



## Figlio del sole e del mare: il Greco di Bianco delle Aziende Lucà e Capo Zefirio

By Augusto Gentili | on 01/09/2014 |

Vino Vino e... Territorio

*E dove non è vino non è amore;  
né alcun altro diletto hanno i mortali.  
da "Le Baccanti" di Euripide*

Il vino: fine, complesso, speziato, fruttato o floreale! Parole inevitabilmente troppo limitate per raggiungere lo scopo più alto che un vino possa porsi: parlare - a chi lo degusta - della propria storia, della propria terra, dell'aria che lo ha visto nascere uva, crescere e diventare adulto fino a sposare un bicchiere. Eccolo quindi pronto a portare a compimento il proprio unico, vero obiettivo: offrire un attimo di assoluta, pura ed intensa sensualità a chi saprà goderne con la dovuta passione.

Ogni terra, ogni momento, ogni ricordo hanno un proprio profumo, una propria essenza che attraverso i sensi giunge alla nostra mente e - perché no - alla nostra anima. L'olfatto è il più evocativo tra i nostri sensi: un odore, un profumo ed eccoci tornare ad un altro tempo o ad un altro luogo. L'aria ricca di resina, di erba, di fiori di una madura alpina, quel lieve odore di terra umida dei boschi della Pianura, il sentore salmastro di una spiaggia dopo una mareggiata

possono riapparire all'improvviso grazie a un oggetto, a uno sconosciuto o a un bicchiere di vino.

Io, purtroppo, conosco poco la Calabria: una terra ricca di storia e di tradizioni, dove il cibo e il vino traggono origine da un crogiolo di popoli e civiltà, di culture e religioni tutte accomunate da quel Mare Nostrum che per millenni unì - e non divise - i paesi che vi si affacciano. La Calabria è terra di agricoltura e allevamento, di salumi e di formaggi, di agrumi e di olive. La Calabria è sole e profumi, è mare e vento, è olio e vino. Ed ecco che i suoi vini possono diventare un tramite, un riassunto gustativo ed emotivo di quanto di più grande e bello è nato e cresciuto su questa terra bagnata dal mare, protetta dai monti e benedetta dagli dei.

### **Reggio Calabria: millenni di storia, uve e vino**

Le testimonianze della viticoltura in provincia di Reggio Calabria risalgono alla colonizzazione greca del VII sec. a.C.. Questa terra è da sempre vocata alla produzione di uve e di vini: basti pensare alle anfore greche o alle anfore romane "tipo Dressel" che riportano inciso al collo "vinum rheiminum" o ai "pinakes" di Locri, le tavolette votive del culto di Persefone e Dioniso del VI e V sec. a.C.. L'importanza di questo territorio è rimasta intatta attraverso i secoli come è, infatti, testimoniato dai resoconti di studiosi e viaggiatori che, dal Rinascimento agli anni '50 dello scorso secolo, riportano resoconti riguardanti antichi vitigni e vini pregiati, raccontando di una Provincia quasi completamente vitata.

Ecco quindi come Domenico Spanò Bolani descrive alcuni aspetti dell'enogastronomia reggina ai tempi di Cassiodoro intorno al 525 d.C.:

*"Dal qual rescritto scorgiamo per indiretto quante lodi faccia Cassiodoro al reggino territori, quanto questo fosse ferace di ottimo vino, quanto frequente di pesci il mare, quanto copioso di saporiti erbaggi il terreno. (omissis) A' quali era pure accettissimo il vino palmaziano, ed il cacio silano de'Bruttii"* (in Storia di Reggio Calabria da' tempi primitivi sino all'anno di Cristo 1797 Domenico Spanò Bolani: Da' tempi primitivi sino all'anno 1600. Vol. 1, 1857). Giungendo a tempi a noi molto più prossimi ecco, ad esempio, quanto riportato nel 1789 da Giuseppe Maria Galanti nel Tomo III della sua "Nuova descrizione storica e geografica delle Sicilie" a proposito dei vini di queste terre:

