

Vino cotto artigianale



http://www.arssa.abruzzo.it/atlanteprodotti/home.php?module=view_prodotto&id=1&idtipo=1&pagina=2

Vino Cotto (vine cuott - vine cott)

- [Presentazione](#) | [Metodiche](#)
- Materiali e attrezzature: i materiali e le attrezzature devono essere conformi al Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155.





Vino Cotto: presentazione

- Il vino cotto è un prodotto tipico del territorio abruzzese.
- Consumato normalmente come dessert, presenta una gradazione alcolica variabile secondo la tecnica di produzione e il periodo d'invecchiamento.
- Può essere secco o dolce per la presenza di residuo zuccherino, ma mantiene un retrogusto sapido.
- Sono caratteristici il colore, che varia dal rosso ambrato al rosso granato, e l'odore intenso.
- Il mosto appena ottenuto dalla pigiatura di uve bianche e/o rosse viene versato in una grossa caldaia di alluminio o di acciaio inox o di rame (in quest'ultimo va collocato sul fondo un "pencio" di terracotta, per lo più un piatto rotto).
- La caldaia è posta a bollire direttamente su un treppiedi o su altra attrezzatura idonea sotto cui viene alimentato il fuoco, che deve essere vivo e lento per far sì che il mosto venga a ebollizione e non trabocchi mai dal recipiente, procedendo all'eliminazione della schiuma che viene eventualmente a formarsi.
- Con la bollitura, oltre alla perdita d'acqua, si hanno trasformazioni che modificano il gusto e il profumo, conferendo al prodotto un sapore e un odore caratteristici.



Tecniche di produzione

- **Le tecniche di produzione possono prevedere due metodiche;**
- la prima metodica consiste nell'ebollizione lenta e continua, con la quale si può arrivare a **ridurre il mosto del 50-25%** del volume iniziale (la percentuale varia secondo la densità di prodotto che si vuole ottenere) fino a quando non produce più schiuma.
- Il mosto concentrato, così ottenuto, viene lasciato riposare e raffreddare in contenitori di vetro, creta o acciaio inox e in seguito mescolato molto lentamente a un buon mosto di prima spremitura in proporzione variabile: dal raddoppio fino a 5-6 volte il volume del mosto concentrato (chiamato "sapa").
- Il tutto è poi versato in una botte di legno, preventivamente trattata con zolfo, dove avviene una lenta fermentazione.
- Il secondo metodo consiste nel ridurre, sempre attraverso l'ebollizione continua mai troppo accelerata, **fino ad un terzo** la quantità iniziale e nel porre il concentrato a raffreddare.
- Il mosto concentrato così ottenuto, **senza aggiunta di altro mosto**, viene lasciato riposare in contenitori di vetro o creta o acciaio e successivamente versato in una botte di legno, preventivamente trattata con zolfo, dove avviene una lenta fermentazione.
- Una volta conclusa la fase di fermentazione, la botte si tappa con sughero o altro materiale idoneo.
- L'invecchiamento in botte di legno deve andare da un minimo di 1 anno fino a 30-40 anni e oltre.









Antica preparazione artigianale del Vino cotto

(a Villa Badessa)

Uva bianca totale	almeno 200 kg
1. Pigiatura e diraspatura	120 kg uva → 100 litri mosto crudo
2. Mosto crudo (fiore)	In caldaio di rame
3. Riscaldamento, a legna, e lenta ebollizione	oltre 6-8 ore
4. Mosto cotto	circa 30 litri finali, zuccheri concentrati
5. Trasferimento in damigiana e raffreddamento	3 damigiane da 50 litri (con 10 litri di mosto cotto ciascuna)
6. Nuova pigiatura e diraspatura dell'uva residua (almeno 80 kg) Nuovo mosto crudo da usare come starter della fermentazione alcolica	70 litri mosto crudo tot ($70 : 3 = 23\text{....litri cad}$)
7. Aggiunta di mosto crudo alle 3 damigiane contenente mosto cotto	Ogni damigiana vol finale 33 litri (23 l mosto crudo + 10 l mosto cotto)
8. Fermentazione tumultuosa (oltre 15 gg)	Riempimento tot 2 damigiane (50 l cad)
9. Fermentazione lenta (mesi)	Quindi vino cotto giovane, 100 litri finali in botte di legno e invecchiamento (anni)

Storia

- La più antica testimonianza sul “vino cotto” in Abruzzo si trova nella pubblicazione di Filippo Rizzi: *Memoria sull'abuso di cuocere il mosto* del 1811, ma anche lo scrittore inglese Edward Lear, nel suo libro *Illustrated Excursions in Italy* (1843-1844) parlando di Carsoli e del territorio circostante scriveva: “...Ho assaggiato alcuni vini, stagionati per molti anni, che erano di poco inferiori al buon Marsala,...”
- Si trattava del “vino cotto”, invecchiato e stagionato (da non confondere con il vino mescolato al mosto cotto che ha una gradazione alcolica più alta e un maggiore tempo di conservazione).
- Guido Giuliani nel suo libro *Il vino in Abruzzo* (1975) scrive a proposito del vino cotto: “vino da dessert di antica tradizione e di particolare pregio, che si consuma nelle occasioni da ricordare, o quale coadiuvante nella cura del raffreddore e dell'influenza”.
- Ancora oggi, infatti, il vino cotto accompagna il brindisi di molti banchetti nuziali. Come vuole la tradizione, il padre dello sposo offre agli invitati questo particolare vino, preparato alla nascita del figlio maschio e conservato in una piccola botte fino al giorno del suo matrimonio, con un invecchiamento di almeno 25-30 anni, che viene gustato come una delizia dai partecipanti e apprezzato come bevanda, ottima per facilitare la digestione.