Il vento e i profumi dell’Egeo

Augusto E Semprini

Esperto Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

Maestro Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio


BULGARIA
MACEDONIA
ALBANIA
TURCHIA
GRECIA
ATENE
Isole dello Ionio
Isole Sporadi
Isole Cicladi
Isole del Dodecanneso
CRETA
MAR EGEO
MAR IONIO
Orestias
Xanthi
Komotini
Alexandroupolis
Serrai
Kilkis
Kavala
Thassos
Samothraki
Florina
Edhessa
Thessaloniki
Kastoria
Kozani
Verola
Katerini
Poliyiros
Grevena
Limnos
Ioannina
Kalambaka
Larissa
Trikala
Corfù
Igoumenitsa
Parga
Volos
Paxi
Lesvos
Skiathos
Skopelos
Preveza
Karpenision
Lamia
Skiros
Lefkada
Agrinion
Amfissa
Evvoia
Mesolongion
Leyadhia
Khalkis
Delfi
Khios
Thivai
Cefalonia
Patrasso
Megara
Andros
Corinto
Pireo
Zante
Pirgos
Epidauro
Samos
Ikaria
Micene
Tinos
Tripolis
Nauplia
Kea
Mykonos
Kithnos
Sifnos
Naxos
Kalamata
Sparta
Amorgos
Milos
Astypalea
Santorini
Yithion
Kithira
Rodi
Karpathos
Irakdion
Isole dello Ionio
Isole Cicladi
Isole del Dodecanneso
Isole Sporadi
Isole dell'Egeo
Peloponneso
Attica
Grecia Centrale
Tessaglia
Epiro
Calcidica
Tracia
Creta


NEW WINES OF GREECE
Ionian Sea
Aegean Sea
Aegean Sea
Crete
Mavrodaphne of Cephalonia
Muscat of Cephalonia
Robola of Cephalonia
Mavrodaphne of Patras
Muscat of Rio
Muscat of Patras
Patras
Nemea
Mantinia
Goumenissa
Naoussa
Amynteo
Zitsa
Rapsani
Messenikola
Anchialos
Plagies Melitona
Muscat of Lemnos
Lemnos
Paros
Santorini
Samos
Rhodes
Muscat of Rhodes
Pezá
Archanes
Sitia
Dafnes
Athina
GREECE
Departmental Regional Wines
Departments producing P.G.I. wines
Districts producing P.G. I. Wines
1 Achaia
2 Argolida
3 Arkadia
4 Attiki
5 Corfu
6 Cyclades
7 Dodekanese
8 Drama
9 Evia
10 Florina
11 Grevena
12 Halkidiki
13 Heraklion
14 Ilia
15 Imathia
16 Ioannina
17 Karditsa
18 Kastoria
19 Korinthos
20 Kozani
21 Lakonia
22 Lasithi
23 Lefkada
24 Magnissia
25 Messinia
26 Mount Athos
27 Pella
28 Pieria
29 Serres
30 Thebes
31 Thessaloniki
32 Zakynthos
Protected Designation of Origin
PDOs by wine type
White Dry
White Sweet
Red Dry
Red Sweet
White Dry, Red Dry
White, combined with another type
Red Dry - Rhodes
White sweet combined with another type (i.d. Muscat)
White Sweet combined with other white, sweet wines
Rose, Sparkling
Protected Geographical Indication (P.G.I.)
VinMaps
N
W
E
S

