

Mykonos: una sorpresa enologica.

Mykonos, l'isola della luce, un posto glamour di grande bellezza naturale, di vacanza e di divertimento.

Come esperto di vini greci e conoscendo bene l'isola da tanti anni pensavo che i vini che si chiamano Paraportiani, dal nome della più famosa chiesa cicladica, una struttura arcaica costruita per addizione di successivi elementi con un risultato estetico che stupisce per bellezza e congruità architettonica, fosse un nome di richiamo per un vino prodotto nella Grecia continentale, mentre sono proprio le vigne di Mykonos a produrre queste bottiglie.

La coltura della vite è ad alberello, dove il ceppo cresce a pochi centimetri dal terreno per proteggersi dal vento.



Il produttore di questi vini è un miconiota che ha abbandonato il suo lavoro in banca per dedicarsi, in prima persona, a questa passione enologica.

Ho assaggiato questi vini con grande piacere ed attenzione, sotto un porticato di legno e a distanza di quattro o cinque metri dagli impianti, ed è stata una bella emozione vedere come i quattro vini che ho assaggiato rappresentino appieno la cultura enologica cicladica.

Il vino da uve a bacca bianca è un **Assyrtico**, non si sa se il nome derivi da una possibile origine siriana, ed è il vino bianco più apprezzato al mondo perché ha fatto innamorare, con il suo netto taglio sapido e citrino, una delle più influenti personalità del mondo del vino: Jancis Robinson, wine master e wine editor del Financial Times.



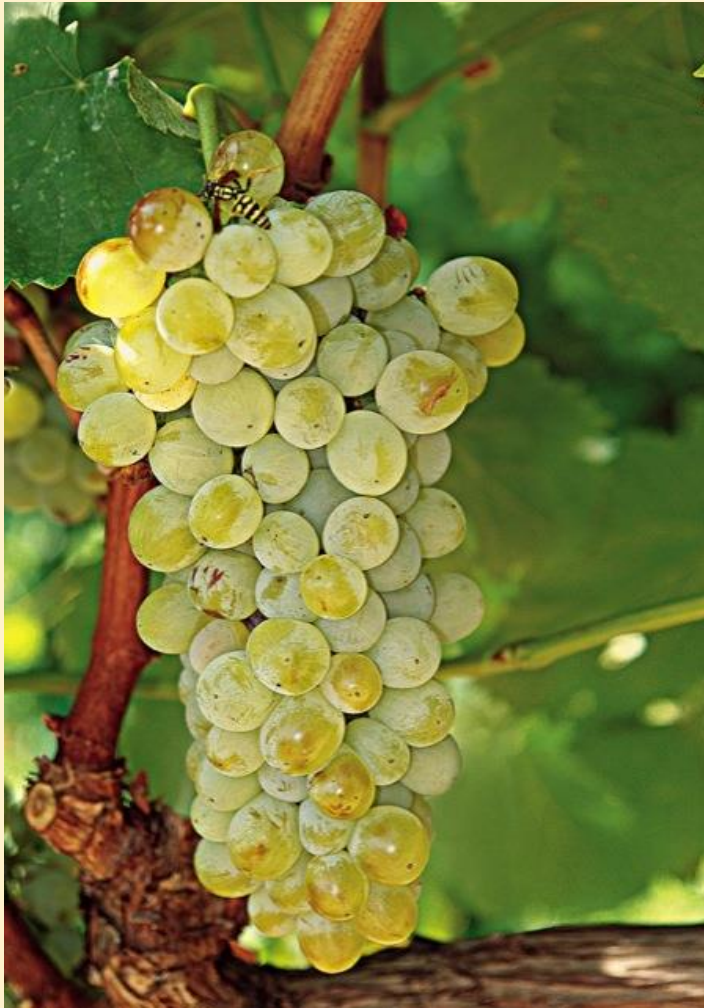
L'Assyrtico di Mykonos Vioma ha un colorito giallo paglierino scarico, non ha residuo carbonico, limpido, brillante, al palato presenta un bell'impatto alcolico con 12 gradi di elevata acidità e un basso contenuto zuccherino.

