

La forza del passito Dieci consigli per bere dolce e bene

Andrea Cuomo

● Passito, vendemmia tardiva, muffa nobile. Quando si tratta di bere dolce le parole d'ordine sono queste. I cosiddetti vini da dessert (ove per dessert si intendono anche i formaggi), un tempo considerati bevanda da zia, sono ormai una categoria nobile dell'enologia, come dimostra la pubblicazione ogni anno di apposite guide. Una di queste è «Bere dolce» edita da Cucina&Vini, che nella sua edizione 2007 è da qualche settimana in edicola (400 pagine, euro 20). Un volume che utilizzeremo come Caronte nel viaggio tra il meglio della produzione italiana.

Ma prima è utile spiegare bene che cosa sono i vini da dessert. Che sono essenzialmente di due tipi: gli spumanti dolci, ottenuti da uve aromatiche spumantizzate in autoclave (metodo Martinotti o Charmat), con la presa di spuma bloccata prima che tutti gli zuccheri siano trasformati in anidride carbonica; e i vini passiti, ottenuti con appassimento in pianta o su graticci di uve anche non aromatiche, a cui l'essiccamento degli acini dona maggiore

concentrazione di zuccheri, e che a volte vengono attaccati (con il benestare degli enologi) dalla Botrytis cinerea, «muffa nobile» che dona al vino ulteriore concentrazione, glicerina e inconfondibili aromi. Alla prima categoria appartengono gli Asti Spumante da uve Moscato. All'altra tantissimi vini prodotti in quasi tutte le regioni italiane, dal Passito di Pantelleria al Recioto di Soave, dal Moscato Rosa alla Malvasia delle Lipari, dal Moscato di Trani all'Albana Passito, fino ai grandi vini dolci internazionali come i Sauternes, il Tokaji ungherese e gli impronunciabili ma buonissimi Trockenbeerenauslese prodotti in Austria e Germania.

Ma veniamo alle etichette. Ne abbiamo scelte dieci tra quelle segnalati e premiate da «Bere dolce 2007», una per regione. Partiamo dalla piccola Valle d'Aosta, sorprendente per i gioielli che sa esibire a fine pasto. Come **Les Abeilles** di Les Crêtes, da uve Moscato Petit Grain raccolte stramature: una sinfonia di profumi per un assaggio strabiliante, anche per il prezzo: 17 euro per la bottiglia da mezzo litro. E chi dice che è tanto non sa il

lavoro che c'è dietro a un vino dolce di qualità. Nel vicino Piemonte, invece, vino dolce vuole dire Asti: ottimo il **Moscato d'Asti Sourgal 2005** di Elio Perrone, 8,50 euro la bottiglia, perfetto per un buon millefoglie. Terra di grandi vini dolci è anche il Veneto, che vanta una schiera di Recioto di Soave da competizione: noi però vi segnaliamo il **Breganze Torcolato** di Maculan, da

uve Vespaiola con un po' di Toccai e Garganega. Di questo campione vi possiamo solo dire: assaggiatelo, senza farvi spaventare dal prezzo di 18 euro per la mezza bottiglia che è assolutamente giusto. Vini dolci dalla imponente spalla acida arrivano dalle vette dell'Alto Adige: prendete il **Goldmuskateller Passito Serenade** dei Produttori di Caldaro, Moscato Giallo che ha un naso quasi enciclopedico: 17 euro la bottiglia da 0,375. Non può mancare in una buona cantina di dolci un Picolit, specialissimo vino da uva che produce pochi ma dolcissimi frutti. Uno tra tutti: il **Picolit Riserva 2003** di Livio Felluga, grande marchio dei Colli Orientali. Uno scrigno di deli-

zie a 60 euro (0,50 litri). Dalla Toscana un Vin Santo, tipologia che va riscattata dalle troppe interpretazioni da supermercato: il **Vin Santo del Chianti Classico 1999** Isole e Olena (34 euro): e guai ad ac-

compagnarlo solo ai cantuccini. E se nelle Marche vale la pena assaggiare il **Verdicchio Arkezia Muffo San Sisto 2003** di Fazi Battaglia (25 euro), dall'Umbria arriva forse il re dei vini dolci italiani: il grandissimo **Muffato della Sala** di Antinori, blend di uve autoctone (Grechetto) e alloctone (Sauvignon, Traminer, Riesling) con il quale ci si toglie lo sfizio di degustare un mito (26 euro). Ma anche da noi ci sono ottimi vini dolci: come lo **Stillato** di Principe Pallavicini, che nobilita un'uva tipicamente nostrana, la Malvasia puntinata, con una versione, quella 2005, davvero accattivante. Infine un classico di Sicilia: il **Passito di Pantelleria Ben Ryè** di Donnafugata, capofila di una tipologia di vino la cui popolarità non tramonta mai: questo è meravigliosamente agrumato e di tessuto assai fine e spesso. Sempre grande (19,50 la mezza, 36 euro la bottiglia intera).



*Grazie alla guida di «Cucina&Vini»
viaggio nelle migliori etichette italiane
da accompagnare a dessert e formaggi:
dalle vette altoatesine al sole siciliano
tanti nettari. E anche un po' di... muffa*

LA RICETTA DI FABIO

Torta di cioccolato fondente alla vaniglia

Ingredienti per 4 persone: 300 gr. di cioccolato fondente; 250 gr. di farina 00; 6 uova; 70 gr. di zucchero; 350 gr. di burro; 100 gr. di zucchero a velo; mezza bacca di vaniglia.

Procedimento: preparate la pasta frolla mescolando la farina con 150 gr di burro fuso. Unite le uova, lo zucchero a velo e i semi interni alla bacca di vaniglia. Formate un impasto omogeneo e lasciate riposare in frigorifero. Prendete il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Mescolate cinque uova intere con lo zucchero e, subito dopo, introducete nel cioccolato il burro fuso. Incorporate le uova al composto con molta cura. Imburrate e infarinate uno stampo da crostata e ricopritelo con la pasta frolla. Bucherellate con una forchetta e infornate a 180 °C fino a doratura. Quindi togliete dal forno e versate la crema al cioccolato all'interno. Ponete di nuovo in forno per 10 minuti circa, sempre a 180 °C.

Vino in abbinamento: I Capitelli 2003, Anselmi

Lo chef: Fabio Baldassarre, 34 anni, è lo chef del ristorante «L'Altro Mastai», in via Giraud 53 (angolo via dei Banchi Nuovi), tel. 0668301296, mail restaurant@altromastai.it, che in pochi anni si è attestato ai vertici della ristorazione capitolina e dall'autunno 2005 può vantare una stella Michelin



**Un grappolo d'uva attaccato
dalla «Botrytis cinerea»,
la cosiddetta muffa nobile.
Sembra rovinato, darà invece
un grande vino dolce**