



Nino Gandolfo - Pietro Grillo Passito Botritizzato DOC

Hier wellicht minder bekend, maar Italië brengt ook supergeconcentreerde zoete dessertwijnen voort, met predicateden als bijvoorbeeld Dolce, Passito en Recioto. Dolce staat gewoon voor zoet, terwijl Passito en Recioto hun zoetheid te danken hebben aan het indrogen van druiven (appassimento). Dit concentreert de natuurlijke suikers en aroma's in de druiven en resulteert in een wijn die zowel intens als zoet is.



Het drogen van de druiven kan op verschillende manieren gebeuren. Vaak worden de trossen buiten gedroogd in de zon (al dan niet uitgespreid op stromatten), aan rekken gehangen of in open manden gestapeld in goed geventileerde ruimtes (al dan niet met extra ventilatoren), of zelfs ingedroogd in serretunnels, bij ons gekend van aardbeien- of tomatenproductie. Dit proces duurt weken tot maanden, afhankelijk van het klimaat en de druivensoort. Wanneer de druiven uiteindelijk worden geperst, geven ze een dik, zoet sap af dat bijdraagt aan de rijke en complexe smaak van Passito-wijnen.

Enkele bekende voorbeelden van Passito-wijnen zijn:

- Passito di Pantelleria, een eiland 80 km ten zuiden van Sicilië, gemaakt van moscato druiven (lokaal Zibibbo genoemd), die daarom vaak muskaataroma's en smaken van gedroogde abrikozen en honing biedt
- Vin Santo uit Toscane, van Trebbiano, Malvasia en nog wel andere witte druiven, beroemd om zijn notige, karamelachtige tonen.
- Spätlese of Eiswein uit Duitsland of Oostenrijk behoren ook tot deze familie.

Passito-wijnen zijn meestal intens zoet en worden vaak gecombineerd met desserts of zachte kazen.

Deze Pietro van Nino is genoemd naar zowel zijn vader als zijn zoon. Het is niet enkel een Passito, hij is ook nog eens Botritizzato (een botrytis wijn): de druiven zijn "aangetast" door de zogeheten 'muffa nobile' schimmel en ondergaat daardoor "edele rotting" of Botrytis cinerea. Deze schimmel zorgt voor een nog uitzonderlijkere concentratie van suikers en aroma's.

De wijnstokken die deze Pietro voortbrengen worden eind september gesnoeid en de druiven blijven ongeveer een maand aan de wijnstok hangen. Na 10 dagen begint de edele rotting zich te vormen. De druiven worden met de hand geoogst, in kratten gedaan en geperst met een kleine trechter. De most fermenteert ongeveer 15 dagen in een temperatuurgecontroleerde tank bij 12 °C en blijft vervolgens ongeveer 4 maanden in een kleine tank rusten op de fijne droesem, met dagelijks batonnage om de droesem in suspensie te houden. Daarna decanteert de intussen wijn geworden most 2 maanden op natuurlijke wijze, zodat de vaste stoffen op de bodem achterblijven. De heldere wijn wordt gebotteld en vervolgens 1 jaar bewaard voor de verkoop.

Denk hierover even na: van 100 kg druiven wordt 18 liter passito geproduceerd – de hoge prijs vloeit mede daaruit voort). En nog een weetje: eens geopend blijft deze wijn (in de ijskast) door zijn hoge suikerconcentratie een hele tijd goed, er kan dus méér dan één feestje mee worden afgesloten.

De kleur is intens geel. Het aroma is fors, met tonen van gele bloemen en rijp fruit.