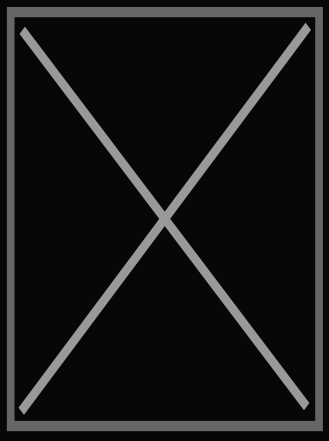
Luca Gardini racconta il fascino indiscreto dei vini dolci

white-wine-0d921a98

È una categoria spesso bistrattata da stampa ed esperti, vuoi per i prezzi non sempre abbordabili, ma anche, probabilmente, perché rappresentano una nicchia di mercato rispetto a produzioni ben più importanti in termini quantitativi. La categoria che genericamente viene definita dei “vini da dessert” o in alcuni casi anche “da meditazione” è ricca e complessa in Italia: al suo interno possiamo far rientrare sia vini con lieve residuo zuccherino e grado alcolico moderato – pensiamo ad esempio ai grandi moscati piemontesi, anche in versione spumante – sia, all’estremo opposto, i vini “speciali” o “aromatizzati”, come ad esempio il Marsala nel primo caso o il Barolo Chinato nel secondo. In mezzo troviamo i “passiti”, un universo di grande bellezza, che trova ottimi rappresentanti praticamente ovunque in Italia, da Nord a Sud, con l’impiego spesso di vitigni autoctoni moto particolari e legati a precisi areali di produzione e che spesso hanno il merito di custodire e tramandare antiche tradizioni che altrimenti sarebbero andate irrimediabilmente perse.



[caption id="attachment_18661" align="alignleft" width="164"] Luca Gardini[/caption]

Costi e prezzi

I costi di produzione non sono mai bassi, perché in questi casi la vendemmia di uve raccolte al giusto grado di maturazione è solo il primo passo di un processo lungo, che passa attraverso l’appassimento, che riduce drasticamente le rese, e a tecniche di vinificazioni che richiedono cure non banali. Non a caso, in questi casi, quando si commenta la qualità di una specifica annata, si usano molte cautele, sapendo che prima di giudicare il lavoro finale, bisognerà verificare anche il “secondo tempo” di questa vera e propria partita, cioè quello del riposo delle uve, all’aperto o in appositi locali, ad appassire.

Da tutto ciò deriva, ovviamente, un prezzo al pubblico mai basso, soprattutto nel caso delle produzioni più artigianali, e che immancabilmente fa sì che questi vini si rivolgano o a cultori della categoria o a consumi occasionali, tipici durante specifiche ricorrenze.

Durante le feste

E il Natale è certamente una di esse. Sebbene, infatti, il grafico delle vendite, solitamente, in questo periodo faccia schizzare in alto soprattutto Champagne, vini italiani prodotti con la tecnica del Metodo Classico e Spumanti in genere, anche i passiti, i vini speciali e quelli aromatizzati, riescono a conquistarsi un loro meritato momento di gloria. Sono, in effetti, compagni ideali sia per i tanti dolci che ovunque diventeranno protagonisti delle nostre tavole durante le festività, ma anche di tranquilli dopo cena durante una chiacchiera con amici e parenti, oppure il pretesto per abbinamenti più arditi, meno consueti, ma spesso forieri di piacevoli sorprese.

Correlati:

I vini dolci, o "da meditazione" consigliati da Luca Gardini