



### I VINI PASSITI

I vini passiti si ottengono per appassimento delle uve che può essere naturale o artificiale

**NATURALE:** con i grappoli ancora sulla vite si sottopone l'uva a sovrarmaturazione (vendemmia ritardata) per indurre una concentrazione maggiore di zucchero (es.: Aleatico). Alcune produzioni come i Sauternes ed il Tokaji ungherese si ottengono da uve "bottrizzate", cioè attaccate dalla muffa nobile Botrytis Cinerea che apporta trasformazioni all'interno dell'acino e lo arricchisce di un corredo aromatico pregiato.

Un altro vino pregiato è il Picolit del Friuli le cui uve subiscono la cosiddetta "acinellatura", cioè un aborto floreale che riduce la presenza di acini sul grappolo ad un rapporto 5/30. Rispetto alle bacche rimaste la linfa è quindi più del necessario.

Esistono infine gli Ice-Wine prodotti da vitigni presenti in regioni in cui la temperatura invernale scende gradualmente fino a -7°C e solidifica l'acqua nell'acino.

**ARTIFICIALE:** si realizza la vendemmia un po' anticipata e si pongono i grappoli ad appassire al sole (es.: Greco di Bianco, Anghelu Ruju) per elevare la concentrazione zuccherina facendo evaporare l'acqua, oppure su graticci durante le stagioni fredde (dicembre-febbraio, l'Amarone che non è zuccherino ma secco perché i lieviti consumano lo zucchero e portano la gradazione alcolica a 15-16°, la Malvasia, il Torcolato). Per alcune produzioni la vinificazione avviene addirittura durante la settimana santa (da qui il nome Vin Santo di Toscana).

La vinificazione è in bianco, piuttosto lenta perché realizzata a basse temperature in modo da non provocare alterazioni del patrimonio aromatico.

Il vino è considerato maturo nel giro di 3-5 anni.

Per alcuni vini passiti esiste la possibilità di aggiungere alcol o mosto concentrato: in questo caso si parla di Vino Passito Liquoroso

La produzione del vino passito può essere divisa nelle seguenti cinque fasi: scelta dell'uva, appassimento, torchiatura, fermentazione e affinamento.

- la scelta dell'uva: il passito si elabora partendo da uve perfettamente sane, raccolte presto e lasciate appassire in locali arieggiati, in modo da permettere il disseccamento naturale e progressivo dei grappoli; la selezione dei grappoli maturi deve essere rigorosa poiché devono essere esenti da qualsiasi muffa.

- l'appassimento: l'operazione di appassimento prevede la disposizione dei grappoli su un letto di paglia (disposta in cassette di legno) o su graticci o appesi a un filo vicino al soffitto in locali ben arieggiati (alcuni tagliano i tralci e li lasciano a passire sulla vite); il periodo di appassimento va da un minimo di sei settimane fino a 4 mesi, in funzione dell'andamento climatico (es. tasso di umidità); bisogna controllare giornalmente i grappoli eliminando tempestivamente quelli con segni di alterazione (la muffa grigia è sempre in agguato); durante questo periodo l'uva subisce l'evaporazione dell'acqua con conseguente concentrazione degli zuccheri (fino al 30-40%); da 100 kg di uva fresca si ottengono in genere 60 kg di uva appassita che daranno 25-30 litri di vino.

- la torchiatura: la torchiatura può avvenire quindi dopo 6 settimane, a fine dicembre, a febbraio oppure nella settimana Santa (da cui il nome "Vin Santo" dato a diversi vini torchiati nella settimana di Pasqua); le uve a questo punto saranno quasi candite.

- la fermentazione: comincia così un lungo periodo di fermentazione, in funzione della temperatura ambiente, che si fermerà quando il vino aggiungerà i 15° e i lieviti interromperanno spontaneamente la loro attività di trasformazione dello zucchero in alcol; gli zuccheri non fermentati saranno gli zuccheri residui; la durata della fermentazione può essere anche di 2-3 mesi; a fine fermentazione si travasa ( successivi travasi saranno necessari se in presenza di molta feccia, che dipende dal tipo di uva) e, volendo si può filtrare con filtri a sacco in modalità caduta.

- l'affinamento: avviene in fusti di legno per un tempo più o meno lungo, sempre in funzione del tipo di uva e del vino che si vuole ottenere.



ASKOS

#### Provenienza -

Oliena, Sa Sedda 'e Sos Carros

**Luogo di conservazione** - Museo Nazionale Archeologico - NUORO

Gli askos erano dei contenitori rinvenuti in numerosi siti nuragici, in tutta la Sardegna, dall'età del bronzo finale all'età del ferro (XI-VIII sec. a.C.).

Accanto alle classiche forme a becco, si presentano in fogge globulari, talvolta a ciambella, in ceramica o bronzo, ma sempre di originale e squisita fattura.

