

NUOVA ZELANDA
Grandi vini mondiali

LA BELLE EPOQUE
e la sua grande cucina

I FORMAGGI MARCHE
Storie, memorie, caratteri

BORGOGNA
Le vigne della Côte d'Or
con Armando Castagno

VINO COTTO
Il vino perpetuo
dei colli piceni

FILIPPINE
Intensi sapori asiatici con accenti
latini nell'arcipelago del misticismo

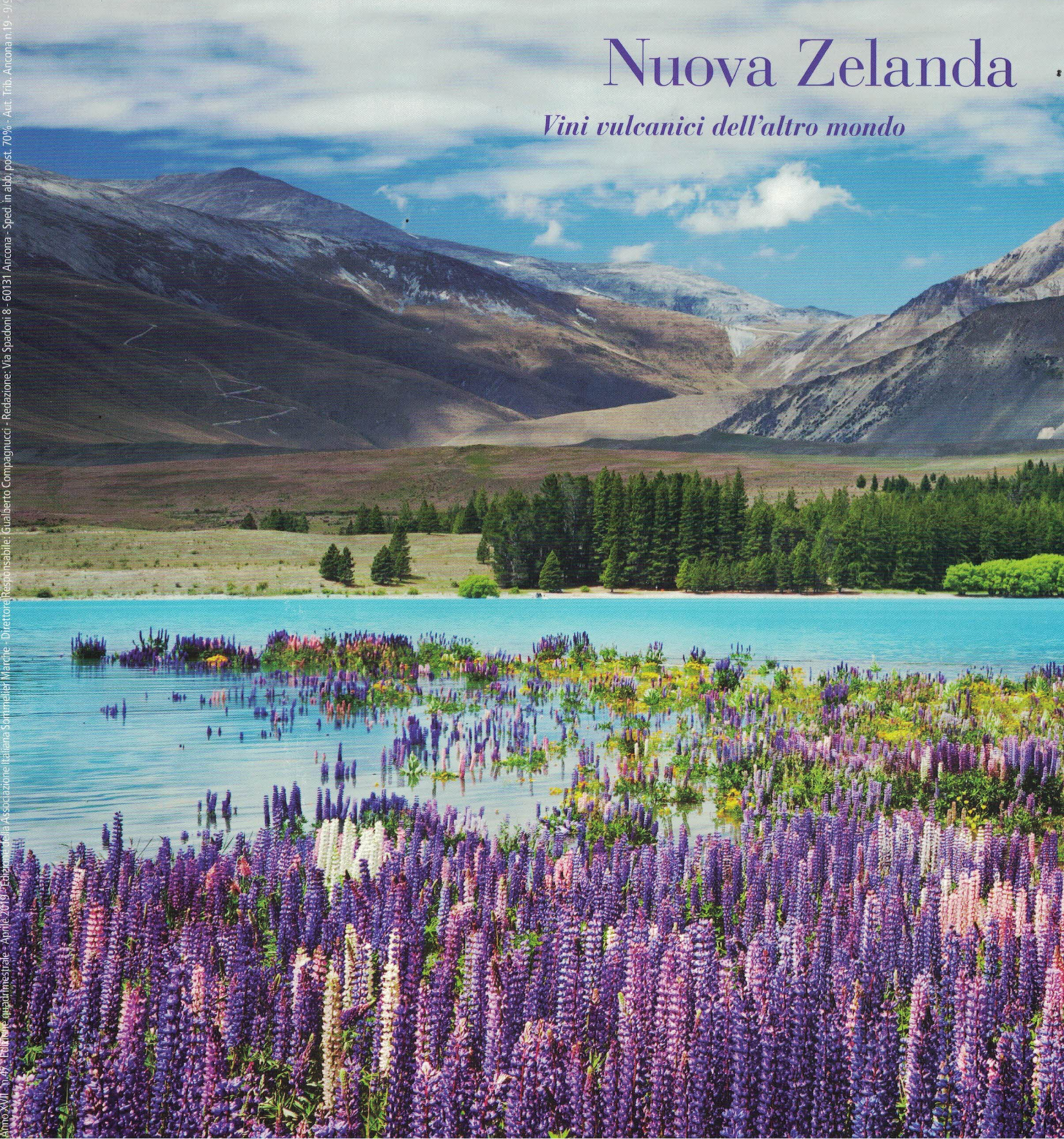
Sommeliers

MARCHE MAGAZINE

Associazione Italiana Sommeliers Marche

Nuova Zelanda

Vini vulcanici dell'altro mondo



Anno XVII - n. 47 - Edizione quadrimestrale - Aprile 2018 - Edizione della Associazione Italiana Sommelier Marche - Direttore Responsabile: Gualberto Compagnucci - Redazione: Via Spadoni 8 - 60131 Ancona - Sped. in abb. post. 70% - Aut. Trib. Ancona n.19 - 9/9/2018

Vino Cotto

IL VINO PERPETUO DEI COLLI PICENI



Stefano Isidori,
Presidente AIS Marche

Eh sì, è decisamente certificato che il vino cotto è un prodotto di sicura origine picena.

