



Vin Santo

Der heilige Wein (Vin Santo) wird nach einem aufwändigen Verfahren vor allem in der Toscana produziert. Die Trauben werden zum Nachtrocken einige Wochen gelagert, dadurch verlieren sie an Feuchtigkeit und der Zuckergehalt steigt an. Der Most dieser Trauben wird in kleine Fässer (Caratelli) gefüllt und fest verspundet. Mit der einsetzenden Gärung steigt der Druck in den Fässern, was die Gärung verzögert. So reift der Wein bis zu drei Jahren und entwickelt dabei besondere und vielfältige Aromen, die durch Oxidationsprozesse entstehen.

Daraus entsteht ein intensiver Dessertwein, der traditionell zusammen mit Cantucci (ein hartes Mandelgebäck) genossen wird. In der Küche kann er bei der Zubereitung von Saucen und Suppen ganz besondere Akzente setzen.

Der Name Vin Santo könnte auch sich auch von der griechischen Insel Santorin ableiten, die bereits in der Antike für ihre Süssweine berühmt war.

Ein Rezept:

Ginestrata, toskanische Eiercrèmesuppe