



Dolci grappoli

#VINI

■ Capitel Picai

di ALESSANDRA PONI

Categoria molto amata da abbinare ai dessert è quella dei vini liquorosi, chiamati anche fortificati, che vengono ottenuti da un vino base non inferiore a 12% vol al quale viene aggiunto alcol, acquavite o mistella per bloccarne la fermentazione e aumentarne la gradazione alcolica. Fanno parte di questa tipologia Porto, Madera, Sherry e i siciliani Marsala e Moscato di Pantelleria Doc liquoroso. Da Perugia il vino liquoroso da uve bianche Dulcis di Lungarotti si abbina perfettamente a saccottino di pere e ricotta con salsa alla crema, dolci alle mandorle, crostate.

I vini passiti si ottengono da uva che viene lasciata appassire direttamente sulla pianta o, in alternativa, dopo la vendemmia e poi regolarmente vinificata. Attraverso l'appassimento e la relativa disidratazione, zuccheri e aromi si concentrano nell'acino. Tra i più famosi, il Vin Santo prodotto in Toscana e Umbria, come il Montefalco Sagraantino Docg Passito di Lungarotti che si sposa con i tipici cantucci, i dolci al cioccolato e con le crostate di marmellata di more o ciliege. Molto noti anche il Passito di Pantelleria Doc; il Recioto della Valpolicella; il Sauternes in Francia e il Tokaji in Ungheria.

NEGLI ANNI I VINI LIQUOROSI HANNO AVUTO FORTUNE ALTERNE, MA SI RIVELANO SEMPRE PERFETTI E ATTUALI SE GUSTATI INSIEME A UN DESSERT

Antica tradizione

Recioto di Gambellara Docg "Capitel" di Cavazza è un vino passito prodotto con uva Garganega in pochissimi esemplari. I grappoli, raccolti a settembre, vengono legati a uno spago che scende dal soffitto di travi e lasciati appassire a temperatura naturale fino al mese di gennaio dell'anno successivo. Nel dialetto veneto la tecnica dell'appassimento prende il nome dal termine "Picà via" che significa appesi. Il suo abbinamento ideale è con colombe pasquali e le tradizionali Fugasse, un pane dolce della storia della Serenissima.

Il famoso zibibbo è un vitigno a bacca bianca che si coltiva soprattutto in Sicilia, sull'isola di Pantelleria. I vini prodotti esclusivamente nell'isola rientrano nella denominazione Pantelleria Doc; come il Moscato di Pantelleria Doc, un vino dolce prodotto con uve fresche, conosciuto anche come Moscato d'Alessandria, in quanto l'uva è originaria dell'Egitto. Il Passito di Pantelleria Doc, invece, è realizzato con uva lasciata appassire. Si abbinano ai dolci tipici siciliani a base di ricotta e alla pasta di mandorle.

OGGI I VINI DOLCI HANNO NUOVA VITA
SE ABBINATI CON ALCUNI PIATTI SALATI

Ideali per il dessert anche i vini dolci Moscato, realizzati con l'omonima uva aromatica, a bacca bianca, rosa o nera. Tra i più conosciuti, oltre al citato Moscato di Pantelleria, il Moscato d'Asti Docg e l'Asti spumante Docg. È una Igt Provincia di Pavia il Moscato Vivace della Tenuta Mazzolino che si abbina a frutta fresca, macedonie, sorbetti.

Vitigno dell'anno

Lo scorso aprile a Verona si è tenuta la 56esima edizione di Vinitaly che ha ufficializzato la nomina del Brachetto a vitigno dell'anno 2024 già operata dall'assessorato Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca della Regione Piemonte. L'iniziativa "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni autoctoni del Piemonte. Il Brachetto è uno spumante dolce rosso, coltivato nella zona di Acqui Terme; si sposa alla perfezione con crostate a base di frutta rossa, semifreddi ai frutti di bosco.