Questo regala spiccate note piraziniche di pepe bianco, alla prima olfazione note di lemonene da pompelmo e spiccata sapidità minerale.

Queste caratteristiche portano a una lunga persistenza e ad una gradevole chiusura acida del sorso.

Questo Assyrtico come mi era stato presentato era però più morbido e accattivante di quanto fossi abituato ad assaggiare e quindi il produttore mi ha detto che pratica un secondo taglio, che si chiama **Athiri**, un vino autoctono prodotto dalla sua azienda che viene pigiato insieme in una percentuale del 30%.

Un po' di simpatico stupore negli occhi del produttore quando gli ho detto che per me il taglio era esattamente 70% -30%, che lui pensava essere un segreto ben conservato nella sua azienda.



Il vino che viene utilizzato per il taglio dell'Assyrtico deriva da un uva locale pressoché sconosciuta che ha un buon residuo zuccherino e una struttura polifenolica meno scoppiettante di quella dell'Assyrtico e questo completa e ammorbidisce il primo vino e rende il prodotto più fruibile in abbinamento oltreché al pesce anche alle carni bianchi e alle verdure stufate così comuni nei cibi greci.

Alcuni grappoli vengono lasciati essiccare al sole per un appassimento su tralcio e vengono prodotte meno di mille bottiglie di un vino dolce, molto bene eseguito in cui il Meltemi non permette la crescita di muffa grigia e quindi siamo più nell'ambito

dei vini passiti da Zibibbo che nella ricca composizione floreale dei vini muffati.

Vi sono poi i due vini da uva a bacche rosse che si chiama **Mandilari**, perché in greco mantilo vuol dire mantello (trapesomantilo è la tovaglia per il tavolo da mensa)

Il nome di questa uva viene dalla forma del grappolo in cui gli acini apicali sono più rappresentati di quelli caudali e si curvano su quelli inferiori con un andamento a mantello simmetrico.

La densità degli acini è elevata, ma grazie al vento i fenomeni fungini, di cui queste uve tendono a soffrire, sono limitati e i vini possono essere prodotti in modo organico senza trattamenti chimici se non un po' di poltiglia bordolese ovvero il vecchio solfato di rame, quando occorre.

Il vino che si ottiene ha un immediato naso di amarena, presenta un ottimo bilanciamento tra componente zuccherina e componente acida, quando viene posto in rotazione nel bicchiere le note balsamiche di timo e origano sono molto percepibili.

Nessuno dei vini passa su legno, direi per fortuna, e quindi tutto quello che arriva al naso e al palato è espressione di queste uve e della capacità enologica del produttore.

Il rosé viene prodotto eliminando le bucce degli acini dopo 24 ore in modo che non cedano tutto il loro contenuto antocianico e in questo momento di grande fortuna dei vini rosati presenta un prodotto impeccabile in termini di qualità olfattiva e gustativa.

Il costo è contenuto perché costano intorno ai 7 euro, mentre solo il vino passito raggiunge i 14 euro. Sono prodotti unici, frutto di fatica, attenzione e passione, prodotti in meno di dieci mila bottiglie e quindi meritano appieno il diritto di aver preso il nome della più prestigiosa chiesa greca che è una delle più belle chiese al mondo.



Questi vini sono un fiero e caparbio atto di orgoglio isolano, determinazione, semplicità produttiva come nelle migliori tradizioni vinicole autoctone.

Troveremo modo di averne qualche bottiglia per una serata greca che quest'anno abbiamo saltato quando non si sapeva ancora se sarebbe stato possibile viaggiare e raggiungere le belle isole greche.

Questo è tutto da Mykonos.

<https://www.mykonosvioma.com>