



# 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.*