



Vin Santo, il passito italiano

Di colore giallo dorato tendente all'ambro, è un vino di struttura, dal naso importante, che al gusto può regalare sorprese inattese. Una vera delizia tutta da scoprire **Vin Santo, Italian passito**. A well-structured, golden-yellow wine dappled in amber, with an imposing bouquet and a surprising subtlety. A connoisseurs' wine

L'Italia è il paese dei vini

passiti e tra questi il più famoso è sicuramente il Vin Santo Toscano, che forse per storia o per diffusione rappresenta nell'immaginario collettivo il vino passito per antonomasia. La sua origine è molto antica e il significato del nome è dibattuto tra gli storici, ma a noi piace accostarlo al Patriarca Greco Bessarione che, durante il Concilio ecumenico di Firenze del 1439, assaggiando un vino dolce locale simile al celebre vino della Tracia si rivolse al Papa esclamando: "è Xantos!". La sua zona di produzione è molto ampia e abbraccia molti dei territori della Toscana centrale, da Pistoia ad Arezzo, passando per Pisa e Pistoia fino alla nobile Siena, tutte inserite all'interno di tre denominazioni: Vin Santo del Chianti, del Chianti Classico e di Montepulciano.



Viaggio nel gusto insieme al sommelier Fabio Gallo - www.aispiemonte.it
Sommelier Fabio Gallo on fine wine - www.aispiemonte.it

Italy boasts a rich tradition in passito or dessert wines, and among these the most famous is undoubtedly the Tuscan Vin Santo, which either because of its long history, or its popularity, tends to represent the sweet wine par excellence for Italians. Its origins are ancient and the exact origin of its name, Vin Santo, or "Holy Wine", is a matter of

Terroir

La zona di produzione del Vin Santo Toscano è molto ampia e abbraccia molti dei territori della Toscana centrale, tutti inseriti all'interno delle tre denominazioni

The Vin Santo Toscano production area in central Tuscany is extensive, with the wines all coming under one of three denominations



Ma cos'è che fa del Vin Santo un passito diverso dagli altri? Le uve sono il Trebbiano e la Malvasia (il Sangiovese per la pregiata tipologia Occhio di Pernice), vendemmiate anticipatamente per preservarne la croccantezza e poi deposte in appassitoio, su stuoie o graticci, talvolta appese al soffitto. L'azione di disidratazione è lenta e può, a seconda dell'annata o dello stile del produttore, durare anche 6 mesi, concentrando zuccheri e aromi. Dopo la pressatura, la lunga fermentazione (che può durare anni), ma è soprattutto la maturazione nella fresca "vinsantaia", in piccoli caratelli sigillati, che caratterizza fortemente questo vino dagli aromi complessi, fruttati e speziati e perfino ossidati.

Il lento riposo a contatto con "lieviti madre", può durare dai 3 ai 15 anni e imprime lo stile a questo nettare che, a seconda della volontà del suo custode, può arrivare a complessità olfattive inebrianti, con gusti dolci, abboccati o talvolta secchi. In tavola occupa un posto di primordine: il Vin Santo secco è uno splendido aperitivo, il dolce si sposa al meglio con i dessert, la pasticceria secca, i formaggi stagionati. Insomma, il Vin Santo Toscano è un grande passito, ricco, suadente, impetuoso. Ma, per favore, non inzuppateci i cantucci! ◀



Le uve Trebbiano e Malvasia vengono vendemmiate anticipatamente e poi deposte in appassitoio *Trebbiano and Malvasia grapes are picked early and then left to dry*

debate among historians. One of the favourite explanations involves the Greek Patriarch Basilios Bessarion who, during the Ecumenical Council of Florence in 1439, tasted a local sweet wine similar to a famous Thracian wine; turning to the Pope he exclaimed "it is Xantos!". Vin Santo is widely produced throughout the vineyards of central Tuscany, from Pistoia to Arezzo, Pisa and on to Siena, with each wine falling into one of three denominations: Vin Santo del Chianti, Chianti Classico and Montepulciano. But what makes Vin Santo different from other passito dessert wines? Made from Trebbiano and Malvasia cultivars (or Sangiovese for the prized Occhio di Pernice), the grapes are harvested early to preserve their crunchiness and then set to dry on mats or trellises, or sometimes in bunches hanging from the ceiling. The drying process to concentrate the sugars and aromas is lengthy and, depending on the vintage or the style of the producer, can last up to six months. After pressing the wine is fermented, again at

length, sometimes for years, but it is above all the aging process in small sealed casks in the cool of the "vinsantaia" cellars, to bring out the true complex, fruity and spicy aromas and flavours this wine is famous for. The slow aging process on natural yeasts can last from three to fifteen years and gives each Vin Santo its own particular style. Each wine maker has his or her own vision of this Tuscan nectar which, depending on the will of its producer, can be sweet, medium-sweet or even dry, sometimes achieving intoxicating olfactory complexities. Dry Vin Santo makes a splendid aperitif, while the sweeter versions go best with desserts, pastries and mature cheeses. In short, Vin Santo Toscano is up there with the great passito wines, being both rich, persuasive and yet pleasingly impetuous. But beware, purists deplore the all-too-common habit of dipping traditional cantucci almond cookies into it! ◀