

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

CIBUS

L'innovazione
fa grande
il food italiano

VODKA

Delicate e corpose
le nuove proposte
di Belvedere

MARCELLO CORRADO

Perillà, l'alta ristorazione
rivitalizza il territorio



Il Moscato di Saracena vuole l'Igp e **sogna** la Doc

Massimiliano Rella

Nel Parco nazionale del Pollino vengono prodotte 20 mila bottiglie distribuite fra poche cantine. Un passito da meditazione perfetto con pasticceria secca e formaggi erborinati

Paesaggi incontaminati, boschi incantevoli, ma anche formaggi, oli extravergini di qualità e un vino unico, il Moscato al governo di Saracena: il Parco nazionale del Pollino è uno scrigno di storia, natura e sapori. Circondato da vette che sfiorano i 2.200 metri, innestate da novembre a maggio, il comune di Saracena (Cosenza) poggia su una collina a 692 metri di altitudine; il suo centro storico purtroppo è quasi spopolato. "È un paese di origini remote -racconta il produttore di vino Roberto Bisconte- Dominata da saraceni e bizantini, l'antica Sestio fu anche tra le prime città degli Enotri, che portarono in Calabria la produzione vinicola".

Ricca d'antiche architetture -la Chiesa di S. Leone dagli interni barocchi e quella d'origini bizantine

s'impiegano diversi vitigni: il moscato bianco, o moscatello; il moscato d'Alessandria o zibibbo, qui chiamato *adduroca* (odorosa, in dialetto); la guarnaccia e la malvasia bianca. Per la qualità delle uve è fondamentale il microclima, che beneficia delle correnti in arrivo dallo Jonio e dal fresco del Pollino, con le sue forti escursioni termiche. I grappoli di moscato raccolti a settembre sono appassiti in modo naturale. A ottobre la guarnaccia e la malvasia, due varietà a maturazione tardiva, caratteristica accentuata dall'altitudine, sono raccolte quando sta per finire l'appassimento del moscato, quindi pigiate e pressate per ottenere un mosto concentrato, sottoposto a bollitura per fuoco diretto. In questo modo l'acqua evapora naturalmente e si ottiene un "mosto ristretto", con un volume finale che corrisponde a due terzi del mosto di partenza. "È una fase importante e delicata -spiega Luigi Viola, di Cantine Viola- Se la bollitura dura poco non si ha la giusta dolcezza, se dura troppo si ottiene un mosto stucchevole".

Al momento giusto i chicchi appassiti di moscato, schiacciati uno a uno con le mani, sono versati nelle botti riempiute di mosto concentrato (o in vasche d'acciaio, a scelta dei produttori). Grazie ai soli lieviti di quest'uva passita parte la fermentazione e gli acini rimangono a contatto con il mosto fino ad aprile. Si svina, si travasa e si fa riposare in acciaio o in legno. Dopo qualche mese il vino è pronto per l'imbottigliamento. A 14° gradi alcol, il Moscato di Saracena è un passito da meditazione perfetto con pasticceria secca e formaggi erborinati. In controluce rivela sfumature dal giallo all'ambrato, mentre al naso conquista con sentori intensi d'albicocca, fichi secchi, frutta esotica, arancia candita.

Un riferimento a questo particolare metodo produttivo lo troviamo già nel *De naturali vinorum historia* pubblicato nel 1596 da Andrea Bacci, medico e botanico, che menziona il *Moscatellum vinum* del sud Italia, descrivendo tre metodi e soffermandosi sulla bollitura. Ma si è dovuto attendere cinque secoli prima che venisse messo

Saracena si trova in Calabria, all'interno del Parco nazionale del Pollino, su una collina a 692 metri di altezza. Per il suo particolare Moscato si utilizzano uve moscato bianco, zibibbo, guarnaccia e malvasia bianca

di S. Maria del Gaudio - la comunità di Saracena è molto più conosciuta, però, per un particolare Moscato, presidio Slow Food, ottenuto da uve autoctone con un procedimento tradizionale, riconosciuto dal punto di vista normativo solo di recente.

Per fare questo passito delicato e profumato





a norma. "Con il nuovo testo unico sul vino approvato dal Mipaf è stata finalmente inserita, per quei prodotti riconosciuti come tradizionali dalle Regioni, la possibilità di fare la concentrazione tramite bollitura dei mosti, una tecnica fino a pochi mesi fa non consentita -racconta il giovane produttore Alessandro Viola- Questo vuoto normativo creava qualche problema di commercializzazione. Fatto questo, ora ci stiamo muovendo con altri produttori per chiedere una certificazione Igp ed eventualmente in futuro passare alla Doc".

La produzione totale ammonta a 20 mila bottiglie, ripartite tra poche aziende. Tra le principali, Cantine Viola, fondata a fine '90 da Luigi Viola, oggi gestita con i figli Roberto, Alessandro e Claudio. La produzione di appena 3 ettari di vigne per il Moscato ha impedito che questo vino particolare, sopravvissuto grazie alla produzione in casa, scomparisse a causa dell'emigrazione del dopoguerra. La prima annata risale al 2000 (www.cantineviola.it). Anche Feudo dei Sanseverino, nel centro storico, produce Moscato di Saracena e accoglie gli enoturisti in una sala degustazione che è un piccolo museo, piena di foto d'epoca e d'oggetti di famiglia appartenuti al padre dei due produttori, i fratelli Maurizio e Roberto Bisconte (www.feudodeisanseverino.it). Altra produzione di nicchia nell'azienda agricola Diana, di Biagio Diana, specializzata anche nell'olio extravergine d'oliva da varietà locali (www.aziendaagricoladiana.it). Ma troviamo le migliori etichette del territorio, non solo di passito, e un'ampia selezione di quelle calabresi, all'Osteria Porta del Vaglio, del giovane chef emergente Gennaro Pace, specializzato in una cucina di territorio rivisitata con un tocco di modernità (www.osteriaportadelvaglio.it). **F&B**



In alto, Luigi Viola delle Cantine Viola, una delle principali aziende della zona. Al centro, i fratelli Maurizio e Roberto Bisconte di Feudo dei Sanseverino e, a fianco, Gennaro Pace, chef emergente specializzato nella cucina del territorio alla quale cerca di dare un tocco di modernità. Nella sua Osteria Porta del Vaglio si trovano le migliori etichette del territorio