Misò kilò retsina, se parakalò

Il vino più conosciuto della grecia è il retsina, tecnicamente appartiene ai vini aromatizzati, un vino bianco da uve a bacca bianca (saviatano) o con buccia rosata (Moscofilero). Queste uve sono comuni nella regione dell'Attica, che si trova subito a nord di Atene. Regione pianeggiante, terreni sabbiosi e ghiaiosi con eccellente drenaggio, vigne ad alberello, grande insolazione e scarse o nulle piogge da maggio fino alla vendemmia in Agosto. Il vino retsina, deriva il nome dall'aggiunta al mosto di resina drenata da un'incisione della corteccia del pino di Aleppo (Pinum Alepensys). Le resine delle pinacee sono molto ricche di monoterpeni, sostanze volatili, dall'odore acre e pungente (riferimento olfattivo: la trementina). Queste sostanze, nella pianta, hanno una funzione antiparassitaria ed inibiscono la crescita batterica. Si ritiene che la resinatura del vino, che garantisce longevità a vini poco alcolici, derivi dalla contaminazione accidentale del vino trasportato in anfore coricate, il cui tappo di terracotta veniva sigillato tramite resina per garantirne la tenuta. Probabilmente l'osservazione che il vino contaminato da resina aveva maggior resistenza all'ossidazione e minor tendenza all'acetificazione per l'azione antibatterica della resina sull'Acetobacter portò alla scelta di miscelare la resina al vino. Oggi, per ottenere il vino Retsina si aggiunge un chilo di resina a 1000 litri di mosto. Fino agli anni '50 questo procedimento veniva completato nelle diverse osterie che avevano, sul fondo del locale, delle botti in legno di castagno in bella mostra, con la loro spina. La Retsina veniva spillata in boccali di alluminio e si ordinava, in ragione della sua differente densità, a chilo come si fa ancora per l'olio.


KOURTAKI



Le due principali case vinicole greche Boutari e Tsantali sono state fondate più o meno negli stessi anni, 1869 e 1890.
Boutari inizia la sua attività nella regione di Naoussa, nella parte nord della Grecia, la propaggine settentrionale dei Balcani.
Il suo vino principale è il Naoussa, omonimo della cittadina intorno a cui si sviluppano i vigneti.
Xynomavro (si pronuncia Xynòmavro), letteralmente amaro (xydi in greco contemporaneo è aceto) e scuro (mavros). Negroamaro è un vitigno ben noto agli Italiani coltivato quasi esclusivamente in Puglia, la Magna Grecia appunto. L'alta acidità ed i tannini poderosi hanno fatto associare lo Xinomavro al nebbiolo, ma la questione è ancora aperta ed all'assaggio il vino è del tutto Negromaro, con caratteristiche speziate tipiche e non presenti nel Nebbiolo. A differenza della maggio parte delle colture ad alberello della maggior parte dei vini greci, la coltivazione è a Guyot. Lo Xynomavro è stato il primo vino greco ad essere venduto in bottiglia ed è il top-seller nel mondo. Fino a vent'anni fa era il solo vino rosso presente sulla lista dei vini dei ristoranti e taverne greche. Il vino viene passato in barrique per un anno e venduto in una versione base ed una riserva


ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ
ΝΑΟΥΣΣΑ
2013
ΜΠΟΥΤΑΡΗ





Il Moskofilero è un vitigno a bacca rosata non molto produttivo, ma con uve che danno un vino con spiccata acidità, note agrumate, saline e di frutta bianca che possono arrivare fino alla speziatura di noce moscata da cui forse deriva il nome. Questo nome rimane di etimo misterioso perché il termine Mosko era presente solo nella parte sud della attuale Albania. Comunque il termine moscato, fa riferimento alla nota spezia che si produce nel sud-est asiatico (Indonesia e Molucche) ma che venne commercializzata a partire dal porto di Muscat, capitale dell'Oman, pur arrivando dal Pacifico al porto di Bashra, Iraq, sul Golfo Persico. Sappiamo che la spezia era venduta a caro prezzo dai marinai musulmani ai Veneziani. Alcuni associano alcune caratteristiche del Moskofilero al Pinot Grigio. Al mio gusto manca la secca nota affumicata del Pinot grigio e la diretta verticalità dei suoi aromi. La regione del Peloponneso in cui il Moscofilero da i migliori risultati si chiama Mantinia. Il vino Mantinia è fatto da Moscofilero in purezza. Alcuni terrreni su cui cresce questo vitigno sono alti sul livello del mare e questo permette di ottenere maggiore acidità e minore contentuo zuccherini. Il vino è sapido, con spiccate note saline, di agrumi e di fiori bianchi.


