

Sintonie 2010 bianco Paestum igt, quando il moscato è secco



Le vigne della Tenuta Mainardi

TENUTA MAINARDI

Uva: moscato

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Del vitigno Moscato, che ha origini greche, ce ne sono diversi tipi e, purtroppo, anche notizie non sempre chiare in proposito, che generano una certa confusione. Cerchiamo allora di mettere un po' d'ordine. La tipologia più famosa in Italia è quella bianca (l'Asti spumante, per intenderci), seguita subito dopo dal Moscato d'Alessandria (lo Zibibbo del passito di Pantelleria), ma esistono anche altre varietà: gialla, rosa, nera, di Terracina, di Scanzo e poi il Moscato di Saracena e quello selvatico, che fanno parte

tutte della stessa famiglia.

Di solito siamo portati a pensare che il moscato debba essere per forza dolce e frizzante. Ed invece non è sempre così, perché dipende dal fatto se il vino ha subito una seconda fermentazione in autoclave col metodo Charmat o Martinotti, oppure ha intrapreso un normale processo di vinificazione in bianco, come per esempio nel caso del Moscato dry Terre d’Orazio della Cantina di Venosa oppure del “Sirio” di Vignalta.

Il vino in questione si chiama Sintonie Igt Paestum bianco 2010, provato a [Benvenuto Cilento](#), e viene prodotto da Tenuta Mainardi di Aquara, situata nel territorio della Val Calore, che possiamo definire il quarto polo della viticoltura salernitana (gli altri tre sono naturalmente la Costiera Amalfitana, i Colli Picentini ed il Cilento) e che, dopo l’implosione della Cantina Sociale di Castel San Lorenzo, si sta ritagliando un proprio spazio vitale con la nascita di alcune interessanti ed autonome aziende, che prima conferivano le uve.

La Tenuta Mainardi, che appartiene alla famiglia Serra, è stata fondata nel 1955 come azienda agricola e soltanto nel 2007 è stata presa la decisione di realizzare una cantina per trasformare le proprie uve e valorizzare così al meglio le caratteristiche dei vini locali, in un contesto dalle grosse potenzialità e di accresciuta qualità. Attualmente, dopo il capostipite Giuseppe cui è succeduto il figlio Domenico, sono i fratelli Giuseppe, Luca e Marco a reggere le sorti aziendali.



Tenuta Mainardi, la bottaia

Il Sintonie 2010 è prodotto con sole uve di Moscato bianco, che vengono vendemmiate verso la fine di settembre. La fermentazione dura quindici giorni in acciaio inox a temperatura controllata, poi il vino sosta quattro mesi sulle proprie fecce e completa il ciclo con un mese in bottiglia prima di essere messo in commercio. Il volume alcolico si ferma a 12,5° C. Il colore è di un paglierino tenue. Tipici aromi varietali salgono prepotentemente al naso. Si distinguono chiaramente incalzanti “umori” fruttati, come quelli di banana e di pompelmo e poi note penetranti di muschio, zenzero, sambuco e glicine. Il palato è fresco ed invitante e reitera la percezione fruttata. Termina con un finale pimpante. Lo abbinò alla classica pasticceria nostrana e, osando un po' di più, a formaggi semi-stagionati o erborinati. Prossimo!

Questa scheda è di Enrico Malgi

Azienda Agricola Tenuta Mainardi - Frazione Mainardi - Aquara (SA) - Tel.

0828/1897465 - Fax 0828/1897464 - info@tenutamainardi.it - www.tenutamainardi.it -

Enologo: Marco Serra - Ettari di proprietà: 15, di cui 2,5 vitati. Bottiglie prodotte: 18.000

- Vitigni: Aglianico, Barbera, Sangiovese, Merlot, Fiano e Moscato bianco.