I nostri avi erano abituati a concentrare il mosto, sia per rinforzare il vino giovane di solito povero di struttura e alcol che poi era conservato nelle piccole botti di legno, mai vuotate. Lo scopo era produrre un vino da centellinare, un vino da offrire al parroco, al medico, al sindaco, alle persone importanti. Il suo nome inganna coloro che non conoscono la tecnica di produzione, perché esso non è un vino cotto nel vero senso della parola; quello che finisce sul fuoco è il mosto fresco dell'uva appena spremuto.

Quest'antica tecnica enologica, tipica del territorio Piceno (sud delle Marche nord dell'Abruzzo, in particolare nelle provincie di Macerata, Fermo e Ascoli Piceno) tramandata fino ai giorni nostri, è uscita dalle cantine dei casolari colonici per godere, finalmente, del meritato successo finora negato da leggi e cavilli. Nel 2002 (20 maggio) nel numero 63 del Bollettino Ufficiale della Regione Marche è stato pubblicato un preciso disciplinare di preparazione del vino cotto valido, oltre che per la nostra Regione, anche per il vicino Abruzzo. Questa mossa ha convinto il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo a riconoscere il vino cotto come uno dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani.

Molte le documentazioni che confermano la produzione del Vino Cotto nella nostra Regione e l'utilizzo di questa bevanda tipicamente rurale legata al mondo contadino, non solo a tavola ma anche come rimedio curativo. Bevuto caldo era un toccasana per malattie da raffreddamento e dolori articolari, era

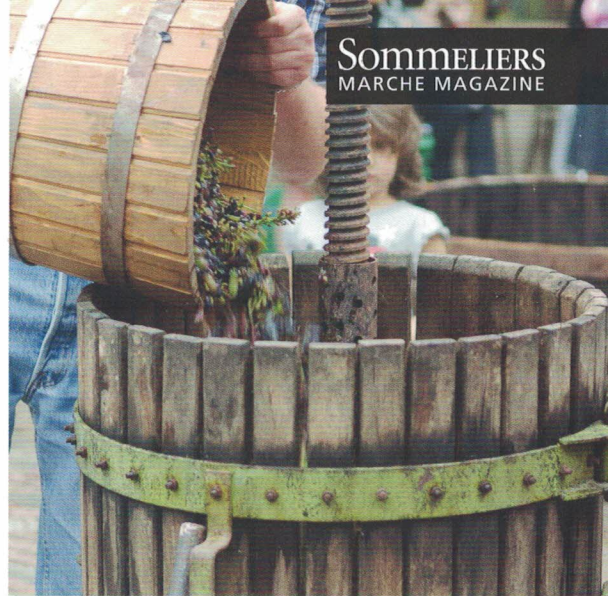
usato per regolare la circolazione sanguigna e frizionato sulle gambe dei bambini rinforzava i muscoli.

Le prime testimonianze sulla produzione del vino cotto provengono dall'autore greco Plauto nella commedia "Pseudolus" scritta nel 191 a.C.. Lo scrittore cita il nostro "attore" come vino da usare per migliorare i banchetti. *"... è un'opera d'ingegno e non di natura cuocendosi il mosto finché sia consumato il terzo della sua quantità, deve essere cotto solo quando la luna non si vede perché congiunta al sole ..."* così Plinio il Vecchio, nel "Naturalis Historia" (I sec. d.C.), descrive questo modo di fare il vino. Anche Lucio Giunio Moderato Columella, coetaneo di Plinio, nel "De Re rustica" cita il "defrutum", ottenuto anche lui per bollitura e conservato nelle botti di legno tipico dell'Alto Tronto e molto apprezzato dagli imperatori romani. Nel 1534 Sante Lancerio, bottigliere del papa Paolo III lo definiva una "gran cosa" per l'utilizzo che se ne faceva. Anche Andrea Bacci, nel 1595, riporta nel "De Naturali Vinorum Historia" al XV capitolo del I° libro le caratteristiche produttive del vino cotto dell'Agro Piceno. Ciò basta a testimoniare le radici antichissime che questo nettare ha con il territorio Piceno.