*"Nella Calabria ulteriore, nelle terre di Borgia, S. Elia, Girace, Montamo, Nicastro, Castiglione, Nicotera, Rosarno, Laureana, il suolo produce vini spiritosissimi, di color bianco, cerasolo e nero. Alcuni di essi sono dolci e soavi al gusto ma altri sono di una forza incredibile, e ve ne sono di tal forte, che per mescolarvi l'acqua, bisogna farlo un giorno innanzi."*

Da ultimo, ma non certo per importanza, riporto quanto scritto da Bruno Mafrici a fine '800 in merito al Greco di Bianco, così riportato dal Dott. Rosario Previtiera nel suo contributo "Reggio Calabria, provincia enoica - Dal Tirreno allo Jonio reggino: ritorno alla Magna Grecia": "Conosco da più di quarant'anni il vino "greco" che ho trovato in Calabria da Bianco a Gerace durante la mia permanenza in questi luoghi dal 1890 al 1896, (...). Sostituisce con molto

*vantaggio il Marsala, il Malaga e la Malvasia, tanto per la percentuale di alcool quanto e maggiormente per il gusto squisito e la deliziosa fragranza“.*

### **Il Greco di Bianco: un vino, un vitigno**

La storia del vino ha da sempre riservato un ruolo di primo piano ai vini passiti. Questo fatto trova spiegazione nella migliore conservabilità - e quindi trasportabilità - dei vini con elevato grado alcolico e zuccherino nonché nella scarsità di prodotti dolci nell'antichità; prima dell'inizio del XIX secolo, infatti, ancora non era conosciuta la possibilità di estrarre lo zucchero dalle barbabietole e lo zucchero di canna, per la civiltà occidentale, era un prodotto molto raro e costoso. Questo fatto rendeva, di conseguenza, di gran pregio i vini dolci.



Il vino Greco di Bianco ha origini antichissime, risalenti al lontano VII sec. a.C.. La varietà di vite con cui questo vino è prodotto venne portata in Calabria, come molti altri vitigni del nostro Paese, dai Greci sbarcati su queste coste quando fondarono le prime colonie della Magna Grecia. Attualmente, il vino Greco di Bianco può essere prodotto solamente nel Comune di Bianco e in parte del comune di Casignana, in provincia di Reggio Calabria. Il disciplinare prevede che le uve raccolte siano poste su graticci al sole o in essiccatoi ad aria forzata, fino all'ottenimento di una riduzione di peso delle stesse fino al 35%. Al termine di questa operazione le uve sono sottoposte a pigiatura e torchiatura. È il primo vino ad essere stato riconosciuto come Doc nella provincia di Reggio Calabria nel 1980.





Molto è stato scritto sulla reale identità del vitigno col quale si produce questo grande passito. Attualmente, la situazione sembra essersi relativamente chiarita e si ritiene che il vino Greco di Bianco Doc debba essere prodotto a partire da uve Greco di Bianco. Questo vitigno, sicuramente geneticamente più vicino alle malvasie che non ai vitigni del gruppo del Greco, è ritenuto da molti sinonimo di Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna nonché del Greco bianco di Gerace; la stessa varietà è presente anche in alcuni paesi esteri dove è nota con i nomi di Malvasia de Sitges (Spagna) e Malvazija Dubrovačka (Croazia). La sua distribuzione sembra, pertanto, essere strettamente correlata alle antiche rotte marinare; è da segnalare che, curiosamente, questo vitigno non è ancora stato trovato in Grecia e nel Mediterraneo orientale, aree dalle quali si ritiene provenire.

Ritengo importante evidenziare che, alla luce di quanto sopra riportato, il vitigno Greco bianco - che risulta geneticamente affine al gruppo dei vitigni Greco - non è utilizzato per la produzione del vino passito Greco di Bianco; questo vitigno, al contrario, contribuisce alla base ampelografica di numerose altre Denominazioni di Origine calabresi.

### **Là dove nasce il Greco di Bianco**

L'area si snoda lungo la fascia del basso litorale ionico per circa 14km, spingendosi all'interno fino a raggiungere la quota massima di 210 metri s.l.m., in località Serro di Serrapata nel Comune di Bianco. La zona di produzione del Greco di Bianco Doc è caratterizzata principalmente da una matrice rocciosa pliocenica costituita da marne, marne argillose e da formazioni arenitico - argillose; i suoli sono a tessitura franca con scarsità di pietrosità e scheletro.



