

HOME

LA VIGNA  
LETTERARIA

IL VINO

ITINERARI  
ENOGASTRONOMICIPRIMO  
PIANO

CHI SIAMO



## VERDICCHIO DI MATELICA PASSITO E VINO COTTO

di Angelo Sbaffi

Fabriano, 30.10.00

L'area di produzione del Verdicchio di Matelica, la cui DOC è stata istituita con DPR del 21 luglio 1967 pubblicato sulla G.U. n. 211 del 23.08.67, si estende nel territorio di otto comuni dell'entroterra marchigiano appartenenti alle province di Ancona (Fabriano e Cerreto d'Esi) e Macerata (Matelica, Camerino, Esanatoglia, Gagliole e Pioraco). Attualmente risultano iscritti all'albo dei vigneti DOC circa 270 ha dei quali la maggior parte ricade nel comune di Matelica. In questa zona le uve di Verdicchio bianco, oltre ad essere utilizzate per la vinificazione del noto Verdicchio di Matelica, sono impiegate per l'ottenimento di altri prodotti enologici tra i quali il tradizionale vino cotto ed il passito. Il disciplinare di produzione relativo a quest'ultimo prodotto è di recente istituzione ed è riportato nella G.U. n. 187 del 11.08.95 con la denominazione di "Verdicchio di Matelica Passito".

La preparazione del vino passito inizia con la raccolta di uve selezionate nel vigneto nel periodo immediatamente precedente alla vendemmia. Le uve sono scelte tra quelle che presentano acini dotati di maggiore consistenza e che quindi risultano meno attaccabili da muffe nella successiva fase di appassimento. Questa caratteristica è molto importante soprattutto nel caso delle uve di Verdicchio che sono particolarmente sensibili alla Botrytis cinerea.

Raccolta la quantità necessaria di uva si portano i grappoli nel locale di appassimento dove vengono distesi su cannicci disposti su telai di legno oppure appesi a dei fili. Il locale adibito a tale appassimento deve essere bene arieggiato ed asciutto: per garantire il necessario ricambio d'aria è opportuno che vi siano ampie finestre che bisogna avere l'accortezza di chiudere alla sera per impedire l'ingresso dell'umidità notturna oltre che di animali indesiderati. Nei locali di appassimento si eseguono periodicamente delle zolforature che hanno lo scopo di evitare lo sviluppo di muffe non gradite. Per raggiungere i migliori risultati organolettici l'appassimento deve avvenire naturalmente senza alcun genere di forzatura, ottenuta tramite l'uso di aspiratori, in modo che l'uva completi il suo ciclo naturale di maturazione ed appassimento che porta alla completa elaborazione degli zuccheri e degli acidi. Una

volta che l'uva ha raggiunto la gradazione zuccherina voluta, compresa tra il 25 ed il 35 % in volume, si procede alla sua pigiatura e torchiatura e si introduce immediatamente il mosto nei caratelli opportunamente preparati e posti in appositi locali situati sottotetto ove possano risentire degli sbalzi termici causati dell'alternanza diurna-notturna e stagionale.



*A fianco: Tipici caratelli per Vino passito. (Foto F. Sbaffi)*

I caratelli, solitamente in rovere, non vengono riempiti completamente e sono chiusi da un tappo di sughero sigillato con una colatura di zolfo o di cera. La fermentazione che in seguito avrà inizio all'interno del caratello rappresenta la fase più delicata in quanto l'attività dei lieviti si svolge a più riprese, senza mai raggiungere una fase tumultuosa. I lieviti che agiscono in un ambiente di forte riduzione sono dei più vari e danno luogo a fermentazioni spesso contemporanee a cui si associano a volte anche fermentazioni di batteri acetici. Il vino rimane in questi caratelli non meno di un anno, come previsto dal disciplinare di produzione, anche se le caratteristiche organolettiche migliori si ottengono da invecchiamenti ancora più prolungati fino a tre o più anni. Il prodotto finito presenta un caratteristico colore ambrato intenso, odore etereo, sapore amabile, gusto fruttato con spiccata nota alcolica e retrogusto leggermente amarognolo. E' raro attualmente reperire nel matelicese vini passiti datati più di un anno in quanto solo in seguito alle modifiche del Disciplinare di produzione del 1995, che ha istituito la denominazione Passito, alcune aziende produttrici ne hanno messo in commercio. Ciò nonostante già da alcuni anni alcune aziende avevano già iniziato a produrre del vino passito. A tal proposito molto riuscita è stata la prova tecnica di vino passito ottenuto interamente da uve di Verdicchio di una Azienda imbottigliatrice del matelicesa risalente al 1983. Questo passito dopo aver subito un invecchiamento durato quattro anni in caratelli di rovere, presentava le caratteristiche analitiche ed organolettiche sotto riportate che erano già conformi alle prescrizioni del nuovo disciplinare:

