
01/01/2016

<http://www.wownews.se/etikett/italienska-viner>

La dolce vita! Tre italienska desserter och vinerna som passar till

Är du en Italienälskare och tycker om sötsaker? Då ska du kolla in det här! Åsa Johansson är vinskribent och bosatt i Italien och ger oss här sina personliga favoriter.



Druvorna läggs att torka för att göra en passito di Pantelleria

4. Passito di Pantelleria. Ett vin som är en dessert som är ett vin som är en dessert...

Efter en måltid med kraftigare rätter kan det vara gott att avsluta med endast ett glas dessertvin. Ingen kaka. Ingen tårta. Ingen glass. Bara vin.

Ett vin som står sig bra på egen hand är dessertvinet passito di Pantelleria. Näsa och gom fylls med dadlar, torkade fikon, medelhavsörter, torkade aprikoser, honung. En passito di Pantelleria

lyser upp i vintermörkret – för att öppna en flaska passito di Pantelleria är som att öppna en magisk flaska med solljus från Sicilien.

Ön Pantelleria är en liten droppe i havet mellan Sicilien och Tunisien och det är här druvan moscato d'Alessandria växer. Druvan går ofta under smeknamnet zibibbo.

För att göra en passito di Pantelleria lägger man druvorna att torka ute på vinfälten som sluttar ner mot havet. Druvorna vänds för hand, om inte dagligen så nästan, så att alla får lika mycket sol. Vilket jobb! Under jäsningen orkar jästen inte förvandla allt socker till alkohol så det blir restsötma kvar i vinet. En absolut favorit är producenten Donnafugata och vinet Ben Ryé.

[Ben Ryé, Donnafugata, Passito di Pantelleria, på Systembolaget nr 86883, 301 kronor \(halvflaska\)](#)