

di **Luigi D'Antonio**



[TURISMO](#) > [TENDENZE E SERVIZI](#)

17 luglio 2014 14:12

**Santorini, gemma preziosa della Grecia**

**Cibo paradisiaco e vini sorprendenti**

Santorini è ricca di bellezze naturali ed eccellenti prodotti enogastronomici; tra i migliori pomodorini, fave, cetrioli e melanzane bianche, per non parlare dell'Assyrtiko, la varietà di vino rappresentativo dell'isola

Santorini, perla dell'Egeo, è completamente vulcanica, con un terreno ostile che ha protetto l'isola dalla fillossera e che caratterizza i suoi frutti con una gradevole mineralità. Segnaliamo eccezionali pomodorini, fave, cetrioli, melanzane bianche e, con l'aiuto di Dioniso, sorprendenti vini. Ci sono posti dove ci si lascia sedurre dalla bellezza del posto, dove il silenzio dei panorami riecheggia assordante tra case bianche e sentieri lavici: sono questi luoghi le gemme preziose dello scrigno ellenico.



Lontani i fasti di Pericle ma divincolatasi dalle arrugate mani delle Parche, la Grecia lotta per sopravvivere, rispecchiandosi nei suoi guerrieri mitologici oggi rappresentati da piccoli imprenditori che rendono l'isola di Santorini una meta enogastronomica intrigante. Incominciamo l'enoica gradevole Odissea dalla Vineria

Koutsoyannopoulos dove il patron George ha creato un didattico e interattivo museo del vino.

Qui, sotto terra, tra cimeli familiari e amene ricostruzioni, si narra la storia dell'antichissima coltivazione (circa 3500 a.C.) della vigna, valida ancora oggi. Le viti, adagate sul roccioso terreno vulcanico, formano una spirale, un cesto naturale che ospita i grappoli e li protegge dall'incessante vento e, al tempo stesso, dal severo sole estivo. Conversando con George, apriamo una bottiglia di Assyrtiko, la varietà rappresentativa dell'isola: al naso, si notano aromi citrici e di fiori bianchi, la bocca invece è caratterizzata da un'elevata acidità controbilanciata da un possente tocco minerale, gran finale, secco e complesso.

Solo i vini che contengono almeno il 75% di Assyrtiko sono degni della P.D.O. (corrispondente alla nostra Doc) e qui a Santorini i 1400 ettari di vigneti possono solo ospitare varietà indigene bianche quali, oltre al già citato Assyrtiko, Aidani, Athiri e rosse quali Mandilaria, Mavrotragano e Mavrathiro. Dalla dolce segreta fusione delle 6 più famose uve autoctone nasce il Kamaritis, vino da dessert invecchiato 10 anni in botte, prodotto in quantità limitata e fedele compagno del dopo cena. Dovete richiederlo a George che ne è sinceramente geloso e non lo presenta in carta.

Dirigendosi verso Oia, la più pittoresca cittadina dell'isola, guidando tra impervie stradine e accompagnati dall'azzurro mare, arriviamo al Domaine Cigalas. Qui, il team di Panayota Kalogeropoulou ci illustra la recente storia della cantina e la loro carta dei vini. Proviamo differenti Assyrtiko, tra i quali segnaliamo il Kavaleros prodotto da vigneti con oltre 60 anni, il più austero e minerale di tutti, ottimamente bilanciato, ideale con carni bianche e frutti di mare, da consumarsi anche dopo 7 anni.



Inoltre, segnaliamo l'audace e ben riuscito assemblaggio di Mavrotragano e Mandilaria, battezzato MM, invecchiato in rovere francese, un naso molto complesso, speziato e di frutta rossa che si manifesta potente anche in bocca. In terra di bianchi, una scommessa vinta. Costeggiando verso Sud la parte occidentale dell'isola, troviamo la capitale Fira, che, maestosa, si erge sul promontorio. Assalita da turisti, brulica di ristoranti e bisogna saper scegliere.

Incontriamo nella piazzetta centrale Assyrtiko - Wine Restaurant. Accomodatevi in terrazza e scegliete tutti gli antipasti possibili: eccezionali il saganaki (formaggio fritto) in crosta, le bruschette con i calamari o con prosciutto, crema di fave e capperi. La manager Lia Papadea propone una cucina greca tradizionale rivisitata in chiave moderna con particolare attenzione alla presentazione e al servizio. Prezzo onesto e location super romantica.

Torniamo verso l'entroterra, verso la frazione di Episkopi. Qui è ubicata la pluripremiata Estate Argyros, fondata nel 1903. Oltre ad un eccellente Assyrtiko, ci fa piacere segnalare un Aidani monovarietale 100%, dall'aroma delicatamente fruttato e con evidenti ricordi erbacei al palato. Stefanos Georgas, enologo, ci invita ad assaggiare il Vinsanto la cui etimologia non è quella ecclesiastica ma il termine fu coniato dai veneziani, secoli fa, per identificare il vino di Santorini.



