

Arriva Piñatex, il cuoio fatto con l'ananas (e Puma e... >



Bella, efficiente e di carta: la nuova cappa aspirante... >



Con il cesto design o il box "veg", tutte le nuove forme... >



Si chiama Natvigna ed è il vitigno Pavese di... >

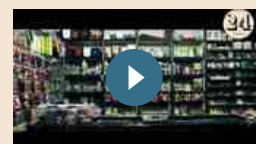
ANDAR PER VINI

I Passiti di Calabria

—di Mauro Giacomo Bertolli | 19 aprile 2017



VIDEO



18 aprile 2017
100mila euro al miglior cuoco

I PIÙ LETTI DI FOOD24

ULTIME NOVITÀ

Dal catalogo del Sole 24 Ore

SCOPRI ALTRI PRODOTTI >

LE GALLERY PIÙ VISTE



MOTORI24 | 23 marzo 2017
Moto, tutte le novità per la primavera e l'estate



CASA | 5 aprile 2017
Al Salone l'innovazione del mobile: la selezione di Casa24



CASA | 30 marzo 2017
Le più belle isole private con ville da sogno



MOTORI24 | 30 marzo 2017
Auto, le novità dell'estate



Durante il Vinalty appena conclusosi mi è stato chiesto di condurre una degustazione di vini calabresi: ho scelto senza alcuna esitazione di parlare dei passiti, prodotti che trovo straordinari ma poco conosciuti. Mi riferisco in modo particolare al Moscato Passito di Saracena e al Greco di Bianco.

Il Moscato Passito di Saracena è il prodotto simbolo di questo comune sito all'interno del Parco Nazionale del Pollino, in provincia di Cosenza. Come molti altri passiti ha una storia plurisecolare: nel XVI secolo faceva parte della lista dei vini dell'Enoteca Pontificia, grazie al Cardinal Sirleto (1514-1585) che lo faceva spedire per nave da Scalea, affinché non mancasse mai sulla tavola di Papa Pio IV (1499-1565). Citato in più di un trattato enologico dell'800, negli ultimi decenni aveva rischiato di scomparire, in quanto prodotto quasi

esclusivamente da alcune famiglie di Saracena solo per usi familiari, quindi in quantità molto ridotte.

Originale, se non addirittura unico, è l'antichissimo procedimento di produzione, che prevede la vinificazione separata del Moscatello di Saracena, vitigno autoctono, profumato ed aromatico, dalle uve Guarnaccia e Malvasia. La ricetta si compone di 3 diverse fasi, anche se poi ogni produttore la personalizza secondo le tradizioni della propria famiglia.

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. Questo viene fatto per aumentarne il tenore zuccherino, ed è la fase più delicata di tutto il procedimento.

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

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

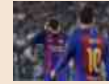
Il vitigno ha origine da un tralcio importato dai coloni greci sbarcati nell'VIII secolo a.C. presso Capo Zefirio, odierno Capo Bruzzano, proprio nel territorio di Bianco.

La leggenda vuole che 10.000 locresi riuscirono a sconfiggere 130.000 crotonesi nella battaglia di Sagra (560 a. C.) solo grazie alla forza ed al coraggio derivanti dalle bevute di Greco, per non parlare delle virtù afrodisiache e terapeutiche attribuitigli fin dall'antichità. Esiodo racconta come appassire i grappoli e procedere poi alla vinificazione: ancora oggi vengono seguite alcune delle sue istruzioni. Nonostante le origini antiche e l'alta qualità, il Greco di Bianco non è mai riuscito a farsi conoscere ed apprezzare al di fuori di un ambito prevalentemente locale.

La mia degustazione prevedeva 7 vini di 6 cantine.

Procediamo con ordine, iniziando dal Moscato Passito di Saracena

Cantine Viola - Moscato di Saracena 2013



SPORT | 11 aprile 2017
L'impresa Juve in 35 foto

Azienda fondata da Luigi Viola, insegnante elementare che dopo la pensione si è dedicato, coinvolgendo tutta la famiglia, al salvataggio di questo vino dal rischio estinzione, facendolo conoscere non solo in Calabria. La cantina produce poco meno di 20.000 bottiglie, di cui dalle 2 alle 4.000, dipende dall'annata, di Moscato Passito di Saracena.

Nel bicchiere è di colore brillante, complesso nei profumi, con grandi sentori di agrumi, di cedro, di albicocca, note floreali, in bocca fresco, generoso, non stucchevole, piacevole e persistente.

