



Vino al vino

il blog di Franco Ziliani 4 Gennaio 2008

Moscato di Baselice 2004 Masseria Parisi – Marchiopolo

Alzi la mano chi di voi, chiamato a mostrare la propria cultura enologica e a sciorinare le proprie conoscenze in materia di vini Moscato italiani, avrebbe citato il **Moscato di Baselice!**

Eppure questo Moscato, praticamente sconosciuto o quasi, esiste e viene da una località, Baselice, in provincia di Benevento, situata in mezzo a tre regioni come Campania, Puglia e Molise, che osservata dalle foto presenti su questo sito Internet ([vedi](#)) che di Baselice dovrebbe raccontarci tutto, si propone come una località collinare dove si conservano le usanze tipiche di una produzione artigianale di salumi e insaccati, tra cui le

sopressate, il prosciutto, la salciccia, ecc, e dove nel periodo natalizio, si cucinano molte pietanze tipiche come i maccheroni con le noci; mentre a carnevale si fanno le scartellate, i strufoli e le pettole, mentre a Pasqua si preparano altre prelibatezze come la pizza dolce con la ricotta, la pizza cu li ciculi, lo spezzatino di agnello.

Eppure anche se sul sito Internet del Comune di Baselice ([leggi](#)) del Moscato di Baselice non si parla nella sezione riservata ai “vini locali”, come si può invece leggere nelle pagine Web ([vedi](#)) di una realtà produttiva particolare che in questo vino ci crede, a tal punto che l’ha inserito nelle proprie originalissime selezioni di vini italiani dimenticati o da riscoprire, “*il Moscato rappresenta una produzione che, per quanto possa apparire strano, risulta strettamente legata alle tradizioni e alla storia del territorio di Baselice e segna un percorso di rivincita e rivalutazione di una terra ricca di risorse ma troppo spesso non adeguatamente valorizzata. Il Moscato ha trovato a Baselice un habitat particolare che ha inciso sulle sue caratteristiche tipiche facendogli assumere peculiarità originali ma assolutamente straordinarie nell’intensità dei profumi e delle sensazioni evocate*”. Incuriositi? Beh avete tutte le ragioni di esserlo, ma lo sarete di più se dopo aver contattato quel selezionatore-distributore-négociant, oppure motivatore di piccole realtà produttive locali, che è **Marchiopolo** ([sito Internet](#) – [e-mail](#)) l’originale creazione di quell’imprenditore sui generis che è **Giovanni Marchiorello**, per sapere dove potrete trovarlo, assaggerete una delle non moltissime bottiglie da 0,375 ml. del Beneventano Igt Bianco Passito 2004 produzione della **Masseria Parisi dei Fratelli Parisi** a Baselice, selezionato da Marchiopolo e amorosamente realizzato anche con la collaborazione dell’enologo Fabrizio Zardini.

Posso dirlo che, per me, stappato a Natale e abbinato ad una magnifica preparazione leccese a base di pasta di mandorle, è stata una vera rivelazione?

Un vino davvero prezioso e raro, proveniente di vigneti posti su terreni impervi calcareo argillosi dell’Appennino campano, 600 metri di altezza, esposizione est – sud est, 5000 piante per ettaro e una resa contenuta in cento quintali, ed un terroir speciale dove il Moscato giallo fornisce una sorprendente risposta dopo l’appassimento delle uve, tre mesi, non più, su graticci e successiva vinificazione con contatto pellicolare e fermentazione in legno piccolo, dove il vino si affina poi per sei mesi.

Il risultato, splendido sulle mie ghiottonerie salentine, ma che avrebbe potuto risplendere anche sugli struffoli e le pettole della tradizione di Baselice o su dolci ricchi dove entrino il miele, la frutta secca, i canditi (da provare anche su un pecorino saporito e ben stagionato), è *un vino intrigante*, sin dal colore ambra oro ramato splendente e multiriflesso, e poi dal corredo aromatico ricchissimo, che assomma complessità e freschezza, e sciorina note di albicocca secca, agrumi, fichi secchi, datteri, frutta candita, spezie, liquirizia, rabarbaro, uva passita, e sfumature di zafferano, rabarbaro, carruba. Grasso il giusto nel bicchiere si propone al gusto ricco, intenso, molto persistente, ma con un dolce ben calibrato ed equilibrato da una vena sapido-acida, da un leggero accenno tannico, da un carattere nervoso, con una bella nota di mandorla molto precisa, che lo rende freschissimo, piacevole, importante nella sua lunghezza e ampiezza gustativa, eppure immediato e facile.

Moscato di Baselice? Un gioiellino, uno dei tanti piccoli tesori, da riscoprire, della ricchissima, sorprendente, inimitabile Enotria tellus...