

24 agosto 2013

Il Moscato di Saracena ed il Greco di Bianco: vini passiti calabresi da scoprire

di Mauro Giacomo Bertolli

Il Moscato Passito è il prodotto simbolo di Saracena, comune sito all'interno del Parco Nazionale del Pollino, in provincia di Cosenza.

Ha una storia che non è un'esagerazione definire millenaria.

Basti pensare che nel XVI secolo faceva parte della lista dei vini dell'Enoteca Pontificia: il Cardinal Sirleto (1514-1585) lo faceva spedire per nave da Scalea, affinché non mancasse mai sulla tavola di Papa Pio IV (1499-1565).

Citato in diversi trattati enologici dell'800, negli ultimi decenni non era mai andato oltre una dimensione produttiva domestica (molte famiglie di Saracena ne producevano qualche litro), rischiando quindi di scomparire.

Estremamente interessante è l'antichissimo procedimento di produzione, che prevede la vinificazione separata del Moscatello di Saracena, vitigno autoctono, particolarmente profumato ed aromatico, e delle uve Guarnaccia e Malvasia.

Il principale artefice della riscoperta di questo vino è Luigi Viola, fondatore delle Cantine Viola.

Il Greco di Bianco è un vino passito giallo, ottenuto dal vitigno autoctono Greco Bianco in purezza.

Il vitigno ha origine da un tralcio importato dai coloni greci sbarcati nell'VIII secolo a.C. presso Capo Zefirio, odierno Capo Bruzzano, proprio nel territorio di Bianco.

Fin dall'antichità gli si attribuiscono virtù afrodisiache e terapeutiche.

La leggenda vuole che 10.000 locresi riuscirono a sconfiggere 130.000 crotonesi nella battaglia di Sagra (560 a. C.) solo grazie alla forza fisica ed al coraggio derivanti dalle bevute di Greco.

Esiodo racconta come appassire i grappoli e procedere poi alla vinificazione: ancora oggi si seguono alcuni dei suoi dettami.

Nonostante abbia origini così antiche, il Greco di Bianco è stato sempre penalizzato da una scarsa valorizzazione, perlomeno al di fuori di un ambito strettamente locale.

L'azienda Capo Zefirio è stata fondata da tre amici che avevano in comune il desiderio di valorizzare, promuovere e far conoscere questo splendido vino della Locride.

Cantine Viola – Saracena (CS)

Le Cantine Viola sono a Saracena, comune di circa quattromila abitanti situato in Calabria, nella parte settentrionale della provincia di Cosenza, all'interno dell'area del Parco Nazionale del Pollino. Il Mar Ionio dista circa 45 km, il Mar Tirreno circa 60 km.

Luigi Viola, maestro elementare in pensione, amante della sua terra e delle tradizioni del mondo contadino, rendendosi conto che il prodotto simbolo di Saracena, il Moscato, stava scomparendo, perchè la sua produzione era ormai ridotta solo a poche famiglie per uso domestico, decide nel 1999 di fondare le Cantine Viola, per dedicarsi al suo recupero, alla sua valorizzazione ed alla sua diffusione.

Fin da subito Luigi coinvolge la moglie Margherita ed i tre figli Roberto, Alessandro e Claudio, riuscendo a sventare l'estinzione del Moscato di Saracena e la perdita della sua procedura di vinificazione.

La ricetta tradizionale è così unica da spingermi a dilungarmi nella sua descrizione.

I fase: Il Moscatello di Saracena viene raccolto ai primi di settembre e fatto appassire appendendolo grappolo per grappolo.

II fase: Nella prima decade di ottobre si vendemmiano la Guarnaccia e la Malvasia, e, dopo una pigiatura soffice, il mosto, ottenuto usando in parti uguali i due tipi di uve, viene concentrato, ridotto di un terzo del volume iniziale, bollendolo a fuoco vivo, in modo da aumentarne il tenore zuccherino.

III fase: I profumi e gli aromi sono conferiti dall'uva passita di Moscatello di Saracena.

Raffreddato il mosto concentrato, ad esso si uniscono gli acini disidratati del Moscatello di Saracena, selezionati uno ad uno e schiacciati manualmente per evitare la rottura del vinacciolo, che ne comprometterebbe la delicatezza del gusto. Si usano di 25 kg di Moscatello di Saracena per ogni hl di mosto.

Ha inizio così una lunga fermentazione in acciaio innescata dai lieviti autoctoni dell'uva appassita e una macerazione dell'uva di Moscatello di almeno sei/sette mesi.

I risultati ottenuti sono stati eccellenti, i premi ed i riconoscimenti numerosi, tanto che altri concittadini si sono convinti a seguire la via di Luigi, cimentandosi nella produzione del Moscato di Saracena, ed affiancandolo nella battaglia per il riconoscimento della DOC.

