

Vin Santo

Altri articoli che parlano di...

Vino della festa e dell'accoglienza, pregiato, faticoso e misterioso, vino «mistico» e da messa, che incrocia le sue fasi di lavorazione e maturazione



con gli appuntamenti della liturgia: Ognissanti, Natale, Pasqua. È il Vin Santo, una volta prodotto che non mancava mai nelle date più importanti di ogni famiglia di contadini e viticoltori, oggi invece andato lentamente scomparendo. Perché ha bisogno di lunghi periodi di affinamento, fino a sei anni nelle tipiche botti toscane chiamate caratelli, e di una cultura particolare che conosca esattamente tempi e modi per ottenere il prodotto migliore. Il Vin Santo è misterioso già nel nome, che qualcuno vuole far nascere dal fatto che in passato era usato da frati e monaci per officiare la Messa, oppure dall'esclamazione «Xantos» che pare venne pronunciata durante il Concilio di Firenze del 1349 da chi assaggiò quel vino, oppure, ipotesi più probabile, dal fatto che proprio durante la settimana santa di Pasqua le uve finiscono il loro periodo di appassimento e, dopo la torchiatura, inizia la fermentazione e poi l'affinamento nelle botti. Procedimento che nei secoli è rimasto praticamente lo stesso, compresa la presenza nei caratelli della «madre» la parte composta dai lieviti che precipitano sul fondo, che viene tramandata di generazione in generazione, e che è il segreto di ogni vignaiolo. Il risultato è un vino eccezionale, dolce, un vero e proprio concentrato di profumi e sapori che vanno dal miele al cioccolato, dalla frutta secca all'uva passa all'albicocca passando per i fichi canditi e di pasta di mandorle.

Il Vin Santo, che appartiene alla grande famiglia dei passiti pur essendone un esponente *sui generis*, viene prodotto con uve raccolte precocemente per conservare la forza acida che poi servirà a bilanciarne la dolcezza. I grappoli vengono messi nei fruttai, generalmente le soffitte delle case, ben arieggiati per evitare che si formino muffe, stesi su graticci di canne oppure appesi alle travi. E lì lentamente gli acini perdono gran parte dell'acqua contenuta favorendo la concentrazione degli zuccheri. Dopo un periodo che può andare da quattro ai sei mesi (appunto in coincidenza della settimana santa di Pasqua) i grappoli vengono torchiati e poi inizia la fermentazione, lenta, che può proseguire fino a cinque, sei anni nei caratelli. Il Vin Santo nasce in Toscana ma oggi alcune cantine anche fuori da questa Regione ne sono rimaste affascinate e hanno iniziato a produrlo. Con ottimi risultati. Se ne è parlato al Vinitaly che si è appena concluso a Verona, alla degustazione organizzata dal Seminario permanente Luigi [Veronelli](#), dove, tra gli altri, è stato proposto un Vin Santo «anomalo», fatto in Trentino, l'«Emblemi d'Amor 2004» dell'Azienda agricola Giovanni Poli con uve nosiola. Dopo l'appassimento il mosto viene posto a fermentare in acciaio inox per tre anni e l'invecchiamento prosegue in botti di rovere per altri tre anni. Poi un ulteriore affinamento in bottiglia di un anno. Il risultato è un vino di un colore più chiaro, dorato, rispetto a un Vin Santo tradizionale, con profumi di cannella, anice stellato e miele. Tra i toscani da segnalare il Bianco pisano di San Torpè Vin Santo Riserva 2007 dell'Azienda agricola Sorelle Palazzi di Terricciola con uve Sangiovese: matura cinque anni nei caratelli e poi affina in bottiglia per sei mesi. Il risultato è un vino con note dolci e speziate, di noce, datteri e coriandolo.

Paolo Zappitelli