

AZIENDE E VINI ESTERI

Moscato di Samos, il lato dolce della Grecia

By [Paolo Valente](#)

Posted on 19 settembre 2018 - Questo articolo è stato letto 1.9K volte.



Samos, una delle principali isole dell'Egeo, conosciuta per essere stata la patria natale di Pitagora, il matematico noto per il suo teorema, può anche vantare una ragguardevole produzione di vino: il moscato di Samos, appunto. A produrlo circa milleseicento ettari di vigneto impiantati quasi esclusivamente a Moscato Bianco nella varietà che i francesi definiscono **Muscat de Frontignan** o Muscat Blanc à Petit Grains.

La viticoltura è distribuita su tutto il territorio dell'isola a un'altitudine che, grazie alla conformazione geologica della stessa, può variare tra il livello del mare e i 900 metri. Samos infatti include la più alta montagna delle isole greche: la cima Vigla, sul monte Kerkis un vulcano estinto, che raggiunge i 1433 metri. I vigneti, coltivati ad alberello, sono spesso terrazzati e poggiano su terreni non particolarmente fertili, scistosi e ghiaiosi, che godono di buona capacità di drenaggio.



La storia della viticoltura nell'isola è stata pesantemente condizionata da leggi e normative.

Innanzitutto il **monopolio**: fino a qualche anno fa tutti gli oltre 2200 coltivatori dell'isola erano obbligati a conferire alla Cantina Cooperativa UWC SAMOS (Union of Winemaking Cooperatives of Samos) le proprie uve e non potevano vinificarle in proprio se non per uso personale, circa 300 litri di vino. Solo dopo una battaglia legale che ha coinvolto anche la giustizia della Comunità Europea, i viticoltori samesi hanno ora ottenuto il diritto di vinificare in proprio le uve dei loro terreni o acquistate da altri vignaioli. Il monopolio, presente sin dal 1934, è stato scardinato e si è assistito alla nascita di tre cantine private le cui dimensioni comunque non scalfiscono minimamente lo strapotere della Cooperativa.

E poi la **scelta del vitigno** da mettere a dimora: contributi e incentivi venivano concessi solo per l'impianto di uve Moscato; ciò ha determinato che sull'isola venga, di fatto, coltivato un unico vitigno relegando le altre varietà locali a ruoli decisamente marginali.



Con le uve Moscato vengono prodotte tre tipologie di vini:

- i **secchi** o dry, che vengono piacevolmente utilizzati in accompagnamento alla cucina di mare;
- i vini **semi-dry** presentano un residuo zuccherino di qualche decina di grammi al litro e sono prodotti con il metodo del blocco della fermentazione alcolica mediante aggiunta di alcol (fortificazione) o di anidride solforosa.
- i vini **dolci** rappresentano la tipologia per cui i vini di Samos sono conosciuti in tutto il mondo. Questa versione arriva a contenere importanti quantità di zucchero residuo derivante anche dall'utilizzo di uve appassite al sole. La fermentazione si interrompe

naturalmente con il raggiungimento di elevate soglie di alcol nel mosto. I vini dolci sono stati per anni gli ambasciatori all'estero della viticoltura greca; la Francia rappresenta da sempre la prima destinazione estera della produzione.

LA DEGUSTAZIONE



I vini della **UWC SAMOS**, cantina che produce tra i sei e i setti milioni di litri di vino, sono piacevoli, immediati e di buona costruzione.

Tra i vini secchi è degno di nota il **Psiles Korfes** che, come dice il nome che significa Alte Cime, viene prodotto utilizzando le uve coltivate nella parte più alta dell'isola. Vinificato con il supporto della barrique, risulta piacevolmente morbido con una buona armonia tra le caratteristiche del vitigno e la struttura importante. Il **Moscato Aspro** invece rappresenta la più autentica interpretazione del vitigno vinificato senza residuo zuccherino.

I vini semi-dry sono fortificati: il **Samos Grand Cru**, dai sentori lievi e freschi, è il prodotto più venduto all'estero mentre il **Samos Anthemis**, che matura per 5 anni in legno, è caratterizzato da profumi e sentori complessi ed evoluti.

Tra i vini dolci spicca il noto e blasonato **Nectar**, da uve appassite naturalmente al sole, matura 6 anni in piccole botti di legno; svela sia al naso che in bocca la sua opulenza e complessità ben bilanciata da una sorprendente freschezza.

LE CANTINE INDIPENDENTI



Domaine Vakakis, cantina fondata nel 2011, produce 9 vini; oltre alle tipologie classiche da uve Moscato, la gamma comprende anche il rosso **Tetractys**, un vino rosso da uve Augustiatis, varietà locale, e il rosato **Pyramid**, da uve Moscato bianco e rosso.

Di particolare interesse il **Cup**, un Moscato semi-dry la cui immediatezza, derivante anche da un equilibrato residuo zuccherino, lo rende facilmente abbinabile a piatti della cucina esotica dagli aromi intensi e ricchi di spezie.



La cantina **Coutsodontis** produce da pochi anni vini dalla spiccata personalità, ricchi di sapidità e con la caratteristica comune di rimandare alle note iodate del mediterraneo e della terra sferzata dal vento. Sei prodotti in gamma, tra cui un rosso prodotto con uve Fokianos e un rosato semi-dry che, insieme ad un bianco semi-dry, strizzano l'occhio ad un pubblico giovane che non è particolarmente abituato al consumo di vino. Il vertice della produzione aziendale viene raggiunto dal Moscato Secco **Palies Pezoules** le cui uve provengono da appezzamenti situati tra gli 800 e i 900 metri s.l.m. e la cui sapidità e acidità emergono in un'eleganza che contraddistingue la beva decisamente secca che rimanda agli agrumi gialli.

RELATED ITEMS: [MOSCATO BIANCO](#), [AUGUSTIATIS](#), [SAMOS](#), [GRECIA](#), [MUSCAT](#), [UWC SAMOS](#), [DOMAINE VAKAKIS](#), [COUTSODONTIS](#), [FOKIANOS](#), [MOSCATO](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/moscato-di-samos-il-lato-dolce-della-grecia/>