

Un "passito" del Nord, come diceva Cassiodoro

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

E' proprio vero che sui vini italiani non si finisce mai di imparare. E leggendo in giro si viene a sapere per esempio, che c'è un ottimo passito che non ci arriva dal Sud e dalle isole assolate intorno alla Sicilia o al largo di Napoli, ma dal Nord, dalla provincia di Rovigo. Un prodotto non solo ottimo ma che ha una lunga "storia" culturale alle spalle. Leggiamola insieme: "verso gli inizi del secondo millennio sorge sull'estremo lembo del territorio polesano, che si incunea tra le province di Verone, Vicenza e Padova, l'Abbazia della Vangadizza. Numerose e continue donazioni (non ultima quella datata 1075 da parte di Azzo II d'Este, capostipite degli Hannover) ne attestano l'importanza che cresce pari passo all'estendersi dei territori bonificati in cui il silenzioso lavoro dei monaci diffonde la coltivazione di grano e vite.

Cassiodoro descrive con meraviglia come nella pianura padana sia diffusa la pratica, di origine greca, di procedere all'appassimento delle uve prima della loro vinificazione. Usanza che sopravvisse alle vicende del Medioevo e trova riscontro nei trattati di Pier de Crescenzi. Da alcuni vigneti di Raboso Veronese (varietà autoctona, da tempi immemorabili presente nel territorio dell'antica Abbazia) condotti secondo i criteri dell'agricoltura biologica, sono state selezionate le uve che sono state vinificate dopo alcuni mesi di appassimento su graticci ottenendo questo vino passito. Da 23 q.li di uva si sono ottenuti 550 lt di vino, posti in "tonneau" per un totale di 1.400 bottiglie da lt 0,375. Dal colore rubino vivacemente intenso, profumo vinoso e delicato con sentori fruttati, corpo pieno, e vino da momenti particolari: si accompagna con dolcetti secchi ed invita ad una discussione pacata.

Cantina Sociale Altopolesana VIGNE, UVA, VINO - 45020 Giacciana con Barucchella (RO) - Via G. Fiocco, 5 - tel 0425- 50035 - fax: 0425- 50577