



Puglia contro Veneto: il Moscato di Trani e il Recioto della Valpolicella

I vini passiti sono quelli provenienti da uve molto zuccherine che vengono fatte disidratare o “appassire” per ridurre il contenuto di acqua e aumentare il contenuto di zucchero, sali minerali e aromi intensi. Ne prendiamo in considerazione due, famosi e buonissimi, appartenenti a regioni italiane distanti tra loro: il Moscato di Trani e il Recioto della Valpolicella.



Uve passite per Moscato di Trani e Recioto della Valpolicella.

Oggi ci addentriamo nel mondo dei **vini passiti** per i quali, prima del processo di vinificazione, gli acini vengono fatti appassire, per farli maturare più del dovuto e ridurre l'acqua in eccesso. La conseguenza è di ottenere acini carichi di zuccheri, sali minerali e intensi aromi e vini con un'elevata componente alcolica.

Tra le tecniche utilizzate per l'appassimento le più importanti sono:

- maturazione prolungata in vigna o **surmaturazione**;
- appassimento naturale, tipicamente all'aria aperta, in pianta;
- essiccamento al sole, nelle zone dove la temperatura lo consente, oppure in ambienti chiusi e controllati (appassimento forzato);
- il **congelamento** (per la produzione degli eiswein).

Il **vino passito** nasce come dolce o amabile, sebbene esistano delle eccezioni come il rinomato **Amarone**, catalogato come **passito secco**.

Confronto tra 2 passiti: Moscato di Trani e Recioto della Valpolicella

Moscato di Trani

Il [Moscato di Trani](#) è un vino antico che si produce nella zona del nord barese, tra mare e campagna. Ha ottenuto la certificazione Doc e attualmente viene prodotto a Trani, oltre che in ben undici comuni a nord di Bari.

Negli anni 1000, questo vino ha conquistato i veneziani al punto da condurli a stipulare un vero e proprio accordo per liberalizzare il commercio dello stesso.

Riconoscibile dal suo colore giallo paglierino e dal profumo fruttato, il Moscato di Trani, viene lasciato maturare nelle tipiche botti di legno che lasciano trapelare delicate note speziate.

La sua particolare delicatezza lo rende perfetto abbinato con **dolci a base di mandorle e pasticceria**, ma diffonde altresì la sua unicità anche accompagnato con foie gras e salumi.

Sorseggiare questo vino dinnanzi al fascino del Mar Adriatico diventa un'esperienza esclusiva, capace di connetterci con sensazioni, cultura, amore per questa terra e per le sue tradizioni.

Recioto della Valpolicella

Protagonista della tradizione veneta, l'illustre [Recioto della Valpolicella](#) è noto per essere uno dei vini più antichi d'Italia. La sua origine, infatti, risale all'epoca romana, periodo nel quale nel territorio della Valpolicella erano presenti i Reti, popolo di origine celtica che aveva percepito quanto le colline veronesi avessero da offrire.

Tradizionalmente, il **Recioto** è considerato l'antenato dell'Amarone, infatti è prodotto attraverso lo stesso metodo di vinificazione. È contraddistinto dalle **tonalità rosso corvino** e da un sapore dolce ed avvolgente, ma soprattutto da un singolare retrogusto di amarene e ciliege.

Abbinato al cioccolato puro dispiega tutto il suo vigore, ma riesce a fare altrettanto anche accompagnato da crostate e torte al cioccolato. Gustare un bicchiere di Recioto in una delle esclusive vinerie veronesi, rappresenta un momento irrinunciabile e piacevole, una sinestesia di sapori e colori.

© Articolo di Sabrina Cianciaruso

Data di creazione

25/03/2017

Autore

redazione