Degustiamo il Vinsanto Pdo Santorini (80% Assyrtiko, 10% Aidani, 10% Athiri), vino naturalmente dolce, con circa 2 settimane di essiccazione al sole, invecchiato 20 anni di cui 17 passati in rovere francese e 3 in bottiglia. Il colore ambrato profondo lascia presagire un ventaglio di aromi che vanno dal miele al caffè tostato, dalla frutta secca (noci, mandorle) al cioccolato. E, per affinità, consigliamo l'abbinamento con cioccolato al Vinsanto ivi prodotto, un dessert wine originale ed unico.

A meno di 1 km, ci troviamo presso Exo Gonia, sede dell'azienda vinicola di un giovanissimo imprenditore Artemis Karamolegos che, coadiuvato dalla sposa Margarita, da poco in proprio, ha optato per la pura tradizione. Celebriamo un'altra versione dell'Assyrtiko chiamata Nykteri. Tradizionalmente, era un vino prodotto da grappoli raccolti e processati durante la notte ("nikta" in Greco). Oggigiorno, le regole sono un pò più flessibili.

Fermentato sulle feccie, si presenta di un bel giallo con riflessi dorati, al naso emana una intricante golosità con sentori di frutta secca, vaniglia e in bocca cambia completamente denotando un'elevata acidità e aromi citrici. Promettendo un nostro ritorno, curiosi di vedere le nuove etichettature e il futuro sito internet, ci rispostiamo sul versante occidentale, vicino la cittadina di Megalochori dove incontriamo un'altra azienda familiare, la Gavalas Winery. Da oltre tre secoli, la famiglia di George è impegnata nella riscoperta degli antichi vitigni indigeni.

Ricordiamo, infatti, il Katsano, un uvaaggio bianco composto dall'85% di Katsano e 15% di Gaidouria, varietà che coprono l'1% totale dei vigneti. Si presenta molto floreale con reminiscenze di foglie di limone, un'acidità molto marcata e un persistente retrogusto. Consigliamo la degustazione anche del Voudomato, un rosè secco proveniente dall'omonima varietà. Con un'intensità medio alta caratterizzata da aromi di ciliegie e melograno, è delicato al gusto, abbastanza possente e ben strutturato.

Ritornando verso Nord, a circa 10 minuti di scooter (utilissimo), arriviamo nella graziosa antica capitale, Pyrgos, rinomata non solo per le rovine del castello veneto ma anche per la cucina del [Selene](#), il ristorante di Mr. Yiorgos Hatziyannakis. In verità, una faccia della luna (Selene in greco) è il "Meze & Wine", più simile a un wine bar dove è possibile degustare una cucina semplice e signorile con prodotti locali.



Noi consigliamo le frittelle di pomodoro di Santorini avvolte da una mini pita con salsa di fava e, ancora con l'acquilina in bocca, la Bouyatsakia (involtino fritto di formaggio avvolto in crosta) con gelato alla cannella su un letto di tiepido miele. La combinazione tra dolce, salato, fritto, freddo e caldo solletica il palato e crea una alchimia magica. Ma se, metaforicamente vorreste vedere l'altra faccia della luna, salite di un piano col vostro partner e Selene vi omaggia con un romantico panorama anfiteatrale dell'isola e una completa esperienza gastronomica.

Il perfetto ambiente, la semplice freschezza dei prodotti, la ricercatezza dei contrasti, l'estro dello chef rendono la cena un'esperienza indimenticabile. Noi optiamo per un bianca "nera" melanzana con anguilla affumicata, servita su un letto di polvere nera con una spuma di carote e zenzero. Innovativa l'idea, graziosa la presentazione,

ineccepibile il gusto: sensi soddisfatti.

Come piatto principale, invece, optiamo per il branzino, servito in tranci, con un soave purè di carote scortato da delle dolmadakia (involtini di foglie di vite) imbottite di riso e cozze. Anche qui, chapeaux. Carta dei dessert interessante con un triplice assaggio di cioccolato, vinsanto e caffè per un prezzo sopra la media ma equo. E per finire, Champagne! È l'ultima declinazione dell'Assyrtiko, sparkling, nuovo brand lanciato da Santo Wines, il più grande produttore vinicolo.

Incuriositi, lo degustiamo e ci si concede con un bel colore giallo paglierino, un elegante perlage, espressivo al naso con riecheggiamenti di pesca e una nota mellifera. In bocca, è rotondo, ben bilanciato, strutturato e con un carattere piacevole. Restiamo anche positivamente sorpresi dal monovarietale dell'Athiri, dal suo colore dorato, dal gradevole tocco citrico e l'inconfondibile gelsomino.

Una notevole acidità che lo rende perfetto partner di una bella cena a base di frutti di mare. Santo Wines è a 2 minuti dal centro di Pyrgos su una terrazza naturale che regala una vista mozzafiato sul Mare Egeo, inoltre, c'è un'area gourmet dove è possibile provare e comprare leccornie del posto quali la salsa o il concentrato di pomodorini locali.

Il viaggio a Santorini si conclude qui, dopo una settimana passata ad ammirare bellezze naturali di questa terra accarezzata dall'Egeo. Ci portiamo in dote tanti ricordi indelebili, tanti gusti nuovi provati, regali ellenici inaspettati. "Timeo Danaos et dona ferentes", esclamò Laocoonte quando vide l'acheo cavallo. Noi, invece, ci fidiamo!