



De Nunzio – I Praie Passito di Pantelleria DOC



Filippo De Nunzio is een lokale ambachtelijke wijnboer op het **Italiaanse eiland Pantelleria**, ca. 100 km ten zuiden van Sicilië en eigenlijk **dichter bij Afrika dan bij Europa**. Hij werkt (noodgedwongen!) volgens een unieke door de UNESCO erkende landbouwpraktijk van de **vite ad alberello** (lage boswijnbouw) die ontstaan is door de sterke winden op het eiland: de struiken worden laag gesnoeid en ter bescherming vaak zelfs ingegraven in een kuil.

Voor Passito di Pantelleria DOC mag enkel **Zibbibo**, de lokale naam voor **Moscato**, worden gebruikt. De druiven worden geplukt en te **drogen** gelegd, vroeger gewoon op matjes op de koer, nu in **droogtunnels**. Ontzettend **heet** wordt het in die serres (denk aan de plastic koepels waarin bij ons aardbeien worden geteeld, maar dan onder constant 35°-40°C buitenzon). Een **twintigtal droogdagen** volstaan, de druiven mogen voor de DOC nog max. 40% van hun oorspronkelijke gewicht overhouden. De Nunzio droogt nog verder: tot slechts **25 tot 30% van het gewicht**. Intussen wordt een roestvrijstalen vat tot 80% gevuld met normaal druivensap en tot **gisting** gebracht. Om de zowat twee dagen worden daar ca. 30 kg **gedroogde druiven aan toegevoegd** (niet alles ineens want dat zou de gisting stoppen) tot het bereiken van een **alcoholgraad van 14 tot 15 vol%** en een restsuikergehalte van ca. 12 “gradi Babo” (één graad Babo of Kmw, Klosterneuburger Mostwaage, betekent 10 g per kg most). Vermits Passito wel wat meer weegt dan water zullen we afronden op een **suikergehalte van ca. 100 g** per liter ... niet weinig dus. Indien voldoende gecompenseerd door zuren, kan Passito echter een schitterende dessertwijn zijn!

Geen houtrijping nodig, vindt Filippo, er is méér dan genoeg smaak. Wel een paar jaar gewoon laten rusten in inox, waar een **natuurlijke verkleuring** plaatsvindt van lichter naar **middenamber**. Deze heerlijkheid wordt, naar eigen ervaring, eigenlijk niet gedronken – er wordt eerder zorgvuldig aan het glaasje genipt. Overigens geen ramp als de fles niet leeg is – Passito bewaart zonder enig probleem maanden (in de koelkast), tenminste als de zoetebekken in huis de fles niet vinden ...