

autoctono si nasce

a cura di Francesco Falcone



oltre **100**
vitigni da scoprire
dal nord al sud Italia
con la recensione
di oltre 270 vini

GoWine
Editore

vitigno GRECO BIANCO

- **Colore** Bianco.
- **Sinonimi presunti** Greco di Bianco, Greco di Gerace, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna.
- **Epoca di maturazione** Media.

■ **Principale area di coltivazione**

Il versante Jonico della regione, in particolare il comune di Gerace in provincia di Catanzaro e quelli di Bianco e Casignana, in provincia di Reggio Calabria.

■ **Le principali denominazioni in cui è protagonista**

Greco di Bianco; Cirò Bianco; Lamezia Greco; Melissa Bianco; Bivongi Bianco (massimo 50%); Lamezia Bianco (massimo 50%); Scavigna Bianco (massimo 20%).

■ **Il suo profilo in campagna**

Grappolo medio, spargolo; acino medio, obovoide; buccia poco pruinosa, mediamente spessa e consistente. Di buona e costante produttività, mostra buona tolleranza alle principali malattie crittogamiche.

■ **Il suo profilo nel bicchiere**

Nelle versioni da meditazione, le uniche considerate in questo volume, mostra un colore dorato, profumi evoluti, semiossidativi, che ricordano la frutta matura, perfino cotta. Al palato è dolce senza essere zuccherino, dotato di spessore sapido, di buona dinamica gustativa, e di lunga persistenza aromatica.

■ **Al ristorante**

La Cassata del Ristorante Da Ercole a Crotona. Viale Gramsci, 122
www.daercole.it 0962. 901425

■ **Note di approfondimento**

Raro quanto prezioso vitigno mediterraneo per molto tempo considerato parte integrante della famiglia dei Greci, oggi per molti esperti è geneticamente affine alle Malvasie mediterranee più conosciute: la Malvasia delle Lipari e quella di Bosa in Sardegna. Il biotipo calabrese, spargolo e dalla buccia coriacea, è storicamente legato ai comuni di Bianco, Casignana e Gerace (dove, ahimè, non è mai stato possibile recuperare campioni), da sempre conosciuti per i loro squisiti vini da meditazione. Il più delle volte di fattura artigianale e poco appaganti nell'immagine, al meglio sono vini dolci emozionanti, raffinatissimi nella sostanza. Il Greco bianco è coltivato con frequenza anche nei

Greco di Bianco 2003

Capo Zefirio Via Lungoferrovia 20; 89032 Bianco (Reggio Calabria)
tel. 0964.911446; e-mail: info@capozefirio.com

Da sempre considerato uno dei più grandi vini da meditazione del nostro Paese, il Greco di Bianco trova nel duemilatre di Capo Zefirio un'interpretazione straordinaria. Squisito è l'incastro tra la viscerale rusticità della denominazione (una lieve ossidazione, una traccia terrosa prima e iodata poi), la dolcezza della tipologia (densa e grassa più che zuccherina) e lo slancio vitale del vitigno (succoso, agrumato, speziato, intensamente maturo). Superba la persistenza. Uno degli assaggi più emozionanti dell'intero volume.

📅 **Primo anno di produzione:** 2002

📏 **Altitudine del vigneto:** 200 metri

🌱 **Tipologia di terreno:** argilloso-calcareo

🏠 **Forma di allevamento:** cordone speronato

🌿 **Tipo di viticoltura:** convenzionale

📅 **Periodo di raccolta:** metà settembre

🍷 **Maturazione**

🍷 **Bottiglie per**

🍷 **Prezzo in €**