



GRECO DI BIANCO

Cantine
Jelasì
Antonio
1881



Il greco di Bianco è un vino passito proveniente dai vitigni della fascia costiera reggina sul versante ionico nel territorio di Bianco (RC), da cui prende appunto il nome.

Questo vino ha antiche radici enologiche, dal caratteristico profumo di zagara. L'antico procedimento vitivinicolo descritto ne Le opere e i giorni del poeta greco Esiodo nel VII sec. A.C., è ancora oggi alla base della lavorazione delle uve con le quali si produce il Greco di Bianco DOC, un vino unico sia dal punto di vista enologico, che vitivinicolo, storico e gastronomico.

La tradizione vuole che abbia origine da un tralcio di vite portato dai coloni greci sbarcati nell'VIII secolo a.c. presso Capo Zefirio (oggi identificato come in Capo Bruzzano).

Il greco è il vitigno, che si distingue perché è diverso nella struttura e nella forma del grappolo: medio o grande,

piuttosto corto, semispargolo e munito di una o due ali, con acini medi dalla buccia spessa e poco pruinosa, di colore giallo dorato.

Il viene prodotto a Bianco, il paese che si affaccia all'antica "Riviera dei Gelsomini", e dove ancora oggi, dopo centinaia di anni, quest'uva ancora sopravvive.

*così
DIVINO
da non
sembrare
TERRENO*

Il nome del vino si lega particolarmente al territorio, richiamando le sue caratteristiche per la presenza di una particolare e rara varietà di marne bianche di natura calcareo-argillosa detta "agghiocana", ricca di minerali e oligoelementi che ne conferiscono la peculiarità.

tradizione e STORIA



E' considerato il vino più antico d'Italia e la sua produzione quasi scomparsa intorno agli anni sessanta, è stata poi riavviata. Ha un colore giallo dorato intenso, profumo quasi amarognolo, come di zagara, cioè il fior d'arancio.

Si tratta di un vino dolce particolare, le cui uve sono raccolte a metà settembre, rigorosamente a mano, stese delicatamente al sole su graticci di canna per circa 8 -10 giorni, e solo dopo avviene la pigiatura e successiva torchiatura. In altri casi si usa appassirle direttamente sulla pietra.

I vecchi vigneti vengono ancora coltivati ad "alberello", l'antico sistema di allevamento greco. Questo passito ha qualità eccezionali che fortunatamente non ha perso nel tempo, conservando le sue caratteristiche che contribuiscono a differenziarlo. La mitologia racconta che questo vino avesse dei poteri rigeneranti sia a livello fisico che mentale.

Si narra che durante la battaglia sul fiume Sagra, combattuta fra Locresi e Crotoniani nel VI a.C., vinsero i Locresi, nonostante fossero in netta minoranza, grazie al Greco che diede loro forza e coraggio. Questo nobile passito, veniva prescritto anche agli imperatori romani come ricostituente nelle convalescenze, nelle malattie acute, nelle febbri malariche e negli esaurimenti nervosi.

Per Luigi Venorelli, un prestigioso enologo, cuoco, gastronomo, e scrittore italiano, il Greco di Bianco è una gemma enologica dal color oro e dai riflessi ambrati. E' un vino brillante, intenso, caratteristico, che sa di frutta ed agrumi canditi, miele, mandorle, zagara e bergamotto, morbido e avvolgente, dal gusto fresco e piacevolmente dolce. Profumi e sapori delicati ed originali che si uniscono alla meravigliosa terra di sole e di mare. Insomma, un vino di meditazione e ricco di storia, tradizioni e racconti della splendida Calabria.