

Legge regionale 15 novembre 2012, n. 59

Riconoscimento del metodo storico «Moscato al Governo di Saracena» quale bene culturale della Calabria.

(BURC n. 21 del 16 novembre 2012, supplemento straordinario n. 2 del 22 novembre 2012)

Art. 1

(Definizione)

1. Sono beni culturali immateriali della Calabria, oltre a quelli indicati e descritti nel Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio ([decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42](#)), anche i metodi di produzione artigianale ed enogastronomica, documentati attraverso fonti storiche accreditate e/o tramandati, anche soltanto oralmente, caratterizzati da unicità ed esclusività e che rischiano di andare definitivamente perduti.

Art. 2

(Metodo «Moscato al Governo di Saracena»)

1. È bene culturale della Calabria il seguente metodo (sistema di bollitura), antecedente di diversi secoli la scoperta dell'America (nel 500 era già rinomato, tanto da essere donato al Papa; si presume che il vitigno moscato sia stato portato nel 900 d.C. dagli Arabi), di produzione del Moscato Passito di Saracena, unico vino dolce con questa tecnica di vinificazione al mondo. La vinificazione prevede la separazione dell'uva moscato, ottenuta dal vitigno autoctono e da altre uve. Il mosto, ottenuto vinificando le uve malvasia e guarnaccia, viene concentrato per aumentare il tenore zuccherino, mentre l'aroma ed il gusto particolari provengono dall'uva moscatello, raccolta e appassita alcune settimane prima della vendemmia. Gli acini del moscatello disidratati vengono a loro volta selezionati, schiacciati manualmente e quindi aggiunti al mosto (prima spremitura) concentrato. Dopo una lunga e lenta fermentazione si ottiene quindi, un passito color giallo ambra con riflessi aurei, dall'aroma intenso e dal sapore di miele, di fichi secchi e di frutta esotica.