

La Vetrina del Gusto

TASTE VIN

IL DOLCE NETTARE DEL MAR EGEO

di PARSIFAL

Dal «greco mar da cui vergine nacque Venere, e fea quelle isole feconde col suo primo sorriso» è cinta un'aprica isola che si staglia imponente nell'Egeo per i monti che più s'elevano su tutti gli arcipelaghi. Mi perdonerà l'italico vate nativo di Zacinto se ho rubato alcuni suoi mirabili versi, donati alla terra pelagica ove «fanciulletto giacque», per affrescare i contorni di Samo, che non solo per le alture eccelle tra le Cicladi e il Dodecaneso ma anche - e soprattutto - per un dolce nettare partorito da così ferace natura che ben poco l'uomo deve aggiungere in artificio.

Ci sono vini che si scoprono per caso. Ringrazio l'eccentrico Boris del Bar Cavour di Vercelli (celebre per la rhumoteca con oltre 200 tipi di etichette) perchè alla mia ennesima pretenziosa richiesta di un calice di vino memorabile ha estratto, come un mago da un cilindro, la materializzazione di un prodigio. Ho così conosciuto Samos Nectar prodotto non già da vignaioli di blasone francese o toscano bensì da una piccola cooperativa dell'omonima isola dove vivono solo 44mila anime.

Mentre riflettevo se tale ottimo vino da dessert fosse degno di codesta rubrica ecco la folgorazione: François Morel e Jaques Dupont hanno accolto il frutto dei colli di Samo nel loro volume "Un Mondo di Vino" (DeAgostini), tra 350 bottiglie, per loro le migliori del pianeta. Via libera dunque al *peana* della cooperativa greca che per fare questo nettare non ha nemmeno bisogno del *mutage* (arresto della fermentazione alcolica) che in quella patria del Muscat à petits grains dalla maturità eccezionale dona indimenticabili *cuvées* di vino dolce naturale. A Samos Nectar per diventare "naturalmente dolce" basta il verace appassimento di uve al sole per sprigionare così i suoi sentori di frutta matura tracicanti dal bel colore ambrato, il sapore di mandorla che scivola in gola armonico in un inno alla dolcezza, carico di aromi soavi e sapidi; persistente al palato, è dotato di un carattere deciso e di immensa longevità capace di sedurre anche *baccanti* ai primi approcci enologici.



LA BOTTIGLIA DI SAMOS NECTAR PRODOTTO IN GRECIA