Grado alcolico 18,5 % vol.

Acidità totale 6,30 g/l

Acidità volatile 1,32 g/l

Zuccheri riduttori 138 g/l

pH 3,45

Colore ambrato, odore etereo, gusto amabile e leggermente amarognolo.

## VINO COTTO

Fin dai tempi passati già si produceva nel comprensorio un tipo di vino che, sotto certi aspetti, può essere assimilato al passito. Questo prodotto si chiama tuttora vino cotto ed è tipico anche di altre zone delle Marche.

Il procedimento tradizionale per l'ottenimento di questo prodotto prevede la bollitura in una grossa caldaia di rame del mosto d'uva appena pigiato. Questa operazione è condotta a fuoco diretto fino all'evaporazione di un terzo o anche più del contenuto di acqua del mosto. Dopo questa energica pastorizzazione e riduzione della massa, il mosto concentrato ottenuto viene passato in caratelli di piccolo taglio per la fase di fermentazione.

A Matelica il vino cotto si produce esclusivamente a livello familiare in molte case contadine; le metodologie empiriche solitamente adottate fanno sì che i prodotti ottenuti siano estremamente differenti e spesso di bassa qualità. Ho avuto modo di assaggiare molti di questi vini cotti fatti in casa nella mia ormai lunga esperienza di enologo operante a Matelica.



*In figura: Egidio Mosciatti, nella sua cantina tradizionale vicino ad un caratello per il vino cotto a Matelica (MC). (Foto: F. Sbaffi).*

Posso quindi affermare che il vino cotto rappresenta un buon vino da dessert quando è ben prodotto ed accuratamente conservato, tanto da riuscire a mantenere quel giusto tenore zuccherino, che può consentire a questo prodotto di essere raffrontato al vino passito pur senza poterne raggiungere la qualità e la finezza. A mio parere infatti in ogni caso il vino passito rappresenta un vino più elegante e di classe rispetto al vino cotto che difficilmente riesce a non presentare forti note di grossolanità. I difetti presenti nel vino cotto sono per lo più legati al sistema di cottura a fuoco diretto ed alla forte concentrazione che determina sempre elevati tenori di acidità totale. Un'altra operazione che porta ad uno scadimento qualitativo del prodotto è la riprovevole abitudine di 'rimboccare' nel caratello del vino cotto vecchio il nuovo mosto che determina l'avvio di nuove fermentazioni. Lo spillare inoltre dal caratello il vino fino al suo esaurimento crea condizioni di forte ossidazione che determinano la perdita dei tipici sentori di fruttato. Il desiderio infine di ottenere del vino cotto dolce spesso porta allo zuccheraggio del mosto: ben presto però, dopo il riavvio delle fermentazioni in primavera, il vino cotto esaurisce i propri zuccherini ed è così destinato a diventare inesorabilmente secco. Il vino cotto al contrario è apprezzato proprio quando risulta amabile in virtù di un determinato tenore zuccherino. Per un giusto equilibrio organolettico un vino cotto deve possedere le seguenti caratteristiche analitiche :

Grado alcolico 14 % vol.  
Acidità totale 6,0 -6,50 g/l

Acidità volatile massimo 0,60- 0,70 g/l

Zuccheri riduttori 60 g/l

pH 3,20-3,40

[Ritorna alla rubrica](#)