

# Tuscanypeople

VINI DA DESSERT TOSCANI, UN BICCHIERINO DI TRADIZIONE A FINE PASTO



I vini da dessert toscani raccontano le piccole grandi storie della nostra meravigliosa terra. Persone e percorsi che rendono il *made in Tuscany* un lusso mentale ed emotivo.

**Vini da dessert toscani, tradizione consumata con il dolce**

*"Non ti mettere in cammino se la bocca 'un sa di vino".*

**N**on viaggiare se la bocca non sa di vino", recita un proverbio della mia amata Toscana. E il mio viaggio parlerà del **made in Tuscany** che sa di vino, di colline rotonde, di cipressi lungo **strade di campagne** e di sole che tramonta sui vitigni silenziosi dopo una giornata di lavoro. Questo è il **glamour della Toscana**, il suo biglietto da visita. Il mio percorso parlerà dei **vini da dessert toscani**, quelli che fanno convivialità e riscaldano mente e cuore. Una grande tradizione, fatta di persone e storie, accompagna questi vini.

# Tuscanypeople



Vini da dessert toscani, la risposta della terra al sole

## **Ansonica**

Il mio viaggio inizia a **Grosseto**, in Maremma. Sorrido, pensando che se mi avessero dato un soldo, da piccina per tutte le volte che ho sentito dire "**Maremma**" nella mia famiglia, a quest'ora sarei un Paperon de' Paperoni con la gonna! **Pinete e acque cristalline**, sole e aria profumata ovunque. Mi fermo giusto il tempo di un caffè a casa di mio zio Duccio. "*Duccio che beve il vinuccio*" lo canzonavamo noi da piccoli perché trascorrevva tutto il suo tempo perso tra i **filari delle vigne**. Naso rosso e mani grandi che conserva tutt'ora, mi dà un bicchierino (giusto un "cincinnino") di **Ansonica**.

L'Ansonica è un **vitigno bianco italiano**. Conosciuto anche con i nomi di **Inzolia** (in siciliano) o **Insolia**, ha origini meridionali, ma è diffuso anche in altre regioni italiane come la nostra Toscana ed il Lazio, in particolar modo l'**Isola d'Elba**, l'**Isola del Giglio** e il **Monte Argentario**. Una seconda versione, sembra che abbia una lontana origine francese, sarà vero, forse risalente alla dominazione Normanna della Sicilia.

# Tuscanypeople



Tra i vini da dessert toscani, l'Ansonica ha un **aroma sottile e penetrante**, giallo con dei bellissimi riflessi ambrati. Deve essere giovane, mi dice lo zio. Infatti sopporta un leggero invecchiamento, massimo due o tre anni. Saluto portandomi dietro pezzi di infanzia e salumi incartati per il viaggio!

## Aleatico

Finestrini abbassati e direzione **Isola d'Elba**. La Toscana, penso, è vino, *food*, ma quanto lavoro dietro, quanta dedizione.

Sono sul traghetto e il panorama è mozzafiato. La Giulia mi aspetta sulle porte di un'osteria tipicamente elbana. Siamo accolti da un signore simpatico che mi versa un buon bicchierino di **Aleatico** perché la "bimba (la ragazza) deve sentirsi quant'è bono!"



# Tuscanypeople



L'aleatico è un vitigno aromatico a bacca nera (precisamente blu-vermiglio). E' probabilmente una mutazione del **Moscato nero toscano**. In toscana si producono diversi vini a Denominazione di Origine, DOC.

E' **rosso e rotondo** come la passione. L'oste mi racconta di come gli acini di quest'uva, piccoli e dalla buccia trasparente, siano in grado di dare un **vino da dessert** così buono. Gli chiedo spiegazioni sulla lavorazione dei vini da dessert toscani. Il **vino liquoroso** "è *preciso*" mi dice, "*si produce con precise regole e precise condizioni*". Direi che è stato chiaro, no?

E' diffuso in gran parte della **Toscana**, e in particolare modo all'**Isola d'Elba**, **Isola di Capraia** e nei comuni di **Sorano**, **Pitigliano**, **Manciano**.

□ **Leggi anche: [Elba, isola divina e... di vino!](#)**

# Tuscanypeople



## Moscadello di Montalcino

Ripartiamo, io e la Giulia insieme, perché ci aspetta la parte più emozionante del viaggio.

