Passum

passum

passon, stapidites oder hepsema (griech.)

Kategorie

Getränke, Wein

Beschreibung

Passum (passon, stapidites oder hepsema) war in der römischen Antike des 1. bis 4. Jahrhunderts ein kretischer süßer Wein (wohl dem heutigen Dessertwein entsprechend), der neben anderen Weinarten ein wichtiger Exportartikel der damals dem Römischen Reich eingegliederten Mittelmeerinsel war. Passum wird von zahlreichen griechischen und lateinischen Autoren als Genuss- und Heilmittel erwähnt.

Daneben stammten aus dem antiken Kreta die Weinsorten athalassos als Wein ohne Meerwasser, hydatodes als leichter Weißwein sowie theraios als süßer Wein. Im Asklepiosheiligtum im südkretischen Lebana fand der Wein, mit Pfeffer gemischt, als Heilmittel seine Verwendung, wie Inschriften belegen.

Der kretische Weinexport in nachchristlicher Zeit resultierte dabei aus dem sozialen und wirtschaftlichen Wandel, dem Kreta nach der römischen Eroberung (67 v. Chr.) unterlag. Auf der mit der Kyrenaika zu einer Provinz vereinigten Insel gab es nun und besonders nach der Epoche der römischen Bürgerkriege eine wirtschaftliche Erneuerung hin zu einer Plantagenwirtschaft, die speziell den Wein- und Olivenanbau umfasste und auf den Export unter anderem nach Italien und dem Westen des Römischen Reiches ausgerichtet war.

Erstmals schriftlich von Mago erwähnt findet sich im Werk De re rustica von Lucius Iunius Moderatus Columella ein ausführlicher Auszug im Buch 12.

Passito-Verfahren

Der Passum ist Grundlage für alle italienischen Süßweine, die heute nach dem Passito-Verfahren hergestellt werden. Die Römer schätzten den süßen Wein, der durch einen mehrmonatigen Trocknungsprozess der Weintrauben auf Stroh deutlich an Säure einbüßte und gleichzeitig seinen Zuckergehalt deutlich steigern konnte.

Als Passito bezeichnet man in Italien eine Art der Weinherstellung sowie eine Gruppe von Weinen, die aus rosinierten, also durch Einwirkung von Sonne und Luft getrockneten Trauben, hergestellt werden. Der Name leitet sich vom Wort appassito ab und bedeutet auf Deutsch soviel wie welk oder verwelkt. Nach der Art der Herstellung entspricht der Passito dem bei uns bekannten Stroh- oder Schilfwein.

Das Passito-Verfahren hat in Italien eine lange Tradition und wurde schon von den alten Römern zur Weinherstellung verwendet. Der Wein den die Römer durch das Passito-Verfahren herstellen war als Passum bekannt.

Zur Herstellung von Passito-Weinen kann man sowohl rote als auch weiße Trauben verwenden. Die gebräuchlichste Rebsorte ist die weiße Malvasia. Mitunter wird auch die rote Rebsorte Sagrantino verwendet.

Je nach Region unterscheiden sich die zur Trocknung der Weintrauben verwendeten Methoden. So werden die Trauben in manchen Regionen am Weinstock getrocknet, in anderen Teilen Italiens werden sie erst geerntet und dann unter Dächern auf Holzgittern getrocknet. Das Ziel der Trocknung ist ein möglichst hoher Wasserverlust, der den Zuckergehalt der Trauben steigert. Nach der Trocknung werden die Trauben von den Stielen befreit und sanft gepresst. Danach erfolgt eine langsame alkoholische Gärung, die je nach Region, entweder in ganz kleinen Fässern

© 2026 coquina.de

mit einem Volumen von höchsten 50 Ltr. oder in großen Edelstahltanks mit einem Volumen von mehreren tausend Ltr. vollzogen wird. Der Die Gärung dauert sehr lange, wird oft unterbrochen und ist erst nach ca. 2 Jahren abgeschlossen. Meist werden die Passito-Weine süß ausgebaut. In sehr selten Fällen werden die Weine auch trocken ausgebaut. Hierzu zählt beispielsweise der Amarone.
Zu den nach dem Herstellungsverfahren werden beispielsweise die Weine Amarone, Caluso Passito Moscato Recioto della Valpolicella oder Vin Santo hergestellt.

Passito-Weine sind meist süß, goldgelb und haben, obwohl sie niemals mit Alkohol aufgespritet werden, einen hohen Alkoholgehalt. Der bekanntester Vertreter dieser Gruppe gelten wahrscheinlich Caluso Passito und Malvasia delle Lipari, einer der größten Süßweine Italiens.

Einkauf / Aufbewahrung

Weil Weine noch heute nach dem gleichen Verfahren hergestellt werden, wie das antike passum, lohn sich ein Besuch beim gut sortierten Weinhändler.
Geöffnete Süßweine sind abhängig vom Alkohol- und Zuckergehalt 1 bis 2 Wochen haltbar. Ein niedriger Alkoholgehalt reduziert die Haltbarkeit. Gleichzeitig führt ein hoher Zuckergehalt im offenen Süßwein dazu, dass er sich länger hält.
Der offene Süßwein sollte optimalerweise binnen weniger Tage aufgebraucht werden. Die Weinflasche sollte dabei aufrecht stehend im Kühlschrank gelagert werden.
Dadurch ist der Süßwein vor Hitze, Sonneneinwirkung und Temperaturschwankungen geschützt. Eine kleine Kostprobe ist vor dem Genuss ratsam, da ein offener Süßwein schnell zu gären beginnen kann.

© 2026 coquina.de