La temperatura media mensile raggiunge il massimo nel mese di agosto ed il minimo nel mese di

gennaio. Il valore medio annuo della temperatura si attesta tra i 15 e i 16°C, uno dei valori più elevati dell'intera Regione. Le precipitazioni medie annue sono comprese fra i 900 e i 1200mm; alla luce di questi dati si può ritenere che il clima mostri aspetti caratteristici sia dei tipi sub-umidi sia di quelli sub-aridi con una forte deficienza idrica in estate.

#### **Le Aziende Lucà e Capo Zefirio: la passione si fa impresa**

Ritengo che chiunque realizzi vini di altissimo livello, dando corpo e sostanza alla tradizione e alla qualità del territorio in cui opera, debba essere descritto dal frutto del proprio lavoro senza aggettivi altisonanti e dettagliate descrizioni inerenti le tecniche di cantinae o di vigna. Vorrei comunque utilizzare qualche riga per evidenziare come queste due realtà della Calabria enoica riescano a coniugare tradizione e modernità, impresa familiare e progetti produttivi concreti ma nel contempo visionari (scusatemi l'evidente contributo al compianto Steve Jobs).

L'Azienda Lucà continua, grazie anche al lavoro costante e appassionato dei figli, la tradizione dell'azienda familiare fondata Don Vincenzino, un esperto viticoltore che ha dato forma e vigore alla maggior parte dei vigneti della Locride. Il loro costante impegno dà così vita a prodotti di grande valore quali il Mantónico passito oltre, ovviamente, al Greco di Bianco.

Capo Zefirio è il frutto di un progetto iniziato anni fa da un gruppo di amici e professionisti - Francesco Isola, Giuseppe Vottari e Cosimo Canturi - con l'obiettivo di recuperare il Greco di Bianco, la cui produzione si era ridotta a qualche migliaio di bottiglie all'anno. Grazie a un serrato e continuo confronto con i pochi produttori di Greco rimasti a Bianco, la neonata Azienda è riuscita a fondere i metodi della vitivinicoltura tradizionale con le più recenti conoscenze scientifiche e tecniche in campo agro-enologico, arrivando così a centrare, in modo eccellente, il proprio obiettivo.

## Capo Zefirio - Greco di Bianco Doc - 2006

È difficile coniugare giovinezza e maturità, esuberanza ed equilibrio: pochi persone possono riuscirvi così come pochi vini conseguono questo grande risultato. Questo Greco di Bianco ci suggerisce fin da subito che Lui ha raggiunto l'obiettivo, che è uno dei pochi grandi che "ce l'ha fatta".



Lo si percepisce subito grazie alla luce che riempie il bicchiere quando iniziamo a versarlo, quando il suo magnifico color ambra inizia a sostituirsi all'algida brillantezza del vetro vuoto. Un primo passaggio al naso, prima di favorire - ruotando il bicchiere - l'incontro tra vino e ossigeno, ci racconta una storia di sole e Mediterraneo: i sentori di uvetta sultanina appassita, cedro candito, datteri e fichi secchi si mescolano tra loro in una sorta di viaggio olfattivo lungo le coste del Mare nostrum.

Una breve rotazione ed ecco emergere il miele di castagno, il mallo di noce, la piccola pasticceria e le foglie di tè nero, il tutto frammisto a eleganti note eteree, che rendono il bouquet finissimo ed intrigante. In bocca non tradisce le aspettative lasciandoci ammirati per armonia e ampiezza. La grande dolcezza è perfettamente sostenuta dalla grande freschezza anche grazie all'aiuto di una lieve nota tannica; davvero interminabile la persistenza. Una magnifica chiusa amaricante spinge anche il più morigerato tra i degustatori ad un nuovo assaggio.

[info@capozefirio.com](mailto:info@capozefirio.com)

[www.capozefirio.com](http://www.capozefirio.com)

#### **Bibliografia di riferimento**

Rosario Previtiera, 2012. Guida ai vini della provincia di Reggio Calabria. Ed. Sensazioni Mediterranee srl (CZ)

AA.VV., 2008. Il Gaglioppo e i suoi fratelli. Regione Calabria e Librandi Az. Agricola

