



VINI D'ITALIA 2009 | **Dolce dell'anno**

Moscato Passito '07 Luigi Viola | via Roma, 18 | Saracena (CS)  
tel. 098 134 071 | [www.cantineviola.it](http://www.cantineviola.it) | testo Marco Sabellico

## Il “maestrino” di Saracena

Un vino realizzato in modo arcaico, un procedimento che sembra quasi uscito dal De Re Rustica di Columella. Un vino dolce tradizionale, fatto come da sempre si fa in queste colline di viti e olivi nel parco del Pollino. Un vino tutelato da un Presidio Slow Food e che, da quando Luigi ha iniziato a produrlo, **è diventato una sorta di simbolo di un paesino** di cui grazie a questo si ricomincia a parlare.

LASCIARE una vita attiva, lavorativa e ricca di responsabilità per andare in pensione è un momento difficile per tutti. Dopo decenni di lavoro la prospettiva delle “passeggiate” e delle interminabili partite a carte al bar per molti è insostenibile. E così dovette apparire anche al protagonista della nostra storia, Luigi Viola, che alla fine degli anni Novanta si accingeva a lasciare l'insegnamento e, sentendosi in forze e pieno d'idee, decise di progettare la sua terza età. Che avrebbe dovuto portargli frutti importanti come quelli che aveva raccolto nei lunghi anni passati tra cattedre, banchi e lavagne. La terra fu il suo primo pensiero. Ma l'idea di affannarsi con la vanga per portare in tavola qualche buona verdura e basta non lo convinceva in pieno. La vigna, ecco, quella era già un'altra cosa. Qualche filare d'uve bianche già c'era nel podere di famiglia, e Luigi non aveva niente da imparare. Sin da bambino accompagnava padre e nonno per i lavori in vigna, era parte attiva della grande festa della vendemmia, curava il vino nelle botti durante l'inverno. «Quando pensai al vino – racconta Luigi – non ebbi un attimo di esitazione. Il vino che volevo fare era

solo uno, il Moscato della nostra tradizione, un vino dalla storia millenaria. E che ormai sopravviveva solo a livello familiare. Poche bottiglie che ogni famiglia in paese non rinunciava a produrre. Ma solo ed esclusivamente per il consumo domestico».

COSÌ IL MAESTRO di Saracena torna alla terra e alle tradizioni di famiglia, riassetta e amplia il suo vigneto di guarnaccia bianca, malvasia e moscato, e inizia a spingersi oltre le poche decine di bottiglie dell'autoconsumo. «Il Moscato, come da sempre si chiama a Saracena questo vino dolce, è lavorato secondo una tradizione millenaria. È il vino che allietava i sontuosi banchetti degli abitanti dell'antica Sibari – spiega Luigi – famosi in tutto il mondo antico per la raffinatezza dei loro costumi». La ricetta è complessa. Le uve alla base del vino (che quindi si chiama Moscato in ossequio alla tradizione, ma non è un Moscato in purezza), ovvero la guarnaccia (nota in Francia come *grenache blanc*) e la malvasia vengono raccolte a maturazione e vengono subito pigiate. Il mosto che se ne ottiene, in media sessanta litri ogni quintale d'uva, bolle e si riduce in

