

I VINI PASSITI DALLE ALPI AL MEDITERRANEO

Vincenzo Gerbi, Luca Rolle, Giuseppe Zeppa

La tendenza attuale dei consumatori di vini di qualità è indubbiamente verso vini “concentrati”, cioè ricchi di estratto, di aromi, morbidi e fortemente caratterizzati, nei quali sia possibile individuare peculiarità attribuibili al territorio, al vitigno o alla particolare tecnica di vinificazione.

Dal punto di vista degli abbinamenti gastronomici, si assiste ad un rinnovato, talora inatteso, rilancio dei prodotti tipici, soprattutto trasformati. Ne sono un esempio i formaggi a DOP provenienti da aree geografiche ben definite e caratterizzati da sapori intensi, dovuti a sapienti tecniche di produzione ed affinamento.

Il quadro delineato sembra fatto apposta per esaltare i grandi passiti ed i vini dolci naturali.

L'Italia ha in questo campo una grande tradizione, anche se le difficoltà commerciali di un passato recente hanno lasciato il segno in termini di perdita di sbocchi di mercato e di strumenti produttivi.

L'intento di riunire e confrontare le realtà vitivinicole del passito del nord Piemonte, con quelle di Pantelleria e delle Cinque Terre nasce dalla convinzione del grande valore di queste produzioni, ma anche dalla constatazione del ridotto numero di contributi scientifici che le riguardano. Queste produzioni sono state scelte per questo primo lavoro di caratterizzazione, tra le altre importanti realtà di Passiti a Denominazione prodotti in Italia, a causa della loro maggiore fragilità commerciale, dovuta a motivazioni assai diverse, che vanno dalla concorrenza in loco da parte di produzioni similari, alla progressiva riduzione della produzione negli ultimi anni, ma che rendono rilevanti i pericoli di oblio totale della produzione.

La rinnovata attenzione verso suddetti vini sta stimolando nuovamente i produttori, che però risentono della carenza di conoscenze tecniche basate su acquisizioni scientifiche recenti. Sono infatti poche le ricerche dedicate ai passiti in Italia e quindi si sentiva la necessità di conoscere meglio le tecniche di appassimento, i processi fermentativi, la composizione della frazione volatile ed il profilo sensoriale di questi vini rari e preziosi.

Il Caluso Passito

Nel caso del Caluso Passito, occorre far riferimento ai lavori di Gandini e Gaia editi negli anni '70 e dedicati agli aspetti microbiologici per avere un punto di riferimento sulla tecnica di produzione e sui principali parametri analitici di tale vino. Più recenti lo studio di Enosis e quello dell'Università di Torino, finanziati rispettivamente dal Consorzio di Tutela e dalla Regione Piemonte, che hanno consentito di definire meglio anche i caratteri tecnologici, compositivi e sensoriali del Caluso Passito DOC.



Appassimento delle uve per la produzione del Caluso Passito DOC.

Dal confronto fra i tre lavori si può desumere che i progressi tecnologici di circa vent'anni non sembrano aver permesso al nobile passito gli stessi progressi che hanno invece riguardato gli altri vini del Piemonte e quelli dello stesso Canavese. La tecnica di produzione è rimasta praticamente inalterata e prevede la vinificazione di sole uve appassite, così come sancito dal rigido e rispettato disciplinare di produzione, ma qualche difficoltà si riscontra nel controllo della fermentazione alcolica e nella scelta della tecnica di affinamento.

Il Passito di Pantelleria

L'isola di Pantelleria ha nel suo Passito, prodotto con uve Zibibbo, una vera e propria bandiera. Ciononostante, la viticoltura ha subito contrazioni e le soddisfazioni commerciali non sono state all'altezza delle potenzialità qualitative che il territorio poteva esprimere. Molteplici sono le cause di tale situa-

Caratteristico vigneto di Moscato di Alessandria a Pantelleria.



zione, ma anche in questo caso i contributi scientifici dedicati agli aspetti enologici sono rari (Brancadoro, D'Agostino, Di Stefano, Scienza).

Di notevole rilievo risultano i recenti contributi di Scienza e Brancadoro, dedicati alla zonazione viticola del territorio dell'isola, a testimonianza del rinato interesse verso le produzioni di Pantelleria.

La tecnica di vinificazione del Passito di Pantelleria differisce notevolmente da quella del Caluso Passito e prevede una raccolta molto scalata delle uve, in funzione della differente epoca di maturazione che caratterizza i vigneti più bassi e più prossimi al mare (precoci) da quelli delle zone più alte ed interne dell'isola. Le uve fresche vengono ammastate e vinificate subito, an-

che quelle destinate all'ottenimento dei passiti e dei liquorosi. Questi ultimi costituiscono la parte più rilevante della produzione, che avviene per mutizzazione con alcol di origine vinica dei mosti parzialmente fermentati. I passiti naturali vengono invece ottenuti per aggiunta di uve appassite ai vini giovani o ai mosti parzialmente fermentati. I passiti naturali rappresentano la parte più impegnativa e tradizionale dell'enologia pantesca e la loro presenza si va riducendo a causa delle maggiori difficoltà logistiche e tecnologiche che la loro produzione comporta.

Il Cinque Terre Sciacchetrà

Merita una particolare attenzione dei ricercatori anche il Cinque Terre Sciacchetrà.

Questa versione passita dell'omonimo D.O.C. è prodotta con uve Bosco ed una minoranza di Albarola e Vermentino. Sono quindi uve a sapore semplice, come l'Erbaluce per il Caluso Passito, e la complessità del vino è dovuta alla concentrazione conseguente all'appassimento delle uve ed alla formazione di profumi di fermentazione. Solitamente, infatti, questo vino non subisce invecchiamenti troppo lunghi e, quando non intervengono difetti di natura biologica, nel suo aroma sono ancora percepibili fragranze giovanili. La carenza di lavori recenti su questo vino è totale e si stenta, anche nella letteratura divulgativa, a trovare indicazioni univoche sulla sua tecnologia di produzione.

Il contributo della ricerca

Dalle premesse esposte scaturisce la necessità di fare il punto di inizio secolo sulla consistenza dei passiti storici, sulle tecniche attualmente adottate per la loro produzione e sulle loro caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche.

La ricerca, iniziata nel 2001, durerà due anni ed è finanziata dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nell'ambito del programma per la valorizzazione dei vini a denominazione di origine. È incaricato di eseguirla il Consorzio di Tutela dei vini D.O.C. Caluso, Carema e Canavese, con la collaborazione dei Consorzi Colline di Levanto e Cinque Terre e del Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini a D.O.C. dell'Isola di Pantelleria,

Caratteristici vigneti terrazzati delle Cinque Terre (SP).



mentre il coordinamento scientifico è affidato al Di.Va.P.R.A. della Facoltà di Agraria dell'Università di Torino.

I dati raccolti costituiranno un importante documento scientifico dal quale potranno derivare gli spunti necessari al proseguimento del lavoro di valorizzazione dei vini Passiti, mentre le iniziative intraprese dai Consorzi consentiranno di valorizzare e far conoscere la tipicità di questi prodotti della cultura mediterranea, anche attraverso il suggerimento di abbinamenti gastronomici proposti da grandi maestri di cucina.

Appassimento delle uve per la produzione del Cinque Terre Sciacchetrà DOC.



Vincenzo Gerbi, Luca Rolle, Giuseppe Zeppa
D.Va.P.R.A. – Microbiologia e Industrie agrarie
Facoltà di Agraria – Università di Torino
e-mail vincenzo.gerbi@unito.it
giuseppe.zeppa@unito.it