

Savuto DOC, vino di Calabria

di Paolo Valente | 



Dalla Calabria una DOC che affonda le sue origini nel passato

Il territorio della DOC Savuto è compreso in una ventina di comuni, tra le province di Cosenza e Catanzaro lungo la valle dell'omonimo fiume, naturale confine tra la Catena Costiera e il massiccio del Reventino, ai piedi dell'Altopiano della Sila.

In queste zone la vite è coltivata da sempre. I greci, incantati dalle bellezze dei luoghi, diedero all'attuale Calabria il nome di *Enotria*, terra del vino. Plinio e Strabone, geografo greco, decantarono le qualità del Savuto, allora chiamato *Sanutum*, quale vino apprezzato nei banchetti romani.

Nell'Ottocento, l'archeologo francese Francois Lenormant e il viaggiatore inglese Norman Douglas ne hanno segnalato le caratteristiche. Nel 1933 viene premiato alla prima Mostra Mercato dei vini tipici di Siena e nel 1946 Luigi Veronelli ne loda le doti di vino generoso nella guida ai Vini d'Italia. Mario Soldati, in *Vino al Vino*, raccontando di un viaggio a

Rogliano, uno dei comuni della DOC, si spinge a dire che *"il Savuto è il vino più celebrato della provincia di Cosenza, e sta a Cosenza come il Barolo sta a Cuneo"*. Poche pagine dopo, descrive come il parroco di Rogliano consideri il vero Savuto solo il "britto", che vuol dire bruciato: *"Nessuno è Savuto, Savuto è solo il Britto"*. E Britto è ancora oggi il nome di una località nel comune di Marzi e il nome commerciale di alcuni vini della denominazione Savuto.

I muretti in pietra che sostengono i vigneti e che si inerpicano sulle pendici dei rilievi affacciati sulla vallata del fiume Savuto hanno, da sempre, caratterizzato il panorama della zona tanto che a Rogliano il vino era conosciuto con il nome "Succo di Pietra" proprio a confermare lo stretto legame tra vigna e muretti di contenimento. Il metodo di coltivazione tradizionale è l'alberello.

Il disciplinare della DOC, istituita nel 1975, prevede un'unica tipologia per il rosso e una per il bianco. Nel rispetto della tradizione locale, la normativa consente l'impiego di numerosi vitigni. Per il rosso e il rosato sono previsti: Gaglioppo (localmente conosciuto con il nome di Arvino) fino al 45%, Aglianico fino al 45%, Greco nero e Nerello cappuccio, da soli o congiuntamente, fino al 10%. Possono inoltre essere utilizzati altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 45%. I sentori caratteristici evidenziano al naso note di frutta nera, susine, marasche con sentori speziati, di terriccio e di corteccia. La morbidezza del vino è ben compensata da buona tannicità e acidità. Interessante la persistenza che accompagna note speziate e terrose con ritorni di frutta matura. Si abbina a primi piatti, carni bianche o formaggi locali stagionati.



Per il bianco, i vitigni utilizzabili sono Mantonico fino al 40%, Chardonnay fino al 30%, Greco bianco fino al 20% e Malvasia bianca fino al 10%. Anche in questo caso si possono utilizzare altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino al 45%.

La versione Superiore richiede un tasso alcolico volumico minimo del 12,5% ed una maturazione di due anni.