

Focus sui passiti alla Douja di Asti

Venerdì, 26 Settembre 2014 07:13



In occasione della 48^a edizione della Douja di Asti, l'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia (IRVO) ha presentato una serata dedicata ai vini passiti selezionati per Passitaly, la prima rassegna dedicata ai vini passiti naturali del Mediterraneo svoltasi a Pantelleria dal 31 agosto al 4 settembre.

Una degustazione ricca di suggestioni con la testimonianza del Commissario IRVO Antonino Di Giacomo Pepe guidata dal vice presidente nazionale Onav, l'enologo Gianni Giardina. 12 vini unici provenienti da un territorio ricco di magnetismo.

Il Passito di Pantelleria, tutelato con la Doc dal 1971, è prodotto con uva Zibibbo, conosciuta anche come Moscato di Pantelleria o Moscato di Alessandria; il vitigno, originario dell'Egitto, fu introdotto sull'isola dagli arabi e veniva utilizzato per la produzione di uva passa. Il tipico allevamento locale è ad alberello, cioè le viti non beneficiano di alcun sostegno, ma sono piantate in piccole conche scavate nel terreno, dove i grappoli crescono protetti dal caldo eccessivo, misura 30 cm e ha portamento strisciante. L'alberello pantesco è all'esame della Commissione Internazionale Unesco per il riconoscimento come patrimonio immateriale dell'umanità.

Sono tutti vini di grande personalità con caratteristiche molto simili, il colore varia dal giallo oro all'ocra, altri hanno riflessi ramati. L'intensità dei profumi comprende tutte le sfumature dei frutti mediterranei e tropicali, della frutta candita, fichi secchi, note di miele di zagara, zucchero filato e caramella d'orzo. In alcuni troviamo le spezie, con l'alcol che è il primo protagonista. Al gusto sono di corpo, equilibrati, i sapori complessi e bilanciati. Sono tutti dei fuoriclasse, aristocraticamente autentici. Si abbinano alla frutta secca, alla pasta di mandorle, ma possono accompagnare i formaggi erborinati classici ed i pecorini stagionati ed il fegato grasso. Ottimi come vini da meditazione, da assaporare lentamente concedendosi il tempo necessario per non perdere nessuna sfumatura.

Passito di Pantelleria Sole d'Agosto 2012 Bukkuram da uve zibibbo coltivate ad alberello pantesco nella contrada Bukkuram con appassimento al sole del 50% delle uve per almeno due settimane in appositi stenditoi, delimitati da grossi muri in pietra lavica. La rimanente parte matura sulla pianta fino a settembre. A fermentazione avanzata, si aggiunge l'uva appassita in precedenza e viene lasciata macerare per circa tre mesi fino ad ottenere un equilibrato rapporto tra la componente alcolica e il residuo zuccherino. Segue un affinamento di 6 mesi in barrique di rovere francese e 6 mesi in vasca d'acciaio.

Passito di Pantelleria U Jardinu 2011 Costa Ghirlanda da uve zibibbo vinificato secco. Il Jardinu è una costruzione tipica di Pantelleria realizzata con la pietra lavica per proteggere dal vento gli agrumi e trattenere sui frutti la rugiada notturna.

Passito di Pantelleria Karuscia 2008 Azienda vinicola Minardi da uve zibibbo prodotto secondo l'antichissimo metodo che prevede di raccogliere l'uva a mano, selezionarla accuratamente, quindi stenderla a terra su stuoie e lasciarla appassire al sole lentamente, in maniera completamente naturale. L'uva, raggiunto un conveniente grado di appassimento, viene spremuta e lasciata macerare durante la fermentazione, a temperatura controllata, al fine di estrarre gli aromi tipici.

Passito di Pantelleria Calypso 2012 Vini Maddalena La leggenda racconta che Pantelleria fu una delle mete di Ulisse nel suo lungo viaggio di ritorno a casa: Pantelleria è stata, secondo gli storici, l'isola di Ogigia, la casa della dea Calypso. Come non dedicarle un vino?

Passito di Pantelleria Arbaria 2012 Vinisola da uve zibibbo appassite coltivate ad alberello pantesco. L'uva viene raccolta e vinificata con i metodi consueti dei contadini di Pantelleria, sotto la supervisione di Antonio D'Aietti, un enologo che condivide l'amore per l'isola e l'impegno a mantenere vive le sue tradizioni.

Passito di Pantelleria Khamma 2006 Salvatore Murana Salvatore Murana ha fondato la sua azienda nel 1984, in quel di Mueggen, un luogo incantevole che sorge in una delle zone più remote di Pantelleria. Il vino si ottiene dalle uve del vigneto Khamma coltivate ad alberello appassite per 20-30 giorni in vigna al sole su stenditoi di pietra lavica.

Passito di Pantelleria Abraxas 2008 dalle uve zibibbo, vigne di 20 anni, coltivate ad alberello appassite naturalmente al sole di Pantelleria. L'azienda è stata fondata nel 1999, quando Calogero Mannino, già Ministro per l'agricoltura, ha deciso di affrontare un'avventura e una sfida: produrre vini che ripetessero tutta la magia di Pantelleria. La realizzazione di questo sogno si chiama Abraxas. Oggi l'azienda copre 26 ettari di terreno vitato, con una produzione di 80.000 bottiglie di vini di fascia alta.

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2011 [Donnafugata](#) Proprio un "Figlio del vento". Il Passito di Pantelleria più conosciuto e sicuramente il più premiato. Non si sbaglia mai. Una vera icona.

Passito di Pantelleria Sangue d'oro 2010 Carole Bouquet in contrada Serraglio, 12 ettari destinati tutti allo Zibibbo; il terreno è misto, composto in gran parte da rocce vulcaniche con una discreta presenza di limo argilloso. Le viti sono coltivate su terrazzamenti delimitati da muretti di pietra e sono lavorate rigorosamente a mano, il più delle volte in ginocchio e senza l'ausilio di trattori o di altri macchinari.

A completare altri due vini

Passito di Noto Al Hamen 2013 azienda Feudo Ramaddini Influenza araba nel nome, "Marsà Al Hamen", baia delle tortore. L'antico nome di Marzamemi villaggio all'estremo confine dell'Isola. Prodotto da Moscato bianco, acini vengono appassiti su cannicciati al sole per dieci giorni.

Moscato di Siracusa Don Nuzzo 2012 Antiche Cantine Gulino nasce da uve Malvasia delle Lipari al 95% completata da Corinto nero, coltivate in località Malfa sulle caratteristiche terrazze con terreni sabbiosi di origine vulcanica. Siamo a Salina, una delle perle delle Eolie, un paesaggio vulcanico dominato da due vette coniche, ricco di boschi, di agricoltura di pregio, cresce un'uva che lo caratterizza e da cui si ricava il vino tipico che prende il suo nome: Malvasia delle Lipari dove il nome dell'arcipelago è obbligatorio per distinguere sia l'uva che il vino dalle altre almeno dieci Malvasie che sono sparse per il mondo. Il Corinto Nero negli anni 70 era stato aggiunto per dare un colore più intenso, più dorato con sfumature ambrate.