Feudo dei Sanseverino

L'azienda della famiglia Bisconte nasce nel 1999, la prima annata è del 2001. E' una piccola azienda familiare, con 3 ettari vitati, 6 etichette prodotte per un totale di circa 10.000 bottiglie. Maurizio Bisconte, studente a Bologna negli anni ottanta, confrontando il vino prodotto in casa, che a gennaio diventava spuntato, con quello comprato al supermercato dai compagni di corso, non spuntato, inizia a studiare e scopre testi anche dell'Ottocento che parlavano della bontà del Moscato di Saracena, prodotto di casa quasi dimenticato. Anche da lì parte lo stimolo a riscoprirlo ed a fare poi una vera cantina e non solo a produrre vino ad uso familiare. Due sono i vini presentati, un Moscato di Saracena 2010 ed un Passito di Moscato 2013, vinificato normalmente e non secondo la ricetta tradizionale.

Il tradizionale 2010 ha un colore molto carico ma brillante. Affina per 5 anni in legno. Ha una cifra stilistica diversa dal precedente, meno fruttato ma con una maggiore presenza di spezie, note di caramello, fumè e di funghi secchi. Leggera ossidazione che non disturba ma accompagna.

Il secondo passito è una via di mezzo tra i precedenti, con un ritorno della parte fruttata ed agrumata.

Passiamo ora al Greco di Bianco, con 4 diversi vini in assaggio.

Barone G.R. Macrì - Greco di Gerace 2015

Azienda di proprietà dei 3 fratelli Macrì: è una tenuta di 800 ettari, di cui 15 vitati, con cui si fanno 30.000 bottiglie, divise tra 5 etichette. Azienda secolare, da circa cinquant'anni non si faceva più vino. Nel 2011 la proprietà ha deciso di tornare a vinificare e nel 2013 ha iniziato ad impiantare nuovi vigneti a Gerace.

E' ottenuto da Greco di Bianco in purezza, da vigneti siti a Gerace. Si caratterizza per le note di pasticceria, dal panettone con i canditi al marzapane, piacevoli sentori di erbe medicinali, ed un finale di mandorla amara, tipica del territorio, che gli dà piacevolezza e voglia di un secondo assaggio.

Viglianti - Greco di Bianco 2013

Azienda familiare, Antonio e la moglie Maria Immacolata imbottigliano i loro vini dal 2010. Con 6 ettari di vigneto fanno 20.000 bottiglie divise su 3 etichette Coltivano anche piante officinali, origano e rosmarino. Vino che Antonio definisce semplice, vinificato in acciaio con le uve che sa come sono: per me è di colore allegro, con decisi sentori di erbe medicinali e di frutti maturi, è complesso ma armonico, con il ritorno della piacevole nota amarognola finale.

Baccellieri - Greco di Bianco 2012

L'azienda è di Mariolina Baccellieri, che ha prodotto nel 2006 la prima etichetta, dopo aver deciso di occuparsi di persona dei terreni di famiglia, abbandonando la libera professione che esercitava a Firenze. Produce 20.000 bottiglie, divise su 6 etichette. Il suo Greco di Bianco è vinificato in acciaio ed affina in barrique di 2° passaggio. Brillante nel colore, piace per la sua albicocca, sia in frutto che in confettura, per le note di canditi, uva passa, fichi secchi, caramello, datteri, scorze d'arancia caramellate. Ottima l'acidità.

Azienda Agricola Lucà - Greco di Bianco 2013

Santino gestisce la sua azienda, che vanta 15 ettari di vigneto, con una produzione di 20.000 bottiglie su 4 etichette. Intenso nei suoi sentori di frutto maturo, di frutta secca, di noci, scorze d'arancia candita e tostature, complesso.

© Riproduzione riservata

ARGOMENTI: [Viola Cantine](#) | [Mariolina Baccellieri](#) | [Maurizio Bisconte](#) | [Cardinal](#) | [Gerace](#) | [Luigi Viola](#) | [Pio IV](#) | [Cosenza](#) | [G.R. Macri](#) | [Maria Immacolata](#) | [Regioni](#)

0 COMMENTI

Partecipa alla discussione

Scrivi un commento...

[Disclaimer](#)

Publica

0 Commenti | [Aggiorna](#)

[VEDI TUTTI I COMMENTI](#) ▲

[Carica altri commenti](#)