

## LOS VINOS “PASSITI”

por, Alessandro Picone

### Empecemos por entender el término

Según la enciclopedia Treccani. El “marchitar\*” (appassire), en el sentido propio y fig.: el m. de hojas, flores; El lento m. del cuerpo, de la belleza juvenil. Más específicamente, en botánica, el estado, detectable externamente, de una planta en la que la turgencia celular ha disminuido significativamente después de la pérdida de agua por transpiración, no compensada por un riego o riego adecuado.

En el mundo del vino, “appassimento” es el proceso de deshidratación natural, parcial, de las uvas para obtener una mayor concentración de colores, aromas y sabores en el vino. Dado que las uvas parcialmente deshidratadas también tienen una mayor concentración de azúcares, este sistema se aplica en muchos casos para obtener vinos dulces o muy concentrados.

Es una práctica muy antigua, probablemente anterior a la civilización griega, que ya se utilizaba en la época para la conservación de las uvas y, posteriormente, del vino, obteniendo así vinos dulces.

Este tipo de vinos se considera a menudo dentro de la categoría de vinos especiales, sin embargo, la vinificación de las uvas se realiza como un vino normal.

No todas las variedades de uva son idóneas para este proceso. Las que tienen racimos muy compactos.

Al perder agua, entre el 30 y el 40%, durante este proceso, el azúcar natural contenido en las uvas se concentra. El mosto obtenido tiene por consiguiente mayor cantidad de azúcar por litro.

Al vinificar, transformándose el azúcar en alcohol, se pueden obtener tanto vinos dulces, con una graduación alcohólica moderada, como vinos secos con un contenido alcohólico más elevado.

### El “appassimento” tiene tres maneras de realizarse:

#### En la planta

Las uvas se dejan sobre madurar en la planta: la cosecha se retrasa un mes o más, dependiendo de la zona y condiciones climáticas. Las bayas van perdiendo humedad y cuando lleguen a la concentración deseada se cosechan.

Existe una variante que consiste en torcer el tallo del ráspon para impedir que la planta siga alimentando al racimo y así producir una deshidratación más rápida.

En ambos casos existe el riesgo de maltrato de las uvas, de plagas o ataques de hongos y mohos.

#### Natural

Esta técnica implica una deshidratación lenta de las uvas, que tiene lugar después de la cosecha. Los racimos, que deben estar sanos y libres de defectos, se distribuyen y se dejan secar al aire de forma natural.

Los forma de secado varía según la zona de producción: en el sur se aprovecha el sol y, por lo tanto, las uvas se dejan al aire libre, mientras que en las regiones al norte se realiza en locales bien ventilados, protegidos de la intemperie. Los racimos de uvas están dispuestos horizontalmente en bastidores de varios tipos (esteras de caña, redes metálicas o cajas de madera o plástico) o colgados en vigas o cuerdas de nylon.

También aquí existe el riesgo de maltrato de las uvas por diversos motivos.

## Forzado

Una vez cosechadas las uvas colocan en bastidores dentro de cámaras adecuadas, con posibilidad de regular la temperatura, humedad y ventilación.

Dependiendo de la decisión del enólogo, del concepto del producto, del reglamento de la denominación, de las condiciones climáticas y/o del vino que se desea obtener la deshidratación puede durar de 1 a 4 meses.

Los puede haber blancos, tintos, espumosos; secos, semidulces, dulces y el contenido alcohólico puede ir desde 11 hasta 18% Alc. Vol.

La presencia de azúcar en proporciones importantes y/o el contenido de alcohol más elevado ayudan, en algunos casos, a que los vinos sean bastante longevos.

Dentro de las DOP e IGP (Denominazione d'Origine Protetta, que incluye DOC y DOCG; Indicazione Geografica Protetta) se cuenta con muchas referencias, en específico 94 DOC, 15 DOCG y 57 IGT, adicionalmente, muchos vinicultores elaboran "passiti" sin que entren en ninguna clasificación, sin ser por este motivo menos interesantes o de menor calidad.

Este tipo de vinos se elabora en todas las regiones italianas: Veneto, Piemonte, Trentino-Alto Adige, Sicilia, Sardegna, Puglia, Toscana, Emilia-Romagna, Liguria, Umbria, Campania, Marche, Basilicata, Lazio, Calabria, Friuli-Venezia Giulia, Lombardía, Valle d'Aosta, Molise, Abruzzo.

Las características organolépticas varían según las variedades de uva utilizadas, la vinificación específica de cada productor, el contenido de azúcar residual, la graduación alcohólica, etc.

*Vista: dorado intenso a ámbar para los elaborados con uvas blancas, rubí-granate intenso para los elaborados con uvas tintas; se tendrán variaciones con el añejamiento.*

*Olfato: uva pasa, frutos secos, fruta seca, fruta compotada, especias, flores,*

*Gusto: de seco a dulce, redondo, aterciopelado, complejo, de buen cuerpo, equilibrados, envolventes, de permanencia larga, retrogusto intenso.*

Dependiendo de la tipología, la graduación alcohólica y otros factores, el tiempo que se puede guardar después de abierto varía, obviamente en condiciones adecuadas de almacenamiento (bien tapado, en lugar fresco, lejos de fuentes de olores intensos y la luz directa): Passiti dulces de 7 a 21 días; Passiti secos de 1 a 4 días.

Sin haber sido abiertos, algunos, pueden conservarse por muchos años y evolucionan como cualquier vino. Durante la conservación necesitan los mismos cuidados que los demás vinos.

## El servicio tiene también su importancia.

Considerando que cada vino tiene su temperatura ideal y específica de servicio, las aconsejadas son, de forma genérica:

<i>Passiti dulces</i>	8-10°C
<i>Passiti muy dulces</i>	6-7°C
<i>Passiti secos</i>	16-18°C
<i>Passiti espumosos</i>	7-8°C

La copa que se utiliza, para las versiones dulces, es la llamada tulipán o se puede utilizar la jerezana. La cantidad aconsejada a servir es 60ml para la versiones dulces y 120ml para las versiones secas.

En el ámbito de maridaje, algunos lineamientos, pueden ser, tomando en cuenta el tipo de platillo y el tipo de vino:

Los dulces: quesos semi curados o curados, azules; galletería, repostería, solos. Los secos: platillos robustos de sabores complejos, y por qué no, atreverse a hacer maridajes poco convencionales que resulten en una experiencia sensorial única.

Uno de los acompañamientos más conocidos es Vin Santo Toscano con los cantucci toscanos (galletas de almendra), algunos tienen la costumbre de sopear las galletas en el vino.

El Amarone della Valpolicella, siendo seco, alcohólico y muy complejo acompaña platillos muy robustos y de sabores complejos.

En México están presentes, entre otras, las siguientes denominaciones de origen: Amarone della Valpolicella DOCG/DOP, Recioto della Valpolicella DOCG/DOP, Vin Santo del Chianti DOC/DOP, Vin Santo del Chianti Classico DOC/DOP, Passito di Pantelleria DOC/DOP, Albana di Romagna DOCG/DOP, Passito di nodo DOC/DOP, Passito di Pantelleria DOC/DOP, Terre Siciliane IGT, Salento IGT, Irpinia DOC

-----  
*\* Según la Real Academia Española de la Lengua I. tr. Ajar, deslucir y quitar el jugo y frescura a las hierbas, flores y otras cosas, haciéndoles perder su vigor y lozanía.*