



NOBILI PASSITI

## I muffati *made in Italy*



I nettari che nascono da uve colpite da *Botrytis cinerea* sono la punta di diamante dei vini da dessert › In Francia, Austria e Ungheria le aree di produzione più celebri › Ma anche da noi vi è una nutrita tradizione, dal Nord al Sud della Penisola

di Roger Sesto

I vini bottrizzati sono l'aristocrazia dei passiti. Nettari ottenuti da acini colpiti dalla **forma nobile di una muffa, la Botrytis Cinerea**, parassita che sulla vite può dar luogo a due distinte manifestazioni. Su grappoli compatti, con bacche dalla buccia sottile, ed eccessiva umidità in vigna, la Botrytis provoca un disfacimento degli acini, che si ricoprono di marciume grigio, guastando la qualità del frutto. Viceversa, particolari condizioni climatiche consentono al fungo di avvolgere uniformemente l'acino. In tal modo la muffa assorbe l'acqua presente sulla superficie della bacca, poi penetra nell'epicarpo succhiando la parte liquida della polpa; così facendo, oltre a concentrare le sostanze presenti, provoca una modificazione di zuccheri, acidi e polifenoli, conducendo a vini glicerinosi, dai peculiari tratti gusto-olfattivi.

Dalle secolari origini, i muffati provengono soprattutto da **Sauternais, Alsazia, Valle del Reno, Austria e Ungheria**, per via dei particolari terroir di quei luoghi. In Italia la formazione della muffa nobile in vigna è più rara, soprattutto al Sud, per ovvie ragioni climatiche, e quindi è talvolta necessario che sia il viticoltore a promuoverne lo sviluppo, con la creazione in fruttajo di un microclima adatto. Vediamo allora alcune espressioni di **muffati italiani**, in una rassegna non esaustiva, ma significativa per l'eterogeneità dei vini selezionati.

IN APERTURA la muffa concentra le sostanze nell'acino e porta alla nascita di vini glicerinosi  
 © Gorghi Tondi



 LA NOSTRA SELEZIONE



**PIEMONTE** Isolabella della Croce

**Soio, Loazzolo Moscato  
 Vendemmia tardiva Doc**

La Doc Loazzolo (Langhe Astigiane) insiste sull'alta collina che separa la Val Bormida dalla Valle Belbo. Qui nasce il Soio di Isolabella della Croce dei coniugi Pietrantoni. Si ottiene da uve Moscato raccolte a mano tra fine settembre e inizio ottobre, frutto di vigne poste su suoli di marna bianca dalle pendenze sino al 50%. Stramature e zuccherine, hanno una concentrazione aromatico-estrattiva eccezionale, anche per il terreno povero e le elevate escursioni termiche. Prima della pigiatura riposano in fruttaio per almeno un mese. Si vinificano in acciaio a bassa temperatura. Il 15% del prodotto affina in barrique per 12 mesi.

**VENETO** Gini

**Renobilis, Recioto di Soave Docg**

Il Renobilis di Gini (Monteforte d'Alpone) nasce nel 1990 con l'intento di ottenere un vino nuovo ed estremo. Per la sua produzione occorrono precise condizioni climatiche atte allo sviluppo della muffa nobile. I grappoli maturi devono godere del tepore del sole autunnale e di una leggera umidità notturna dovuta alle nebbie, senza che piova: solo così si sviluppa, lenta, la muffa nobile, che "infava" e penetra nell'acino. La Garganega, da viti di 90 anni poste su suoli vulcanici, si presta allo scopo anche per la consistenza della sua buccia. In vendemmia, tra fine settembre e inizio ottobre, per il Renobilis si selezionano solo grappoli infavati per almeno il 95%, che vinificano e affinano in barrique per 36 mesi.

**VENETO** Maculan

**Acinobibili, Veneto Bianco Passito Igt**

Acinobibili nasce dopo una visita nel Sauternais compiuta da Fausto Maculan di Breganze durante la vendemmia 1985, grazie alla quale si rende conto dell'importanza della Botrytis cinerea per la produzione di passiti. Di ritorno in cantina, nota che in fruttaio ci sono acini di Vespaiaola (uva acida, perfetta per i vini dolci) destinati al Torcolato colpiti proprio dalla muffa nobile! Pertanto al termine dell'appassimento fa separare una frazione di chicchi infavati vinificandoli a parte. Il risultato? Un vino grasso, agrumato, dai sentori di frutta secca e candita. Da quell'anno in fruttaio vengono ricreate le condizioni per lo sviluppo della *pourriture nobile*; ma solo quando la sua presenza è importante si produce l'Acinobibili.

**EMILIA ROMAGNA** Fattoria Zerbina

**AR, Romagna Albana Passito Riserva Docg**

Sulla scia dell'esperienza ottenuta con le vendemmie del celebre Scaccomatto, nel 1995 Cristina Geminiani - titolare di Fattoria Zerbina di Faenza - riscontra le condizioni climatiche per poter ambire alla produzione di un "vero" muffato, stilisticamente ispirato ai monumentali Trockenbeerenauslese tedeschi e austriaci. «Ci siamo messi all'opera e abbiamo raccolto in diversi passaggi in vigna piccole quantità di acini singoli nello stadio *rôti* (ammuffito). Il risultato è stato subito incoraggiante, tanto che oggi, dopo 23 anni, il primo AR prodotto è ancora in grandissima forma. Nasce da sole uve muffate al 100% e mediamente lo rusciamo a vinificare ogni 4 anni».

**MARCHE** Umani Ronchi

**Maximo, Marche Bianco Igt**

Maximo nasce a fine anni Ottanta del secolo scorso, a seguito della decisione di produrre un Sauvignon secco, che risultò deludente. «Consigliati dall'enologo Giacomo Tachis, testammo allora la possibilità che la muffa nobile attecchisse sugli acini di quello stesso Sauvignon. Dopo più tentativi, la Botrytis fece capolino, facendo nascere il nostro muffato», spiega Michele Bernetti dell'azienda di Osimo, sbalordito che una zona votata al Verdicchio fosse anche ottimale (non sempre) per lo sviluppo della Botrytis. Ciò per il suolo ghiaioso, esposizione a nord, microclima umido/ventilato, temperature basse da metà autunno. Il Maximo è vino dorato dai riflessi ambrati, dal gusto-olfatto di sontuosa complessità.