THEMA




KANENAS

Scendendo da Nord a Sud incontriamo la Tessaglia, una regione montuosa dominata dal monte Olimpio.
Il vino che viene prodotto è il Rapsani, un uvaggio composto di un terzo di Xynomavro, un terzo di Stavroto ed un terzo di Krassato. Un tempo anche le vigne erano piantate con le tre varietà insieme, ora invece sono coltivate in lotti separati. Stavroto e Krassato complementano i tannini rigidi e di luna maturazione, con le loro caratteristiche antocianiche più ricche e acidità piu moderata. Il vino affronta una trasformazione malolattica e viene maturato per un anno in botti di rovere da 300 litri. Il risultato è un vino rosso armonico, con intense note di prugna e di piccola frutta. Il vino può invecchiare bene fino a dieci anni. L'accostamento è volto soprattutto alle carni rosse ed alle carni selvatiche.


TSANTALI
Ραγάνι
2015
TSANTALI

XYNOMAVRO

STAVROTO

KRASSATO







Nel Peloponneso, poco a sud-est del canale di Corinto vi è una regione di considerevole interesse enologico, la Nemea. Il vino che viene prodotto si chiama Agiorgitico (vino di Aios Jorgos, vino di San Giorgio). E' prodotto dal cepage omonimo che si ritiene autoctono della Grecia, il vitigno ha robusta costituzione ma è prono alle infezioni virali e tollera bene le calde estati greche. Il vino che si ottiene è differente in ragione dell'altitudine della vigna. A cento metri sul livello del mare il vino è dominato dal suo bouquet floreale, delicato, gradevole con ciliegia matura e fragola ma di scarsa complessità, il tenore zuccherino è elevato e piuttosto debole l'acidità. I vigneti di altitudine pemettono invece all'Agiorgitiko di sviluppare meglio la componente polifenolica con un naso più complesso che arriva alla frutta rossa macerata, miglior attacco tannico al palato e buona persistenza. Vi sono quindi due Agiorgitiko con cui confrontarsi, a grandi linee il primo ricorda un Gamay poco strutturato il secondo arriva a confrontarsi con un Merlot, senza però averne la finezza. E' un vino da carni bianche e verdure a lenta cottura, anche se le bottiglie più scelte (quelle dei vigneti di altitudine) reggono bene il confronto con carni rosse arrostite o brasate.


Αγιωργίτικο
Μπουτάρι
2014
BOUTARI


ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ
ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ
2012
ESTATE GROWN


ΚΑΤΩΓΙ
ΚΑΤΩΓΙ
KATOGI AVEROFF WINE
Οίνος Ερυθρός Ξηρός
Κατόγι & Στροφιλιά α.ε. Μέλανα Ελλάς
2012
Red Dry Wine
Bottled by KATOGI & STROFILIA S.A.
Melanes, Greece
ΑΒΕΡΩΦ


