

# Vinaioli

## I Praie Passito di Pantelleria DOC



Voor Passito di Pantelleria DOC mag enkel **Zibbibo**, een lokale **moscato**-variant worden gebruikt. De druiven worden geplukt en te **drogen** gelegd, vroeger gewoon op matjes op de koer, nu in **droogtunnels**. Ontzettend **heet** wordt het in die serres (denk aan de plastic koepels waarin bij ons aardbeien worden geteeld, maar dan onder constant 35°C buitenzon). Een **twintigtal droogdagen** volstaan, de druiven mogen voor de DOC nog max. 40% van hun oorspronkelijke gewicht overhouden. De Nunzio droogt nog verder: tot slechts **25 tot 30% van het gewicht**. Intussen wordt een roestvrijstalen vat tot 80% gevuld met normaal druivensap en tot **gisting** gebracht. Om de zowat twee dagen worden daar ca. 30 kg **gedroogde druiven aan toegevoegd** (niet alles ineens want dat zou de gisting stoppen) tot het bereiken van een **alcoholgraad van 14 tot 15 vol%** en een restsuikergehalte van ca. 12 "gradi Babo" (één graad Babo of Kmw, Klosterneuburger Mostwaage, betekent 10 g per kg most). Vermits Passito wel wat meer weegt dan water zullen we afronden op een **suikergehalte van ca. 100 g** per liter ... niet weinig dus. Indien voldoende gecompenseerd door zuren, kan Passito echter een schitterende dessertwijn zijn!

**Geen houtrijping** nodig, vindt Filippo, er is méér dan genoeg smaak. Wel een paar jaar gewoon laten rusten in inox, waar een **natuurlijke verkleuring** plaatsvindt van lichter naar **middenamber**. Deze heerlijkheid wordt, naar eigen ervaring, eigenlijk niet gedronken – er wordt eerder zorgvuldig aan het glaasje genipt. Overigens geen ramp als de fles niet leeg is – Passito bewaart zonder enig probleem maanden (in de koelkast), tenminste als mevrouw de fles niet vindt ...

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)