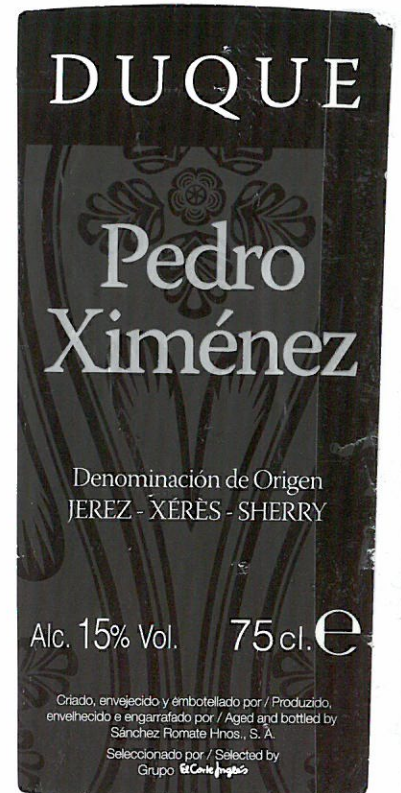


999	15-apr-16	EVEN TO	40 - ANTIPASTI E DOLCI		GENEROSOS SECOS	.	
ANNO	15°	PRO DUTT ORF NO ME	SANCHEZ ROMATE		ESPUMOSOS		
€ 5,9	provenienza		DUQUE		BLANCOS	.	
DOC		JEREZ		TIPO LOGI A	PEDRO XIMENEZ	ROSADOS	.
IGT						BLANCOS CRIANZA	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	vitigni	Commento breve	TINTO JOVEN	.
			Z	PEDRO XIMENEZ	FORTE ED INTENSO SAPORI DECISI E PULITI , QUASI	TINTO GUARDA	XXX
			Z		NERO IMPENETRABILE, GRAN POPENZA E DOLCEZZA	FERMO	XXX
3	2	7,1	Z		AROMI INTENSI E PERSISTENTI UVA PASSA	MOSSO	.
			Z			FRIZZANTE	
			Z			SECCO	
			Z			ABBOCCATO	.
			Z			DOLCE	XXX



PRODUZIONE VINI DOLCI

Durante la serata avrei voluto dedicare qualche parola ai diversi metodi di preparazione dei vini dolci.

Userò questa scheda per darne una rapida informazione.

Diciamo innanzitutto che tutti i vini nascono dolci, è precisamente lo zucchero contenuto negli acini che durante la fermentazione si trasforma in alcool.

Pertanto per produrre un vino dolce è semplicemente sufficiente interrompere la fermentazione in modo che nel vino resti una certa quantità di zucchero residuo. L'interruzione della fermentazione si ottiene principalmente in 3 modi: 1) FILTRAZIONE, in modo che i lieviti, una volta filtrati non proseguano nell'azione di fermentazione, 2) ABBASSAMENTO DELLA TEMPERATURA, che blocca l'azione dei lieviti, 3) AGGIUNTA DI ALCOOL. In alcuni casi è consentito semplicemente aggiungere zucchero al mosto. In questo modo però non è possibile ottenere vini di qualità.

Perché i metodi sopra descritti possano dare come risultato quei grandi vini dolci che conosciamo è necessario che negli acini d'uva il contenuto zuccherino sia sensibilmente più alto del normale. Anche per ottenere questo risultato i metodi sono diversi: 1) SURMATURAZIONE, consiste nel lasciar maturare i grappoli sulla vigna per circa due settimane in più della norma in modo che gli acini tendano a perdere il loro contenuto liquido, concentrando quello zuccherino, 2) APPASSIMENTO DEI GRAPPOLI, si lasciano all'aria su dei graticci i grappoli dopo la vendemmia in modo che perdano il liquido, 3) AMMUFFIMENTO, lo stesso effetto si ottiene facendo attaccare i grappoli da una particolare muffa, la Botritis Cinerea, le cui spore penetrano negli acini e si nutrono del liquido contenuto, 4) CONGELAMENTO, i grappoli vengono lasciati sovrarmaturare e vengono raccolti di notte quando le temperature sono sotto lo zero in modo che al momento della pigiatura l'acqua ancora sotto forma di ghiaccio possa essere separata dal contenuto zuccherino, che ha un punto di congelamento più basso.

PEDRO XIMENEZ

Forse ho parlato troppo della teoria, ora è necessario dire due parole sul Pedro Ximenez. Questo viene preparato col metodo dell'appassimento e la fermentazione bloccata con l'aggiunta di alcool, in particolare brandy, prodotto dalle stesse uve.

Il colore è un bruno molto scuro ed impenetrabile, aromi ricchi e complessi, frutta matura, fichi, vaniglia e liquirizia. In bocca estremamente pastoso e dolce, molto dolce, direi in maniera eccessiva, bilanciato dall'alta graduazione alcolica