

98 Un antico tesoro

*La Calabria che non ti aspetti ****

Il Moscato Passito è una delle prime eccellenze enologiche italiane nonché il prodotto emblema di Saracena, comune posto all'interno del Parco Nazionale del Pollino, in provincia di Cosenza. Lodato in diversi scritti dell'antichità, e immancabile già nel '500 sulla tavola dei papi, negli ultimi decenni non era mai andato oltre una dimensione produttiva domestica, rischiando quindi di scomparire.

Nel 1999 Luigi Viola, maestro elementare in pensione, decide di fondare, a Saracena, la "Cantine Viola". Scopo dell'azienda: il recupero e la valorizzazione del Moscato Passito. La produzione annua oggi non supera le 6.000 bottiglie da 50 cl, ma l'eccelsa qualità del prodotto ha valso alla famiglia Viola numerosi riconoscimenti e la tradizione del Moscato di Saracena è oggi un "bene culturale" (immateriale) del nostro Paese, oltre che un Presidio Slow Food.

L'antichissimo processo di produzione prevede la raccolta nei primi giorni di settembre del Moscatello, i cui grappoli vengono appesi su graticci ombreggiati per concentrarne zuccheri e aromi. Nei primi giorni di ottobre si vendemmiano la Guarnaccia e la Malvasia. Il loro mosto viene fatto bollire e successivamente vi vengono uniti gli acini appassiti del Moscatello, selezionati uno a uno e schiacciati manualmente per evitare la rottura dei vinaccioli. Segue una lunga fermentazione spontanea e una macerazione di almeno sei mesi... senza fretta.

Nasce così un nettare ambrato, limpido e denso. Il profumo è intensissimo, con sensazioni di scorza d'arancia candita, albicocca, datteri, frutta secca, petali di rosa appassiti e miele d'acacia. Chiude con toni ossidativi e speziati. Il sorso è dolce e avvolgente bilanciato da una decisa freschezza e da una raffinata traccia sapida. La persistenza è lunga e improntata su ricordi di macchia mediterranea.

È un vino da meditazione (anzi da godimento puro) ma può egregiamente accompagnare la pasticceria secca, le macedonie di frutta e i formaggi erborinati. Salute!

Moscato Passito di Saracena | Bianco Dolce Igp | Guarnaccia Bianca 40%,
Malvasia 35%, Moscatello di Saracena passito 25% | Cantine Viola |
Via Roma, 18 | 87010 Saracena (CS) | Tel. 0981 349099 | www.cantineviola.it



Passito
MOSCATO

CANTINE
VIOLA

FEDERANTO

111

VINI ITALIANI
CHE DEVI
PROPRIO
ASSAGGIARE

*Il libro dei sommelier
ma non troppo...*

emons:

