



Moscato passito di Saracena IGP

Il Moscato Passito di Saracena ha una storia che non è un'esagerazione definire millenaria.

Basti pensare che nel XVI secolo faceva parte della lista dei vini dell'Enoteca Pontificia: il Cardinal Sirleto (1514-1585) lo faceva spedire per nave da Scalea, affinché non mancasse mai sulla tavola di Papa Pio IV (1499-1565).

Citato in diversi trattati enologici dell'800, negli ultimi decenni non era mai andato oltre una dimensione produttiva domestica (molte famiglie di Saracena ne producevano qualche litro), rischiando quindi di scomparire.

Luigi Viola ha scongiurato tale rischio, producendolo attraverso un procedimento antichissimo che prevede la vinificazione separata del Moscatello di Saracena, vitigno autoctono, particolarmente profumato ed aromatico, e delle uve Guarnaccia e Malvasia.

La ricetta tradizionale è così unica da spingermi a dilungarmi nella sua descrizione.

I fase: Il Moscatello di Saracena viene raccolto ai primi di settembre e fatto appassire appendendolo grappolo per grappolo.

Il 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, in modo da aumentarne il tenore zuccherino.

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

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.

Gli abbinamenti tradizionali sono con la pasticceria secca ed i formaggi erborinati o i pecorini non troppo stagionati.

Un po più originale è l'accostamento con i fichi secchi e le macedonie di frutta: consiglio di provare le fragole macerate con moscato, limone e zucchero.