Siamo a **Siena**, nella zona del Chianti. La **Val d'Orcia**, terra di vento e di deserto, si apre davanti ai nostri occhi. Qui gioco in casa, ci sono angoli che parlano della mia infanzia ovunque.

In questa zona c'è una piccola perla che, nel corso dei miei viaggi all'estero, ha sempre identificato la Toscana e il *made in Tuscany* con il lusso, un certo *lifestyle* nel *food* e nel *wine* (per dirla all'anglossassone):

**Montalcino.**

E se la prima immagine è quella del **Brunello**, la seconda è senza dubbio quella del **Moscadello** (o Moscatelletto come lo chiamavano i miei genitori). Un vino liquoroso, fatto come tutti i vini da dessert toscani secondo precise regole e solo nel comune di Montalcino. Prodotto col vitigno **Moscato bianco**, è sottile, dolce, frizzante.



# Tuscanypeople



E' **ampio ed elegante**. Ha affascinato personaggi lungo tutto lo scorrere dei secoli (Francesco Redi nel 1685 gli dedicò un verso nella sua **Ode a Bacco**: "*del leggiadretto, del sì divino Moscatelletto di Montalcino*"). Penso di non aver mai mangiato un cavalluccio o un **ricciarell**o non accompagnato da questo vino.

## Vin Santo Toscano

Il mio viaggio però ha anche un amarcord fortissimo, tutto legato al **Vin Santo Toscano**, tra i vini da dessert toscani **il più tipico della regione**, ma particolarmente pregiato nella mia zona.

Un **nome curioso** il suo, dall'origine incerta. Da piccina, mi raccontavano che veniva chiamato così perché "*l'era talmente puro da poterci dire messa*". Si narra inoltre che nel corso della **peste** un frate lo somministrasse agli ammalati e tanto era il sollievo provato che esclamavano immancabilmente "**vinsanto!**". Si dice anche che il nome derivi dal fatto che veniva sempre realizzato in occasione delle **feste cristiane**.

# Tuscanypeople



Il vin santo è prodotto con cura e si ottiene dai vitigni **Trebbiano toscano** e **Malvasia**. Mio padre sceglieva gli acini uno ad uno con cura. Li faceva **appassire** (rigorosamente con la luna calante) appendendoli a ganci "*perché così non fa' la muffa*" mi diceva, lavorando senza sosta. La mia cantina era il **luogo sacro** in quel periodo.

Piccoli trofei che i miei genitori controllavano con cura e amore. Una volta appassiti, **gli acini venivano pigiati**. Il prezioso **mosto** che ne usciva era messo nei **caratelli**, piccole botti che nella mia mente di bimba assomigliavano a **scrigni preziosi di legno**. Guai a far uscire i residui di mosto dell'anno precedente!

Quella era la **madre del vin santo**, capace di far la differenza. A questo punto si aspettava la sua maturazione, **lenta e sicura**, come un pomeriggio assolato in Toscana.



# Tuscanypeople



## L'apertura del Vin santo

La prima bottiglia aperta prevedeva un rito. Mio padre seduto che lo versava alla "mi' mamma" e le chiedeva "**L'è bono Sesti?**" e mia mamma che rispondeva sempre "**Giovà, l'è proprio bono**".

**Il vin santo è la festa toscana.** E' il profumo della **convivialità** e dell'accoglienza. Mai sulle tavole toscane contadine si è vista una bottiglia di vin santo senza i famosi cantucci!

Un **vin santo davvero speciale** e molto molto raro è quello chiamato **Occhio di Pernice**. Si utilizzano grappoli selezionati di **Sangiovese, Malvasia Nera e/o Canaiolo** che vengono scelti con cura per poi essere fatti appassire.

□ **Leggi anche: [Cantucci toscani, come trasformarli in un perfetto dolce di San Valentino](#)**



# Tuscanypeople



**Margaret Fullen** diceva che il vino è la risposta della terra al sole. Mai risposta fu così preziosa, unica e ricca come nella mia Toscana e ei miei vini da dessert toscani.

▣ **PER APPROFONDIRE:**

- ▣ **[Biscotti toscani, dolci briciole di tradizione](#)**
- ▣ **[Nesos, il vino dell'Elba che viene dall'antico mare della Grecia](#)**
- ▣ **[Trattoria Dall'Oste - Chianineria, dove la carne si fa arte](#)**

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople