782	feb-11	EVENTO	22.GOURMET.ISOLETTA	GENEROSOS SECOS	.
				ESPUMOSOS	.
*	18°	PRODUTTORE	PASSITO VERDEA	BLANCOS	XXX
				ROSADOS	.
€ 0,0	isoletta	NOME	PASSITO VERDEA	BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	COLLINE DEL MILANESE	TIPOLOGIA	PASSITO DI VERDEA	TINTO GUARDA	.
				FERMO	XXX
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	MOSSO	.
3	2	6,8	VERDEA	FRIZZANTE	.
				SECCO	.
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	XXX

Commento breve PAGLIERINO CHIARO, SENZA DIFETTI MA ANCHE SENZA GRANDI PREGI COMUNQUE PIACEVOLE A FINE PASTO. DOLCEZZA, ACIDITA' ED ALCOL BEN EQUILIBRATI, MIELE ANANAS E PERA

Anche il passito di verdea è stata un'assoluta novità della serata. Una doppia novità, sia perchè nessuno di noi lo aveva mai provato, sia perchè neppure immaginavamo la possibilità di produrre un passito con un'uva ed in una zona tanto improbabili. Ovviamente il primo pensiero va ai passiti delle isole, alle uve aromatiche per eccellenza, malvasia e moscato. Oppure al vin santo toscano, dove da sempre i vini passiti vengono prodotti.
Oggi molte case vinicole si avventurano in queste nuove esperienze, sono stimolate dalla possibilità di ampliare la loro oferta commerciale e sono aiutate dalla tecnologia e dall'informazione. Oggi il vino si produce con tecniche molto ben controllate e le possibilità di errore sono molto ridotte. I vinificatori oggi hanno le idee molto chiare su uve, gradi di maturazione, temperature e tutti quei parametri che in tempi antichi costituivano il patrimonio culturale delle famiglie contadine. Naturalmente esperienza, tradizione, sensibilità ed amore per il proprio lavoro sono ancora aspetti determinanti per il risultato finale, però le tecniche moderne danno sufficienti garanzie di successo.
Credo che il risultato di questo passito di Verdea rispecchi benissimo quanto ho scritto. Il vino è piaciuto molto a tutti, forse siamo stati generosi nei voti per simpatia, ma la degustazione è stata veramente soddisfacente. Giallo paglierino piuttosto chiaro, per essere un passito. Aromi ricchissimi, ananas e pera, miele. La forte alcolicità favorisce lo sprigionarsi di questi invitanti profumi. La dolcezza non è molto forte e ben bilanciata da una gradevole acidità. Ottimo vino da fine pasto accompagna benissimo la pasticceria secca. Noi lo abbiamo abbinato a dei formaggi stagionati: Castelmagno, Ubriaco di Treviso, Testun al Barolo, Strachitun, Pecorino di fossa, Pecorino toscano giovane, ammorbiditi da vari tipi di condimenti: Mostarda di anguria bianca, Miele di castagno, salsa di clementine piccante. Ci siamo sbizzarriti negli accoppiamenti. Un successone.
Sembra che San Colombano fosse un frate irlandese che passando per questi luoghi nel VI secolo decise di fermarsi ed insegnare agli indigeni la coltivazione dell'uva. Andiamo bene, se abbiamo dovuto farci insegnare come si fa il vino da un irlandese, siamo ridotti male.