



- Chi di voi non ha sempre voluto sentire gli irresistibili “profumi” del vino o non ha storto un pò il naso quando ha sentito i poetici “vaneggiamenti” di chi di vino ne capisce? Bene. Questa rubrica nasce proprio da questo. Dall’esigenza di un profano, di un totale ignorante in materia, di comprendere il mondo celato dietro ad ogni bottiglia. Tommaso Passabì è un **Sommelier A.I.S.**, dal 2004 direttore del ristorante *All’Ombra del Barocco* e spende il suo tempo libero in giro per cantine e corsi di approfondimento. L’abbiamo incontrato a cena e da questo confronto è nato Tommaso ci Racconta il Vino, non solo una guida all’acquisto ma un vero e proprio viaggio alla scoperta del vino, come se fosse un’opera d’arte che colpisce i nostri sensi e che vogliamo svelare e approfondire.

Questa settimana parliamo del Pierale 2015 di Leone de Castris, un vino ideale da abbinare ai dolci pasquali, ma anche fresco e profumato come i fiori primaverili. Scopriamo perchè lo abbiamo scelto insieme a Tommaso!

## Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca



F: Non abbiamo mai parlato di moscato, nonostante sia una tipologia d'uva molto famosa. Dov'è diffuso principalmente?

T: In realtà il moscato è un'uva molto eterogenea, nel senso che ne esistono diverse famiglie. Il più rinomato è probabilmente il moscato d'Asti piemontese con il quale si fanno gli spumanti dolci per eccellenza. Nella nostra regione è molto conosciuto il moscato di Trani, un clone che si vinifica solo in quella zona. Nel Salento si coltiva invece il moscato bianco.

F: Cosa accomuna tutte queste varianti?

T: Senz'altro una spiccata aromaticità che ci regala dei vini molto profumati. Inoltre è particolarmente adatta a produrre vini dolci, grazie al tenore zuccherino significativo che gli acini contengono. Qui nel Salento infatti i vini dolci sono realizzati prettamente da moscato per quanto riguarda i bianchi, e da uve aleatico o primitivo di Manduria per i rossi. In questo si nota l'attenzione dell'azienda Leone de Castris, alla valorizzazione delle uve tipiche del territorio.

F: Nelle puntate precedenti abbiamo messo a confronto la malvasia bianca e la verdeca: rispetto a queste due tipologie d'uva, il moscato come si colloca?

T: Questo moscato si avvicina molto alla malvasia bianca, per l'aromaticità e i profumi. La malvasia però conferisce al vino una struttura più accentuata, dal moscato si ottengono dei prodotti più snelli e beverini più vicini alla verdeca, come se fosse una via di mezzo, in soldoni. Naturalmente vorrei precisare che noi stiamo discutendo delle caratteristiche dell'uva in generale, perchè come ben sai le recenti tecnologie enologiche permettono ad un produttore di ottenere dei risultati molto diversi dalla stessa tipologia d'uva; è anche vero però che solitamente si tende a creare dei vini che rispecchiano l'identità e il "dna" del prodotto da cui derivano.

F: Hai detto che il moscato è particolarmente adatto a realizzare vini dolci, ma come si produce e qual è la differenza rispetto ad uno secco?

T: Tutto succede nella fase di fermentazione alcolica, quando si trasforma lo zucchero del mosto in alcol. Se tutto lo zucchero diventa alcol, si ottiene un vino secco; nel momento in cui ad un certo punto si interrompe la fermentazione lasciando dello zucchero residuo, andrà a finire in bottiglia e conferirà al vino la sensazione organolettica di dolcezza. La fermentazione, che avviene ad una temperatura stabilita, viene bloccata tramite refrigerazione, abbassando violentemente la temperatura.

F: Invece la differenza rispetto ad un vino passito?

T: E' importante non confondere i vini dolci con quelli passiti. Nei primi le uve vengono vendemmiate ad uno stato di

## Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

maturazione adeguata, nel vino passito invece le uve vengono sottoposte ad un processo di appassimento particolare, in appositi ambienti, o su pianta nel caso di vendemmia tardiva. Il passito ha un grado di colorazione di giallo che va a raggiungere note dorate o ambrate, invece il vino dolce è solitamente giallo paglierino con alcuni accenni dorati. È poi differente la struttura, il vino passito è più corposo e presenta una maggiore complessità, sono inoltre più adatti all'evoluzione.

F: In passato abbiamo parlato della classificazione degli spumanti in base al grado di zucchero presente nel prodotto, ne esiste una anche per i vini dolci?

T: In Italia non abbiamo una scala che identifichi i vini dolci, ma in altri stati viene fatto, ad esempio in Germania, in cui c'è una lunga tradizione di vini dolci, la più importante classificazione dei vini è legata allo zucchero residuo. Anche in Alsazia, regione francese famosa per i suoi vini bianchi, esiste una distinzione del genere.

F: Per quanto riguarda gli abbinamenti?

T: Beh, nel periodo pasquale non possiamo non pensare alla colomba o ad un agnello di pasta di mandorle. Questo però non deve essere troppo elaborato, altrimenti è necessario accostarlo ad un vino più complesso come un vino passito appunto. Ribadiamo comunque che il dolce si abbina per concordanza, quindi la pasticceria necessita un vino dolce. È simile allo spumante dolce negli accostamenti, però a parer mio stappare una bottiglia di vino dolce sul dessert è una scelta più originale, inoltre è ottimo anche con formaggi semistagionati ed è anche un buon vino da meditazione.

F: Grazie Tommaso, alla prossima!

Facci sapere cosa ne pensi nei commenti, se hai delle domande specifiche o dei vini di cui vorresti parlare!