

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

MOSCATO DI SARACENA, GIOIELLO CALABRESE



AIS MILANO • 28 APRILE 2017

♥ 0 👁 11 ➦ 0



Saracena_Di-Pear-Blossom-(Opera-propria)-[CC-BY-SA-3.0],-via-Wikimedia-Commons

Moscato di Saracena, gioiello calabrese



In collaborazione con **AIS Milano**.

Calabria. Provincia di Cosenza. Parco Naturale del Pollino. Saracena.

È qui che nasce una delle più piccole produzioni di vini passito d'Italia: il Moscato di Saracena.

Conosciuto sin dal Cinquecento, quando sembra fosse servito anche sulla tavola di papa Pio IV, è stato citato, ai primi del Novecento, da George Gissing e da Norman Douglas, scrittori inglesi che nei loro racconti di viaggio in Italia ne esaltano le qualità.

Nei tempi passati il Moscato di Saracena veniva prodotto in proprio da ogni famiglia che lo gustava nei giorni di festa e ne faceva dono ai notabili del paese, tipicamente avvocati e medici, come segno di riconoscenza.

Le uve utilizzate per la produzione sono guarnaccia, malvasia e moscatello di Saracena.

Il moscatello è una varietà aromatica locale che, pur evidenziando le caratteristiche olfattive tipiche dei moscati, non ha similitudini con il moscato di Alessandria o con altre varietà di uve moscato coltivate in Italia. È un clone che solo a Saracena riesce a raggiungere buoni livelli qualitativi.

Il tradizionale metodo di produzione, unico e particolarissimo, prevede una serie precisa di passaggi. La libera interpretazione di ogni produttore consente comunque la creazione di vini con una propria personalità senza perciò mai scadere nell'omologazione. Anche una piccola variazione nel processo produttivo, infatti, può portare a differenze significative nei prodotti finali.

Le uve guarnaccia e malvasia sono pigiate ed il mosto così ottenuto viene riscaldato fino alla bollitura che prosegue finché il liquido non si è ridotto a circa un terzo della massa iniziale; in questo modo gli zuccheri e i profumi si concentrano mentre i lieviti vengono inattivati.

Le uve moscatello, dopo la raccolta, vengono appese a dei graticci e lasciate appassire all'ombra per una ventina di giorni. Segue la sgranatura, un'attenta selezione degli acini che ad uno ad uno vengono staccati a mano dai raspi e, sempre a mano, pressati sofficemente. Il mosto così ottenuto viene aggiunto al mosto cotto preparato con gli altri due vitigni. Si procede quindi alla lunga (fino a

tre mesi) fermentazione alcolica che, a seconda dei produttori, avviene in acciaio o in legno. Un periodo di decantazione precede la fase di imbottigliamento e la messa in commercio. Normalmente consumato entro due o tre anni dalla produzione, in alcuni casi, ben sopporta anche periodi maggiori di invecchiamento.

Il colore riporta alla memoria le tonalità dell'ambra e i suoi riflessi lucenti. Al naso si percepisce immediatamente una grande complessità aromatica: gli intensi profumi spaziano dalla frutta esotica, agli agrumi e ai fichi secchi, dalle mandorle al miele, dai sentori di macchia mediterranea alle note resinose, dal tostato alle spezie. Elegante e fine al palato, chiude la beva con una nota amaricante che lo contraddistingue insieme all'inconfondibile freschezza.

È un tipico vino da meditazione da degustare, da solo, a conclusione di un pranzo, che può comunque essere ben abbinato a pasticceria secca o formaggi stagionati.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Calabria moscato Saracena vino wine

ALTRI ARTICOLI