi di albicocca, ananas candito, miele, delicati ricordi mandorlati e fugaci richiami marini, quasi salmastri. Accarezza il palato con grande morbidezza. È pastoso e delicato al tempo stesso, dotato di grande equilibrio e calore. Un nettare ricco e cremoso, ma anche sapido e fresco così da ristabilire in pieno l'armonia del sorso.

Innumerevoli premi e riconoscimenti li vanta anche un altro grande passito friulano creato dall'**Azienda Agricola Roberto Scubla** ([www.scubla.com](http://www.scubla.com)). Stiamo parlando del **Verduzzo Friulano Cràtis Colli Orientali del Friuli**. Premi meritatissimi che hanno saputo ampiamente ripagare la scelta coraggiosa di Roberto Scubla, che nel 1991 decide di abbandonare il lavoro in banca per dedicarsi alla sua vera passione della viticoltura. La sua è un'azienda dalla produzione relativamente limitata e questo favorisce un'attenzione quasi maniacale volta a ricercare qualità ed eccellenza. Le vigne si trovano tutte sui fianchi di una dolce collina completamente soleggiata, nella zona meridionale dei Colli Orientali del Friuli, luogo d'elezione per vini dalle straordinarie armonie di aromi e sapori.

La vendemmia viene fatta a mano: tutti i grappoli di Verduzzo Friulano vengono selezionati e poi esposti su graticci (dal latino Cràtis e qui si spiega da dove deriva il nome di questa gemma enologica) sotto la tettoia rivolta a nord-est da cui soffia il tipico vento di Bora, freddo e secco, che in ottobre, novembre e dicembre porta all'appassimento in maniera naturale. Il Cràtis si presenta al calice ben rivestito di un suadente colore perfettamente ambrato. Adorabili profumi pervadono il naso con intensità ed eleganza: miele d'acacia, vaniglia, albicocca in confettura e bordo floreale. Al palato è sontuoso, principesco. Rimarca una ricchezza di aromi insuperabile di frutta secca, fichi, agrumi e caramello. Una perla da non lasciarsi sfuggire e da centellinare. La bottiglia è nel mini formato da 0,375.

Attraversiamo tutta l'Italia e con un salto andiamo in Sicilia, terra d'incanto dove cultura, storia, arte, natura ed enogastronomia creano un intreccio unico e affascinante. Una terra, la Sicilia, che per condizioni climatiche, temperatura mite, terre collinose, leggera brezza di mare e sole acceso, manifesta qualità che risultano ideali per la crescita della vite e la rendono, senza dubbio alcuno, l'isola del vino. Ma è sulle isole dell'Isola che prendono vita le migliori uve per realizzare i caldi vini dolci siciliani. E Pantelleria è una di queste.

Dalla celebre azienda **Donnafugata** ([www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)) ecco una delle migliori rappresentazioni di Passito di Pantelleria, la punta di diamante di una nutrita squadra di etichette di alto livello e dai nomi evocativi. Stiamo naturalmente parlando del **Ben Ryé** (dall'arabo figlio del vento), un passito realizzato in purezza con i migliori grappoli di uve Zibibbo cresciuti al sole di Pantelleria.

Anche per il Ben Ryé la lista di riconoscimenti nazionali e internazionali si spreca: dai Tre Bicchieri del Gambero Rosso ai 5 Grappoli A.I.S., sino a sfiorare il massimo del punteggio nelle classifiche di Wine Spectator e Wine Enthusiast.

Si presenta al calice in un colore giallo ambrato scuro e conquista immediatamente l'olfatto con profumi che spaziano dall'albicocca candita al miele, oltre ad ananas maturo e fiori di zagara. Un quadro di eccezionale bellezza, completato da un gusto caldo e dolce ma anche sapido, minerale e dalla lunghissima persistenza aromatica sul finale.

Dalle stesse uve e dalla stessa isola di Pantelleria, vogliamo altresì segnalare un altro vino dolce prodotto sempre da Donnafugata. Manco a dirlo anche questo si presenta con un nome arabeggiante: **Kabir**, che significa "il Grande". Battezzato così perché pur all'ombra del ben più possente Ben Ryé, questo delicatissimo Moscato continua a sorprendere e a incantare.

Dal color oro di eccellente consistenza, si offre al naso con profumi articolati tipici del vitigno, tra cui datteri, frutta gialla, zafferano e uvetta passa. In bocca risulta morbido e dolce, con un perfetto equilibrio di freschezza e sapidità. È piacevole, presenta un contenuto tenore alcolico ed è quindi ottimo come vino da dessert. Ma da provare anche come un insolito calice di aperitivo.

**Ludovico Paganelli**