Expo Wine List: l'evoluzione dei passiti nel corso degli anni

schermata-2014-11-19-a-145738-fddc3ece

Expo Wine List, giunta al secondo appuntamento, questa volta punta i riflettori sui passiti, celebrati nella storia come rari e preziosi e oggi adatti a molteplici occasioni di consumo fuori pasto.

Un tempo erano un prodotto cult, esclusivo per buongustai e appassionati, oggi grazie alla grande varietà di tipologie e all'evoluzione delle tecniche di produzione, sono più alla portata dei consumatori.

La tecnica è semplice e antichissima, diffusa soprattutto nei Paesi del Mediterraneo: le uve vengono distese al sole su canne e graticci (oggi in plateu e cassette) fino all'appassimento totale, quindi vinificate. Nel caso dei muffati le uve vengono lasciate a surmaturare sulla pianta fino all'attacco della muffa nobile (botrytis cinerea).

In questi ultimi 20 anni ruolo e occasioni di consumo di questi vini sono cambiati. Tradizionalmente, soprattutto durante le feste, dedicati ad accompagnare dolci e dessert (per concordanza: le stesse caratteristiche organolettiche del vino, la dolcezza e la morbidezza), oggi la tendenza è di prediligere le più disparate occasioni di consumo e destagionalizzarli, cresce il desiderio di bere vino fuori pasto, in molteplici situazioni: aperitivo, meditazione, after dinner.

Di conseguenza aumentano le proposte di abbinamento, le nuove frontiere sono le ostriche, i patè di selvaggina, più usuali i formaggi erborinati, i foie gras e i gelati.

Una nuova tendenza nel consumo è l'utilizzo di questi prodotti come vini da conversazione. D'altronde lo facevano già gli inglesi nel XVIII sec. nei salotti dove prima lo Sherry e il Porto, poi il Marsala, scorrevano al posto del the.