

Arriva il Raspato di Saracena, macerato bianco dal sorso dirompente sospeso tra terra e mare. Lo racconta Luigi, anima di Cantine Viola

27 Gennaio 2026



SARACENA – “Per noi il Raspato è un vino molto importante, rappresenta una parte identitaria e sincera del nostro percorso e nasce con l’ambizione di trasmettere una storia e un territorio”. Ottantacinque primavere, maestro elementare in pensione, **Luigi Viola** non nasconde l’ambizione di voler portare agli onori delle cronache enologiche il suo nuovo punto d’arrivo: Il Vino del Preside Calabria Igt Raspato.

Un bianco macerato secco, aromatico, essenziale. Particolarissimo al pari del suo fratello dolce, il Moscato Passito di Saracena, nettare di punta di Cantine Viola, che Luigi ha contribuito in maniera determinante a salvare dall'estinzione. Fondando e dedicandosi a tempo pieno, dopo oltre 35 anni di insegnamento a scuola, la piccola cantina bio a Saracena (Cosenza), il posto al quale appartiene e dal quale rilancia nuove prospettive per il territorio dopo aver contagiato con la sua passione tutta la famiglia, la moglie **Margherita** e i figli **Alessandro, Claudio e Roberto**.



Luigi Viola con il figlio Alessandro

Antichissimo borgo della provincia di Cosenza arroccato alle pendici del parco nazionale del Pollino, Saracena, Città del Vino e Città dell'Olio, ha origini che si perdono nella leggenda . Si ritiene edificata dagli Enotri, antichi italici occupanti la regione dell'Enotria (terra del vino), un vasto territorio che comprendeva l'odierna Calabria e Basilicata prima dell'arrivo dei Greci.

A testimonianza della storicità del Moscato passito al Governo di Saracena e del suo fratello ritrovato, il Raspato, è proprio il particolarissimo e laborioso metodo di vinificazione separata, che oltre all'appassimento di parte delle aromatiche uve autoctone di moscatello e adduraca o odoacra (un clone dello zibibbo) prevede, prima dell'assemblaggio finale, la bollitura per ore di parte del mosto di malvasia e guarnaccia. Un metodo antichissimo e unico nel suo

VirtùQuotidiane

genere, tramandato oralmente tra le famiglie del posto.



www.virtuquotidiane.it Arriva il Raspatto di Saracena, macerato bianco dal sorso dirompente sospeso tra terra e mare. Lo racconta Luigi, anima di Cantine Viola

Va detto inoltre che questo storico vino dolce da meditazione godeva di grande fama sin dal XVI secolo quando era presente sulla tavola dei pontefici romani, citato poi in diversi trattati enologici dell'800. La fillossera prima e l'abbandono delle campagne dopo, fecero sì che la sua produzione sul finire del secolo scorso fosse relegata al solo consumo familiare dei pochi che ancora lo producevano.

Nella passione di Cantine Viola e con l'entusiasmo di **Carlin Petrini** e poi con l'eco delle principali guide di settore ("fu Bibenda ad accostare il nostro passito da meditazione allo Chateau d'Yquem" citano orgogliosi i Viola) il Moscato di Saracena ha ritrovato la forza per far risplendere e brandizzare il terroir.

Attualmente la produzione del Moscato passito al Governo di Saracena conta su una decina di piccole cantine del territorio, metà delle quali regolamentate dal presidio Slow Food.

Analogamente per il raspato, la vinificazione avviene per concentrazione del mosto di sole uve autoctone ma in proporzione diversa e con passaggi più veloci, come la bollitura breve del mosto di malvasia e guarnaccia – "avevano capito nei secoli che la bollitura ha un'azione difensiva e impedisce al vino di diventare aceto", raccontano i Viola a *Virtù Quotidiane* – con l'aggiunta degli acini selezionati di moscatello e odoacra, meno disidratati, e non schiacciati a differenza del moscato perché questo vino, spiega Luigi, ha bisogno più di aromaticità della buccia che non di polpa zuccherina".



L'appassimento delle uve

Dunque un vino secco fatto di sole uve dolci e perciò difficile da fare, considerano i Viola, “Un vino che deve ricordare i profumi del nostro moscato, e che si chiama raspato perché in botte si aggiunge una manciata di raspi”.

Anche la fermentazione è più breve, di circa un mese in acciaio, poi in legno per 2 anni e poi 1 anno in bottiglia. “Per scelta” aggiungono i Viola “la nostra cantina punta in linea generale su vini tipicamente territoriali da invecchiamento, abbiamo visto che il tempo migliora sensibilmente il gusto dei nostri prodotti”.

“Il raspato è sicuramente particolare e quasi scomparso dalla circolazione perché non lo fa

più nessuno ormai” afferma Luigi, “Io ho imparato da mio nonno e ho cominciato a farlo dopo tanti anni, ho voluto riprovarci dietro le insistenze di mio fratello **Aldo**, il preside al quale dedichiamo l’etichetta. Aldo aveva tanto insistito affinché quel vino giallo carico di 15 gradi alcolici e ricco di profumi, sconosciuto ai più ma di stretta tradizione locale, venisse recuperato com’era accaduto vent’anni prima con il moscato passito esclusivo di Saracena”.



“Nel 2018 abbiamo prodotto una prima barrique di raspato per prova ed è andata benissimo” continua Luigi mentre Alessandro versa nei calici il Raspato '22 , qualcosa come 1.200 bottiglie pronte per essere etichettate ed esordire sul mercato, l'exploit è schedulato per il prossimo Vinitaly di Verona , dal 12 al 15 aprile al Veronafiere.

“Da una di numero siamo passati a quattro barrique e per la prima volta commercializziamo in magnum, incrementiamo poco alla volta osservando il mercato” dice Luigi, “spiegheremo come grazie alla bella struttura e aromaticità il raspato ben si abbina a piatti di cacciagione, tartufo, pesci grassi e formaggi stagionati”.

“Si tratta di un vino raro perché siamo gli unici a produrlo, a differenza del Moscato” considera, “è un bianco fatto con uve scelte e ha bisogno di almeno 3 anni di maturazione, facendolo abbiamo scoperto un macerato di struttura, elegante, che adesso è di moda

mentre per noi è tradizione. Lo facciamo solo nelle annate migliori perciò ha il suo valore e un prezzo importante. Un prodotto” sottolinea “che può rappresentare una risorsa straordinaria per un piccolo paese dove industrie non ce ne sono e con l’agricoltura, i vini, l’olio e i fichi ci dobbiamo risollevare. A testa alta però”.

“Perciò non molliamo, non posso accettare che questa memoria venga perduta” dice con devozione l’anziano maestro vignaiolo, “questo vino è nato con l’intento di essere autentico prima ancora che compiacente”.

“E’ che ci vuole tempo per insistere e sfatare i pregiudizi” fa per concludere. “Una battaglia difficilissima superare l’opinione diffusa che i vini calabresi fossero scadenti, e a ragione, perché cinquant’anni fa i nostri colleghi hanno commercializzato vini imbevibili, quando la figura dell’enologo da queste parti era sconosciuta”.

“Noi, in controtendenza come siamo sempre stati, andiamo avanti. In compenso siamo monitorati rispetto a 20 anni fa . Il futuro? C’è l’idea di puntare sui bianchi e fare una bolla optando sul nuovo vigneto a tendone, una scelta mirata a schermare il soleggiamento, avere acidità più alte e ridurre la gradazione alcolica”.



I vigneti con il Pollino sullo sfondo