

# Quando il Brachetto diventa Passione

Fabio Molinari | 18-03-2016

Da Strevi le interessanti versioni passite di Moscato e Brachetto



Domenica inizia, con le Palme, la **Settimana Santa**. La storia dell'enologia, in Italia, ha da sempre legami con questo periodo di profonda religiosità. Basti pensare al Vino Santo del Trentino, che si faceva appassire fino alla settimana Santa in cui era finalmente pigiato; o al Vin Santo toscano che da alcuni veniva imbottigliato proprio in Quaresima. Storicamente poi il vino da messa, che per il diritto canonico *debet esse naturale ex genimine vitis et non corruptum* (ovvero deve essere naturale dal frutto della vite e non corrotto), era nella maggior parte dei casi un vino liquoroso. Dolce o comunque abboccato.

Per la domenica della Palme, che quest'anno segue un'altra festività molto sentita, come San Giuseppe, abbiamo proprio scelto un vino passito, dolce. Che porta il nome di **Passione**. **Bragagnolo** (tel. 339 4100056) ha sede in una delle zone più vocate per il moscato passito, la Valle Bagnario a **Strevi (Al)**. Lo Strevi Passione 2008 si ottiene da uve moscato raccolte a mano e poste diverse settimane sui graticci ad appassire. Quando sono leggermente bottrizzati, gli acini sono pigiati e il vino che si ottiene è affinato per due anni in vasche d'acciaio e in botti di legno prima di passare in bottiglia dove viene ulteriormente affinato. Nel bicchiere è un vino che ha i riflessi dell'oro, profumi floreali intensi, note di pesca sciropata, erbe aromatiche. In bocca è consistente ed avvolgente al tempo stesso, dolce ma non stucchevole, sostenuto da una certa acidità.

Questa cantina, accanto al Moscato, produce un solo altro vino, un passito anche questo da un'uva autoctona dell'acquese, il Brachetto. E' un vino molto più conosciuto nella versione spumante, che tuttavia, vinificato con il metodo dell'appassimento, rivela un volto inaspettato e affascinante. Il **Brachetto Passione** assaggiato nel campione **2013** si ottiene da uve appassite con la stessa tecnica del Moscato. L'affinamento però è più breve: un anno in vasca d'acciaio e successivamente in bottiglia. Ha un colore rosso rubino brillante. Al naso esplodono i profumi varietali: la rosa, netta. In bocca ha una consistenza di seta, è dolce ma senza eccedere, con un lungo retrogusto di fragoline selvatiche. Consumatelo fresco: sarà ancora più gradevole.

Una nota: ogni etichetta è d'autore e per ogni annata reca una parola differente, capace di riassumere uno stato d'animo. Quella del 2013 vale la pena di essere citata: perdono.

Entra ne  
ilGolgsario

Iscriviti alla newsletter e  
rimani aggiornato

E-mail...

Nome...

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

TAGS

BRACHETTO

PASSITO

CONDIVIDI

