

Da bere

Dolci e passiti vini del Sud in cattedra

Dalla Campania alla Sicilia le scelte della guida Slow Wine

Marina Alaimo

Con la zeppola di San Giuseppe viaggiamo dolcemente a Sud nella scelta dei vini da abbinare avendo la guida Slow Wine come bussola. Con il dessert la regola del sommelier vuole i vini dolci ed il Meridione sa offrire numerose tipologie di passiti da vitigni autoctoni. Ogni territorio ha le sue uve ed ha sviluppato nel tempo metodi appropriati per vinificarle al meglio.

Sul Vesuvio, anzi più precisamente sul monte Somma, troveremo un passito dolce di catalanese veramente interessante. Quest'uva a bacca bianca è molto amata dagli abitanti del luogo per essere particolarmente produttiva e vigorosa. Le **Cantine Olivella** a Sant'Anastasia la lasciano appassire sulla pianta, ma senza esagerare, in modo da preservare la giusta acidità che consenta un buon equilibrio con le note dolci. Così nasce Vo 2010, dai profumi di buccia di arancia, albicocche mature, erbe aromatiche e quel gioco infinito di sapori dolci, acidi e salati. Sull'isola di Ischia la **Tenuta Giardini Arimei** ha preservato un bellissimo vigneto tratteggiato dalle parracine, i muretti a secco di tufo verde. Guarda con fierezza verso il mare mentre alle spalle ha il monte

Epomeo. Biancolella, forastera, uva rillo, san Ionardo sono le uve vinificate negli antichi palmenti.

Scendendo verso sud, in Calabria incontriamo un vero gioiello di antica memoria: il Moscato Passito al Governo di Saracena 2007 di **Feudo dei Sanseverino**. È complesso il metodo di produzione che vuole la bollitura del mosto di guernaccia e malvasia, mentre il moscato si lascia appassire naturalmente in luoghi ventilati. Le due parti poi fermentano lentamente e a lungo insieme in botti di castagno fino a primavera inoltrata. Da tanta cura prende vita un vino piacevolissimo e a tratti emozionante. Slow Food ne ha fatto un raro presidio del vino per difenderlo dall'estinzione. Anche **Luigi Viola** fa il suo Moscato Passito di Saracena 2012 rinnovando in maniera molto sentita i rituali che da sempre accompagnano una espressione importante della cultura di questo angolo della Calabria. Con il cioccolato delle uova a sorpresa è preferibile un vino passito da uve rosse.

In Puglia, nella Manduria del primitivo, incontriamo **Attanasio** ed i suoi tipici vigneti ad alberello. Il Primitivo Dolce Passito 2009 ha concentrazione e corpo sufficienti per sostenere la struttura del cioccolato. Ma anche da solo sarà un gran bel bere per la vivace freschezza che rende scor-

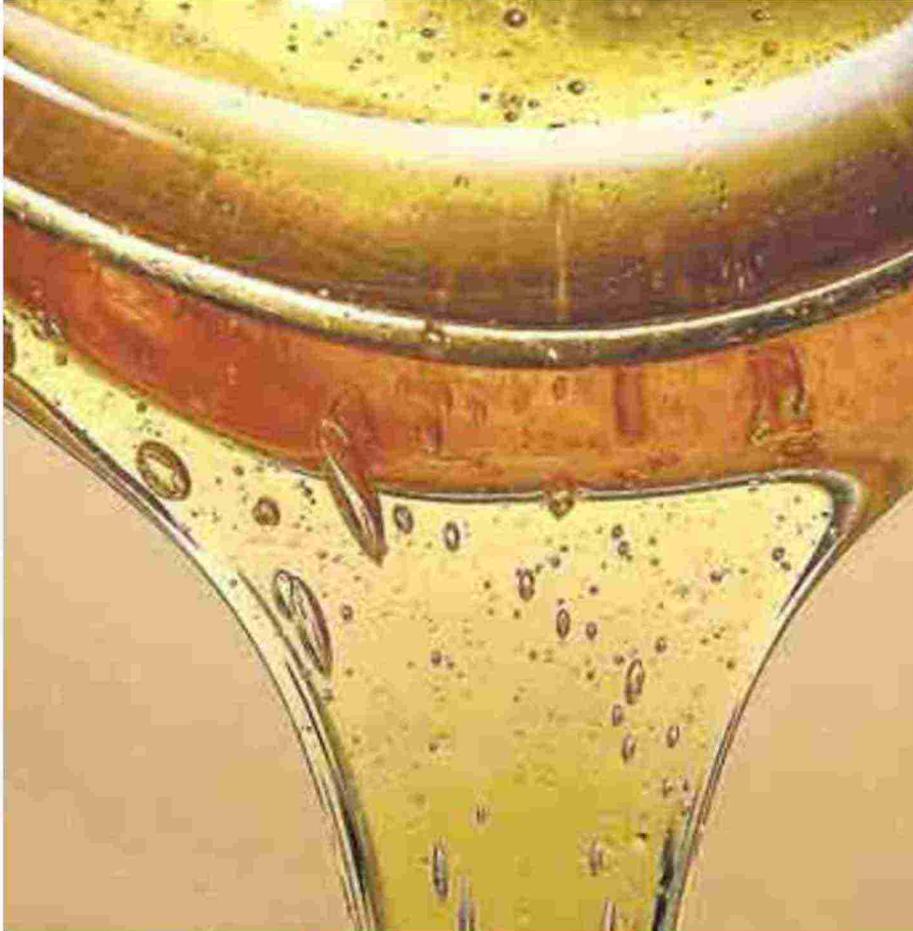
revole la beva. Come abbiamo notato per i vini passiti vengono spesso utilizzate uve aromatiche, soprattutto quelle della famiglia dei moscati ed in Puglia c'è quello di Trani. L'azienda **Valle dell'Asso** a Galatina mette in commercio il Moscato 2012 con profumi di tiglio, miele di zagara e frutta gialla appassita. Il sorso è pieno, dolce e succoso. La Sicilia è terra di vini passiti: qui il caldo ed il vento costante facilitano la disidratazione degli acini e la concentrazione degli zuccheri.

C'è poi un'isola nell'isola, specializzata proprio nella produzione di vino passito naturale: Pantelleria. Vento di mare, conche laviche e tufo forgiano il carattere profondo del Passito di Pantelleria 2008 della piccola azienda **Ferrandes**. Qui il moscato prende il nome di zibibbo e ad ogni sorso racconta la natura estrema e vulcanica dell'isola. **Donnafugata** della famiglia Rallo è la cantina che ha reso famoso il passito di Pantelleria al grande pubblico e Ben Ryè, il figlio del vento, ne conferma con puntualità l'estrema piacevolezza e la sincerità di interpretazione. Praticamente un best seller famosissimo in tutto il mondo, ricco di note iodate, poi datteri, miele. Infine **Marabino** nello splendido areale di Noto ci offre la possibilità di conoscere il moscato di questo territorio: Noto Moscato della Torre 2012, avvolgente nei profumi e nella dolcezza decisa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tesori

Biodiversità e tradizioni antiche alla base di un successo che verrà



Dolce
I vini da dessert
non devono
essere
stucchevoli
ma avere la
giusta acidità