Come accennato questo prodotto è un mosto cotto, fermentato e lasciato maturare in botti di legno. Nell'antichità i vini erano spesso deboli di alcol, poco strutturati e, molte volte, prodotti anche con uve di pessima qualità. Infatti, quando il raccolto era peggiore del solito o quando il proprietario del terreno sceglieva l'uva migliore e lasciava al contadino quella più rovinata, per non rischiare di rimanere senza vino, il contadino faceva ricorso alla sua

creatività e, di solito, riusciva a bere per tutto l'anno un vino forse migliore di quello del padrone. Il processo di cottura di una parte del mosto aveva come finalità, oltre che eliminare i microorganismi presenti, quella di concentrare gli zuccheri e, grazie alla loro caramellizzazione, conferire un aroma e un gusto più intenso e far aumentare la longevità del vino. Malvasia e Montonico, Pecorino e Moscatello, Maceratino e Pagadebit (Passerina), Sangiovese e Montepulciano, queste le uve autoctone allevate ad alberata (cioè sposate con gli alberi di acero per allevare i bachi da seta oppure da frutto) usate per la produzione del Vino Cotto.

Una volta raccolti i grappoli, vengono pigiati e il mosto è messo in un caldaio di rame, dove lentamente è cotto sul fuoco diretto. La riduzione del volume è detta "interzatura", in quanto tradizionalmente il mosto viene ridotto di circa un terzo del suo volume iniziale. A volte la riduzione arriva al 50% questo a causa della condizione delle uve e della tipologia di vino cotto che si vuole ottenere (secco o dolce). In alcune zone durante la cottura era abitudine aggiungere una mela cotogna per quintale di mosto. La cottura termina appena il volume della massa giunge alla quantità desiderata.



tera pagina a raccontarli tutti. Di solito dolce e alcolico, è supportato da ottima acidità e sapidità che lo rende equilibrato e infinitamente persistente.

Considerata la struttura, la dolcezza, il tenore alcolico e la ricchezza di profumi e aromi, il Vino Cotto è un ottimo vino da meditazione o, meglio ancora, utile ad accompagnare i dolci importanti.

Da biscotti e pasticceria secca alla pasta frolla arricchita di confettura di fichi e cioccolato. La tradizione (ma anche oggi si potrebbe provare) lo vedeva usato per "raffreddare" le caldarroste una volta sgucciate o "insaporire" le pesche (della Valdaso) tagliate a spicchi. Esistono anche alcune versioni secche ricche di alcol, questo Vino Cotto ha un carattere che lo fa somigliare ai più famosi vini liquorosi e lo rende eccellente per essere avvicinato al formaggio stagionato ed erborinato tipo il Formaggio di Fossa o il Castelmagno. Le nostre nonne lo usavano per insaporire i dolci della tradizione, dalla ciambella al "frustingo", dalla cicerchiata allo zabaione. Trova utilizzo anche in cucina, per frizionare e marinare carni rosse o insaporire le scaloppine o lo spezzatino d'agnello.

Mario Soldati nel suo "Vino al vino" (1971) scriveva: "di un bel colore rosso mattone a riflessi d'oro cupo, il sapore strano, affumicato e ruvido della sua moderata dolcezza corregge ed evita quella dolcezza vischiosa e a volte nauseante di tanti passiti e marsalati. C'è qualcosa di affascinante, di profondamente rustico e montano, nel vino cotto: o almeno in questo vino cotto".

Un brindisi alla tradizione.



Ancora caldo, il mosto cotto è versato in "caratelli", piccole botti di legno, di castagno o rovere, dove rimarrà per un minimo di un anno a fermentare e maturare anche se alcuni rimangono nelle botti fino a 40 anni. La fermentazione procede molto lentamente a causa dell'elevato tenore zuccherino. Terminata la fase fermentativa, il vino è trasferito in contenitori che contengono una parte di Vino Cotto degli anni precedenti, in un "moto perpetuo", che condiziona l'evoluzione del prodotto arricchendolo con tutti quegli aromi che si sono sviluppati negli anni. È una fase molto delicata: l'attenzione è posta nel giusto rapporto tra vino giovane e vino maturo, con opportune spillature per evitare problematiche ossidative.

La lavorazione dona al vino un colore che varia dall'ambra al granato secondo la maturazione, il profumo ricorda il caramello di zucchero e la mou, il miele di castagno e la cera, la frutta sciropata e la frutta cotta, la vaniglia e la cannella, il tabacco e il cuoio, la carruba e ..ecc. ecc. non basterebbe un'in-