Attualmente la famiglia Viola lavora 5 ettari di vigneto, di cui 4 di proprietà

Si producono 2 etichette diverse, per un totale di 10.000 bottiglie, di cui 5.000 di Moscato di Saracena.

Si fanno anche 1.500 bottiglie di grappa.

Moscato Passito di Saracena 2010

Il colore, tanto per cominciare: un luminosissimo color ambra con riflessi dorati, quasi abbagliante nella sua intensità.

Al naso è a dir poco entusiasmante: una complessità infinita, una moltitudine di aromi che si svelano a poco a poco ad ogni approccio. Mi limito a citare i profumi più evidenti, quelli travolgenti: miele, fiori d'arancio, frutta gialla e confettura della stessa, come mele, anche cotogne, e albicocche, e poi cedro e scorze d'arancio candite.

Finalmente lo assaggio: è un vino a tutto tondo, avvolgente, fine ed intenso. La persistenza è addirittura possente, ed i sapori.....entusiasmanti: ritroviamo in bocca quanto percepito al naso, addirittura incredibile il sapore degli agrumi canditi, del miele, delle confetture e delle mele cotogne. Non posso dimenticarmi di datteri e fichi.

Gli abbinamenti tradizionali sono con la pasticceria secca ed i formaggi erborinati o i pecorini non troppo stagionati. Un po' più originale è l'accostamento con i fichi secchi e le macedonie di frutta: consiglio di provare le fragole macerate con moscato, limone e zucchero.

Prezzo in enoteca: 35 Euro

Capo Zefirio – Bianco (RC)

Capo Zefirio è un'azienda calabrese, di Bianco, comune di poco più di quattromila abitanti in provincia di Reggio Calabria, situato sulla costa del territorio della Locride, la famosa Costa dei Gelsomini.

E' il frutto della grande amicizia e della condivisione del sogno di valorizzare il Greco di Bianco, noto vino passito del territorio, da parte di tre ragazzi del '69: Cosimo Canturi, Francesco Isola e Giuseppe Vottari. Laureato in Economia e Commercio con una tesi sul marketing dei prodotti agro-alimentari il primo, in Scienze Agrarie gli altri due, nei primi anni duemila hanno fondato Capo Zefirio, iniziando a collaborare con i pochi viticoltori di Greco rimasti a Bianco.

Il punto di forza è lo scambio di conoscenze tra i contadini, custodi della tradizione vitivinicola, e i nostri tre amici, portatori di conoscenze tecniche e know-how in campo agro-enologico.

Attualmente producono 2 vini diversi, entrambi passiti: il Greco di Bianco, 5.000 bottiglie / anno, ed il Mantónico, 1.000 bottiglie / anno.

Greco di Bianco 2006

E' un vino passito, ottenuto da uve Greco di Bianco in purezza.

La vendemmia avviene intorno alla metà di settembre, i grappoli, selezionati uno ad uno, vengono posti ad appassire all'aperto per circa dieci giorni e poi si procede alla pressatura per l'ottenimento del mosto.

Dopo la vinificazione il vino viene invecchiato per almeno un anno.

L'annata è il 2006, per cui versandolo nel bicchiere posso immediatamente notare che il colore non è giallo con riflessi ambrati, come sarebbe stato se più giovane, ma è decisamente più simile all'oro antico e all'ambra.

Avvicino il bicchiere e sono subito colpito dall'ampiezza del suo bouquet.

In prima battuta prevale una sensazione alcolica, eterea, accompagnata dal miele, dai fichi e dai datteri.

Ad un secondo esame, dopo aver nuovamente ruotato il bicchiere, si percepisce anche la frutta secca, l'albicocca e note floreali come le zagare ed il bergamotto.

Lo sorseggio lentamente e si confermano le sensazioni olfattive: è caldo e persistente, morbido ed avvolgente. Anche in bocca i sapori predominanti sono quelli del fico, del dattero e dell'albicocca.

Il produttore consiglia di abbinarlo a dolci secchi alle mandorle, frutta secca e formaggi piccanti: io l'ho provato anche con una crostata di fichi e noci e, tra i formaggi, con del Roquefort.

Prezzo in enoteca: Euro 28

www.italiadelvino.com

DA NON PERDERE

24/08/2013 – Bormio (SO).

Vini di Valtellina nelle Corti: i produttori di Valtellina presentano i loro vini nelle Corti del centro storico di Bormio.

Per info: http://www.italiadelvino.com/news.asp?id_news=798

24 agosto 2013

P.I. 00777910159 - © Copyright Il Sole 24 Ore - Tutti i diritti riservati