

Grecomusc'

un vitigno da salvare

Foto Antonella Monaco



Contrade di Taurasi è una piccola azienda viti-vinicola a conduzione familiare nata nel 1998, che produce vini naturali derivanti esclusivamente da uve aglianico di proprietà. A partire dal 2003, grazie anche al supporto scientifico del prof. Giancarlo Moschetti e del dott. Nicola Francesca, dell'Università degli Studi di Palermo, l'azienda ha scoperto e vinificato una varietà di vite a bacca bianca nota con il nome di "Grecomusc'", "Roviello" o "Rovello bianco". Di questo cultivar sopravvivono

poche centinaia di ceppi su piede franco nei comuni di Taurasi, Mirabella Eclano e Bonito. Il termine *Greco muscio* non è mai citato nella ampelografia ottocentesca; risale invece al 1875 la descrizione di una varietà "Rovello bianco" (ad Avellino) o *Roviello* (ad Altavilla Irpina) i cui caratteri ampelografici corrispondono alla varietà oggi diffusa anche con il nome di *Greco muscio*. Il vitigno rientra nel progetto "Atlante dei Vitigni Storici Irpini" dello ST.A.P.A. – Ce.P.I.C.A., Regione Campania.

Il Grecomusc' ha la singolare caratteristica che il pericarpo cresce a dismisura rispetto alla polpa dando al chicco l'inconfondibile aspetto moscio. La scarsa disponibilità di acqua nel periodo di maggior accrescimento delle bacche genera, probabilmente, un rapporto solido/liquido a sfavore di quest'ultimo.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente sono subito trasportate in cantina in cassette da 20 kg dove vengono pigiadiraspate e pressate. Dopo 24 ore di sosta in botte la fermentazione alcolica viene avviata a temperature di 18°C utilizzando lieviti selvaggi isolati direttamente in vigna. La malolattica spontanea è controllata in modo da non esaurire tutto l'acido malico presente. Il vino matura in contenitori di acciaio (70-80%) e rovere (20-30%) per circa 11 mesi su fecce fini. Il vino è imbottigliato con filtrazione grossolana (con cartucce inerti di porosità 3 micron).



Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi
Comunità del cibo di agricoltori custodi dell'antico vitigno Grecomusc'

DEGUSTAZIONE

Vino unico, si presenta di un colore paglierino intenso con netti riflessi dorati, consistente e voluminoso al naso, intenso e persistente con netti sentori minerali di pietra focaia, fiori gialli, menta, affumicato e fieno maturo. Secco al gusto è di grande intensità e persistenza. Caldo e molto sapido conserva una buona consistenza acida che lo rende piacevole alla beva e longevo nel tempo.



Foto Antonella Lonardo



Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi
Comunità del cibo di agricoltori custodi dell'antico vitigno Grecomusc'