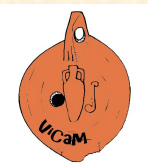




Il ‘passito’ Una tipologia di vino che viene da lontano



Il ‘passito’ è vino speciale ottenuto per vinificazione ordinaria di uve a bacca bianca o colorata, che presentano un incremento del contenuto di zucchero naturale per disidratazione attraverso pratiche diversificate. Il processo, oltre che concentrare gli zuccheri già in fase pre-fermentativa, modifica il profilo acidico, minerale, fenolico e aromatico e in funzione della varietà e delle condizioni di disidratazione definisce nelle uve un diverso e più complesso profilo sensoriale, ulteriormente arricchito dalle successive fasi di fermentazione e di conservazione. Contrariamente a quanto si pensa, tutte le uve, anche non aromatiche (quindi non solo i *Moscato* e le *Malvasie*), possono essere impiegate per la produzione di vini passiti.



La **tradizione** del vino passito, presente, su tutto il territorio nazionale, è riconosciuta anche in diversi disciplinari nella tipologia dolce più diffusa e secco. Erroneamente ritenuto un vino liquoroso si caratterizza per l’elevato contenuto in alcool e in residuo zuccherino e polialcoli dal gusto dolciastro che nei passiti a basso o nullo residuo compensano adeguatamente.



Metodi di incremento del contenuto di zuccheri



Vendemmia tardiva



Appassimento naturale



Appassimento artificiale

I passiti sono vini molto complessi dal punto di vista sensoriale, che meritano di essere degustati senza abbinamenti. Tuttavia, la **pasticceria** e alcuni **formaggi** della tradizione possono proporre inediti e apprezzabili connubi sensoriali. Di colore ambrato, se da uve bianche, o rosso scuro, da uve rosse presentano generalmente all’olfatto **note fruttate** e **speziate**, **aromi di confetture**, **frutta secca** e **caramellata** o **scioppata**. Al gusto di piacevole **morbidezza** e **rotondità** al palato e buona sapidità presentano spesso lunghissimo finale di frutta secca, albicocca, piccoli frutti tostatati e spezie delicate.

Uve attualmente impiegate nei passiti regionali



Greco bianco b.
Malvasia bianca b.
Moscato bianco b.
Aglianico n.
Pinot nero n.
Primitivo n.

Gli abbinamenti

Formaggi tipici lucani

Caciocavallo podolico, Pecorino Filiano, Canestrato Moliterno, il Pedaccio Viggianello, Verde Lucano, Burrino con la soppressata, Cacioricotta stagionato

Dolci tipici lucani

Pupe, Calzoncelli, Chiacchiere, Paparotta, Pizzicannelli, Scorzette, Cartellate, Spumette, Friselle, Bocconotti



(vignetta da: <https://cocktailandc.wordpress.com/2013/05/09/metodi-di-appassimento-vini-passiti/>)