

I VINI PASSITI

I vini passiti sotto l'aspetto legale non sono vini speciali poiché non si ricorre all'aggiunta di mistelle.

Si ottengono per appassimento delle uve che può essere naturale o artificiale:

- **NATURALE:** con i grappoli ancora sulla vite si sottopone l'uva a sovraturazione (vendemmia ritardata) per indurre una concentrazione maggiore di zucchero (es.: Aleatico). Alcune produzioni come i Sauternes ed il Tokaji ungherese si ottengono da uve "bottrizzate", cioè attaccate dalla muffa nobile Botrytis Cinerea che apporta trasformazioni all'interno dell'acino e lo arricchisce di un corredo aromatico pregiato.
Un altro vino pregiato è il Picolit del Friuli le cui uve subiscono la cosiddetta "acinellatura", cioè un aborto floreale che riduce la presenza di acini sul grappolo ad un rapporto 5/30. Rispetto alle bacche rimaste la linfa è quindi più del necessario.
Esistono infine gli Ice-Wine prodotti da vitigni presenti in regioni in cui la temperatura invernale scende gradualmente fino a -7°C e solidifica l'acqua nell'acino.
- **ARTIFICIALE:** si realizza la vendemmia un po' anticipata e si pongono i grappoli ad appassire al sole (es.: Greco di Bianco, Anghelu Ruju) per elevare la concentrazione zuccherina facendo evaporare l'acqua, oppure su graticci durante le stagioni fredde (dicembre-febbraio, l'Amarone che non è zuccherino ma secco perché i lieviti consumano lo zucchero e portano la gradazione alcolica a 15-16°, la Malvasia, il Torcolato). Per alcune produzioni la vinificazione avviene addirittura durante la settimana santa (da qui il nome Vin Santo di Toscana).

La vinificazione è in bianco, piuttosto lenta perché realizzata a basse temperature in modo da non provocare alterazioni del patrimonio aromatico.

Il vino è considerato maturo nel giro di 3-5 anni.

Per alcuni vini passiti esiste la possibilità di aggiungere alcol o mosto concentrato: in questo caso si parla di Vino Passito Liquoroso (es.: Caluso)