ΠΑΡΑΓΚΑ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ
2014
ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Andiamo a Patrasso per parlare di un solo vino, il Mavrodapnhe. E prima che il lettore faccia gli scongiuri, ricordiamo che andare a Patrasso, inteso come fallire, andare a gambe all'aria o peggio passare a miglior vita deriva da una frase biblica (ire ad patres, andare dai propri antenati) assolvendo la città da qualsiasi connotazione nefasta. A dire il vero però, due ottimi ammiragli veneziani Giacomo Barbarigo e Vettore Cappello rimediarono in due anni successivi due belle batoste nelle acque di Patrasso da parte della flotta turca. Noi comunque andiamo a Patrasso solo per il Mavrodaphne che significa Lauro scuro. Il nome fu scelto dal bavarese Gustav Clauss, fondatore della Achaia Clauss, per la forma dei grappoli che ricordavano il lauro od in memoria di una figlia, Daphni, scomparsa prematuramente. Il vino è ottenuto dal vitigno omonimo piantato quasi esclusivamente nell'area di Patrasso e nell'isola di Cefalonia. La fermentazione alcolica viene interrotta dall'aggiunta di distillato alcolico delle stesse uve (mutage) in modo da uccidere la maggior parte dei lieviti. Il vino che si ottiene passa poi in botti che vengono esposte al cocente sole greco e quindi si concentra per evaporazione. Un attenta miscelazione con metodo solera porta poi al prodotto definitivo, quindi taglio sapiente con annate precedenti. Siamo quindi di fronte ad un vino fortificato come lo Xeres, il Porto, il Marsala. I suoi accostamenti sono con la pasticceria greca, in realtà integralmente turca di origine.



Cefalonia

Splendida isola dello Ionio, verdeggiante e montuosa. L'isola ha un suo vitigno autoctono a bacca bianca che si chiama Robola Kefalonià. Nonostante l'assonanza del nome con la Ribolla, gli accertamenti ampelografici non hanno dimostrato una linea filogenetica. Vedremo che anche il profumo gustativo non ha nessuna vicinanza a quello della nostra Ribolla. Il vitigno resiste bene alle estati con temperature diurne di 26 gradi e la maggior parte dei vigneti sono sulle pendici sud-est dell'isola, quasi a sottolineare che la varietà non soffre certo della importante insolazione estiva. I terreni sono prevalentemente calcarei con buon drenaggio delle piogge autunnali. La coltivazione è ad alberello. Vi è una cooperativa del vino che riunisce oltre 300 produttori di piccoli appezzamenti, ma vi sono anche produttori con una lunga storia di produzione selzionata ed appassionata come Gentilini. Il Robolla kefalonià classico ha una bella presentazione perché la bottiglia dal collo in giù è racchiusa in un sacchetto di iuta, chiuso da una coulisse fermata da una moneta commemorativa antica che ritrae un vendemmiatore con la sua cesta di vimini sulle spalle. Il Robolla è un vino del mare, lo si avverte immediatamente al naso con salinità e limone preponderanti. La sua acidità fenolica, rilevante caratteristica del vitigno visto la quantità di calore a cui vengono esposte le viti, è molto pronunciata e supporta una netta sensazione minerale perfettamente corrispondente fra naso e bocca.




ROBOLA
of
CEPHALONIA
APPELLATION OF ORIGIN OF HIGH QUALITY
ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ
DRY WHITE WINE
PRODUCT OF GREECE 12%

A Santorini il vitigno autoctono tipico è l'Assyrtiko, un cepage a bacca bianca con spiccata acidità ben associata a note prevalentemente agrumate ma che arrivano alla frutta bianca. Molto pronunciata la sensazione minerale che si correla con il clima marino ed ai terreni vulcanici congrui con la natura dell'isola. Le Cicladi, ricordiamo che sono le isole disposte a ciclo intorno allo scoglio roccioso di Delos, sono molto ventose ed il Meltemi, vento che da nord-ovet scendendo dall Siberia tramite i Dardanelli, regala un'atmosfera tersa ed un sollievo dal solleone, ma può soffiare anche per settimane a circa trenta nodi. Come proteggere la vite? Muretti a secco (xerolitià) composti da semplici ciotoli posti uno sull'altro senza malta, coltivazione al alberello e una particolare cura della vite che la porta a crescere rasente al terreno arrotolata come un serpente, dentro questo cesto ligneo i grappoli crescono protetti dal disseccamento. L'Assyrtiko ha una bel naso complesso e le versioni barricate molto in voga in questo momento, a mio avviso, coprono la bella vigoria gustativa con delle tostature che preferirei ottenere da sovramaturazioni piuttosto che dalla pur ottima quercia francese.

