

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Greco di Bianco - passito di Calabria

di Marino Forcellini

Degustare un Greco di Bianco è molto piacevole. E' un passito che viene prodotto in una piccola zona in provincia di Reggio Calabria, che ha una produzione molto limitata. Infatti negli anni Sessanta la produzione stava scomparendo, sia perché il vitigno richiede grandi cure, sia per la resa minima dovuta alla tipologia dell'acino ed anche al successivo appassimento che ne reduce notevolmente il volume. Il Dipartimento dell'agricoltura della Calabria a difesa di questo prodotto ha effettuato nel tempo una serie di iniziative atte a valorizzare e standardizzare la produzione fino ad ottenere nel 1980 anche il riconoscimento della DOC (Denominazione di Origine Controllata) con il relativo disciplinare di produzione. Viene ritenuto uno dei più vecchi vini italiani unitamente al passito di Siracusa.

La tradizione vuole che abbia origine da un tralcio di vite portato da coloni greci sbarcati nell'VIII secolo a.C. presso Capo Zefirio (oggi identificato in Capo Bruzzano), nel territorio comunale di Bianco. Questa forse è solo una leggenda, ma furono proprio i Greci, fin dall'VIII secolo a.C., a individuare sui litorali dell'Enotria, che significa terra del vino, le zone vocate alla vite e a dare impulso, con i loro vitigni e con le loro pratiche enoiche, ad una ottima produzione di vino

La mitologia racconta che questo vino avesse dei poteri rigeneranti sia a livello fisico che mentale. Infatti si narra che nella battaglia sul fiume Sagra, combattuta fra Locresi e Crotoniati nel VI a.C., la vittoria dei Locresi sul numeroso esercito dei Crotoniati fu determinata, oltre che alla comparsa di Zeus e dei Dioscuri Castore e Polluce, da questo vino che infondeva coraggio. In epoca romana era particolarmente gradito agli imperatori. In secoli più recenti nell'Ottocento dosi di Greco di Bianco erano consigliate come ricostituente nelle convalescenze, nelle malattie acute, nelle febbri malariche e negli esaurimenti nervosi.

La zona di produzione è molto limitata. Il vino viene prodotto a Bianco (da cui prende il nome), il paese che si affaccia sul mare in provincia di Reggio Calabria, vicino all'antica Locri Epizefiri, lungo il tratto di costa ionica chiamata "Riviera dei gelsomini", e parte del Comune di Casignana. Si tratta di un'area ristretta, ideale per le caratteristiche del terreno con la presenza di marne bianche di natura calcareo-argillosa, ricche di minerali ed oligoelementi che assicurano una certa riserva d'acqua e per il microclima con forte insolazione e brezza marina che elimina l'umidità dalle uve.

Il disciplinare prevede che venga prodotto con un minimo del 95% di uve del vitigno Greco bianco, che ha un grappolo spargolo e acini molto piccoli. Studiando il vitigno sembra che rientri nella famiglia delle malvasie.

La vendemmia si svolge di solito nelle prime due settimane di settembre.

Le uve raccolte vengono poste su graticci al sole o in essiccatoi ad aria forzata, subendo un appassimento che dura circa 8-10 giorni, un periodo molto breve e solo dopo avviene la pigiatura. Dopo la vinificazione, il vino matura di solito in acciaio e parte in legno. Può essere commercializzato dopo **13 mesi** dalla vendemmia. Il disciplinare prevede che il vino così ottenuto abbia un titolo alcolimetrico di 17 gradi complessivi (di cui 14 svolti e 3 di zuccheri).

Vediamo ora di degustare questo vino.

Quello che stiamo degustando è un passito, nel disciplinare sono previste anche altre tipologie (amabile e dolce), ma sicuramente il più interessante è il passito.

Alla vista ha un colore giallo dorato, con riflessi ambrati, al naso è etereo, con sentori di fiori d'arancio, miele e fichi secchi.

In bocca è morbido, caldo, armonico, con caratteristico retrogusto leggermente amaro. E' dolce ma con un buon equilibrio tra acidità e dolcezza, che gli deriva molto probabilmente dall'appassimento molto breve.

Può essere degustato senza accompagnamento, come vino da meditazione, ma è molto piacevole abbinato a dolci strutturati come quelli di pasta di mandorle oppure a formaggi abbastanza piccanti e anche al foie-gras.