Gli askos traggono origine dall'oltre in pelle e vengono utilizzati per contenere sostanze di pregio come vino e olio. Queste brocche askoidi, così diffuse nella cultura nuragica, vengono imitate ed adottate nella cultura Villanoviana prima e nella cultura Etrusca poi, nella penisola italiana.

Di simili e comunque di sicura origine sarda ne sono state trovate recentemente a Cnosso a Creta, a Cadige in Spagna, nello strato preferencio a Cartagine in Africa.

Questi originali e pregevolissimi contenitori, testimonianza di quanto l'inimitabile civiltà Nuragica abbia potuto creare nella sua storia millenaria, sono anche una prova dell'importanza che il vino ha avuto per i nostri antichissimi progenitori, che erano arrivati a rapire DIONISO, il Dio del vino, per accaparrarsene i servizi.

\* \* \*



PASQUA OLIANESE  
CONCORSO SU GUCCIU  
(IL MIGLIOR VINO PASSITO DI OLIENA)  
Degustazione "Aperitivo Incontru",

**RICEVUTA DI ADESIONE AL CONCORSO Anno 2019 Num: | \_\_\_\_\_ |**

DATA \_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**Partecipanti:**

Produttore Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_

Contatto: Numero: \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

Esercizio

(indicare il nome del Bar, Circolo .....)

Sito in via \_\_\_\_\_

La degustazione al pubblico dell' "Aperitivo Incontru" potrà avvenire dal giorno di Pasqua presso il Locale-Esercizio (in regola con le opportune concessioni ed autorizzazioni per lo spaccio e la miscita di vini e liquori) -

**IL PRODUTTORE/ESERCIZIO VERSA**, all'atto di iscrizione, un contributo pari a € 10,00 (dieci).

**RICEVE** una bottiglia di vetro bianco da 750ml (da restituire col campione di vino) con tappo in sughero e con etichetta.

**DICHIARA** di aver ricevuto il regolamento (consegnato assieme alla scheda di adesione da compilare e restituire); dichiara inoltre di approvarlo in tutte le sue parti; la presente ricevuta ne attesta l'adesione.

Per Il CdA



Pro Loco Oliena

RICEVUTA PER IL PRODUTTORE



PASQUA OLIANESE  
**CONCORSO SU GUCCIU**  
 (IL MIGLIOR VINO PASSITO DI OLIENA)  
**Degustazione "Aperitivo Incontru",**

**SCHEDA DI ADESIONE AL CONCORSO Anno 2019 Num: | \_\_\_\_\_ |**

DATA \_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**Il sottoscritto/a** \_\_\_\_\_

Nato/a a \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_

Residente a \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_

In via \_\_\_\_\_ num. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Recapito tel \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

Intende partecipare al Concorso di Degustazione  
**SU GUCCIU (Il miglior vino passito di Oliena)**

La Giuria sarà costituita da un Panel di degustazione composto da rappresentanti ONAV e AIS -  
 Valutazione secondo i criteri ufficiali di degustazione.

La degustazione dell' "Aperitivo Incontru" potrà avvenire dal giorno di Pasqua presso il Locale-Esercizio  
 in regola con le opportune concessioni ed autorizzazioni per lo spaccio e la miscita di vini e liquori  
*(indicare il nome del Bar, Circolo ..... e indirizzo)*

Denominato \_\_\_\_\_

Sito in via \_\_\_\_\_

Le caratteristiche del vino presentato sono *(notizie facoltative)*:

PRODOTTO	(nome)	grado alcolico:
TERRITORIO		
UVE	(tipologia uve)	
VENDEMMIA	anno:	tempo appassimento uve:
TECNICA	<input type="checkbox"/> naturale	<input type="checkbox"/> artificiale

**IL PRODUTTORE/ESERCIZIO VERSA**, all'atto di iscrizione, un contributo pari a € 10,00 (dieci).

**RICEVE** una bottiglia di vetro bianco da 750ml (da restituire col campione di vino) con tappo in sughero e con etichetta.

**DICHIARA** di aver ricevuto il regolamento (consegnato assieme alla scheda di adesione da compilare e restituire); dichiara inoltre di approvarlo in tutte le sue parti;

In fede

Il/La sottoscritto/a, acquisite le informazioni riportate nell'informativa e fornite dal titolare del trattamento dei dati ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003, presa visione di quanto riportato all'articolo 7 del sopraindicato decreto, presta il suo consenso al trattamento e alla comunicazione dei dati personali e/o sensibili per i fini indicati nella suddetta informativa *(qualora il trattamento non rientri in una delle ipotesi di esenzione di cui all'art. 24 del D.Lgs. 196/2003)* e per lo svolgimento delle operazioni indicate nell'informativa. *(nel caso in cui sia previsto anche il trattamento di dati sensibili)*

Do il consenso  Nego il consenso  Firma leggibile dell'interessato .....



COPIA PER LA PRO LOCO