



Malvasia

DA UVE STRAMATURE IGT

Az. Agr. Vercesi Stefano

Tra le colline del nostro Oltrepò, la zona di Montù Beccaria è sicuramente una delle più particolari ed interessanti per la produzione di vini di qualità.

La ricchezza e la varietà di terroir e condizioni microclimatiche fanno sì che, oltre all'arcinota vocazione per la produzione di rossi, si possano trovare inattesi quanto particolari prodotti di nicchia.

Proprio questi ultimi appartiene il vino odierno di (COL) DIRETTAMENTE.

Non che la Malvasia sia aliena rispetto al territorio, ma la vinificazione con passitura delle uve non è proprio di uso comune... tant'è che le denominazioni di origine (anche IGT) non prevedono la semplice dizione "passito", ed è per questa ragione che Stefano Vercesi riporta in etichetta "passito ottenuto da uve *stramature*".

L'Azienda di Stefano Vercesi, anche Azienda Agrituristica IL MASTE', si estende su una superficie di poco più di 8 ettari sulle prime colline dell'Oltrepò Pavese orientale. La posizione assoluta ed il terreno argillo-calcareo sono l'humus per prodotti viti-vinicoli di eccellente qualità. Gli ultimi due anni sono stati investiti nello sviluppo dell'attività ricettiva, ristrutturando una vecchia villa costruita nell'immediato dopoguerra e diversificando l'attività agricola dalla storica produzione vitivinicola.

Ma torniamo alla Malvasia.

La bottiglia, da 500ml in vetro chiaro, è "tipica" da vino da dessert, con collo lungo e slanciato; la trasparenza del vetro permette di godere da subito del colore ambrato pieno del vino in essa contenuto, invitando a stappare al più presto...

Unico appunto che posso fare al confezionamento riguarda l'etichetta, un po' "spenta", direi "agée". Ma è pur vero che l'etichetta non la dobbiamo mica degustare??

Stappiamo: il tappo tecnico in materiale sintetico ci suggerisce la volontà del produttore di preservare i sentori primari aromatici del vitigno

Versiamo: nel calice il colore pieno ambrato si illumina di luce riflessa, la consistenza del vino è notevole e ci aspettiamo quindi un'esperienza gustativa grassa, rotonda.

Al naso, la tipicità aromatica della Malvasia è confermata in pieno; agrumi canditi (cedro su tutti), miele (di castagno), mandorla amara, erbe aromatiche essicate (timo, origano), uva sultanina, fico secco, un leggero e piacevole sentore di smalto.. mamma mia, che ricchezza!!

Vien quasi voglia di ritardare l'assaggio per vedere che cosa ci suggerisce ancora l'evoluzione nel calice! E infatti, ecco che compaiono sottili tostature di caramello.

Ma assaggiamo, dunque. In bocca la Malvasia di Stefano Vercesi ci regala un buon equilibrio; l'acidità è ben presente, quasi prevalente,

e rende piacevolissima la beva, spingendo al secondo assaggio. Poi sapidità, calore alcolico non eccessivo (in etichetta 12%) e ottimamente stemperato dalla freschezza acida, dolcezza presente, ma non invasiva, e dunque non stancante.

Tra le sensazioni retro-olfattive, scoviamo ancora qualche sorpresa: compaiono infatti sentori di mallo di noce e banana matura, in una persistenza di notevole lunghezza.

Abbinamenti di elezione con tutta la pasticceria secca, la torta sbrisolona, dolci con pasta di mandorle; per chi vuole osare, ci si potrebbe spingere su dolci a base di caffè (non invasivo, però).

Un mio amore è la Pastiera Napoletana: ecco, questo vino la sposerebbe benissimo! Anche su formaggi erborinati naturali farebbe una gran figura.

Tuttavia, in assenza di cibi da abbinare, provate ad accompagnarlo con l'ozio... mettetevi tranquilli, magari all'aperto, in campagna e gustatevi lentamente un calice della Malvasia di Stefano Vercesi, lasciando libero il pensiero. Potrebbe essere un toccasana!

Roberto Pace

Delegato FISAR Pavia