

Nerello di Caraffa del Bianco

(Vitis vinifera L.)

L'area vitivinicola più importante di Caraffa del Bianco era a ridosso del bosco di Stoli, che a sua volta confinava con il bosco di Rudina nel comune di Ferruzzano e tutta l'area apparteneva fino agli inizi del '900 ai Carafa, principi di Roccella.

Tale territorio era denominato le "Badie di Caraffa" che erano vicine alle Badie di Ferruzzano, che per metà furono attribuite al comune di Caraffa con l'editto di eversione della feudalità emesso da Giuseppe Bonaparte nell'agosto del 1806.

Badie significava Abbazie e chiaramente ambedue le Badie erano appartenute alla chiesa greco ortodossa durante l'età bizantina, ma dopo la latinizzazione del territorio, al tempo dei normanni, cominciarono ad appartenere ai monasteri latini.

Il ricordo di monasteri si ha per le Badie di Ferruzzano ricadenti nel Comune di Caraffa e precisamente per il monastero di S. Giorgio, distrutto dagli arabi già nel X secolo, e per il monastero di San Nicola; ambedue i santi erano di tradizione greco ortodossa ed addirittura San Nicola era d'origine armena.

Un apprezzamento del feudo di Bianco, parlando delle Badie di Ferruzzano, menziona solo il monastero di Cari Carini.

Al tempo dell'amministrazione aragonese i monasteri basiliani (greci ortodossi) cessarono la loro funzione e furono latinizzati, ossia dipesero non più dal patriarcato di Costantinopoli ma dalla chiesa di Roma, per cui anche gli enormi poteri cambiarono destinazione e furono amministrati dai monasteri stessi, tramite dei commendatari. Con il passare del tempo sui beni della chiesa, misero le mani i feudatari e nella fascia ionica della provincia di Reggio attuale, i più potenti erano i Carafa, che discendevano dalla famiglia aristocratica partenopea dei Caracciolo, che s'impadronirono di enormi poteri un tempo appartenuti alla chiesa greco ortodossa.

Ritornando ai vigneti ricadenti nelle Badie di Caraffa, bisogna ricordare che tutti quanti appartenevano al principe di Roccella, che era marchese di Castelvetero (attuale Caulonia) e duca di Bruzzano, per cui sia Caraffa del Bianco che Ferruzzano ricadevano nell'area di competenza dei Carafa.

Leggendo l'apprezzo (stima del valore, attraverso la valutazione dei beni) del feudo di Bianco agli inizi del '700, si resta sbalorditi per l'efficienza amministrativa, si ricavava reddito persino dalla gestione della giustizia la cui amministrazione veniva appaltata al miglior offerente, che naturalmente ci guadagnava attraverso le ammende applicate nei riguardi di coloro che infrangevano le leggi poiché una percentuale delle ammende toccavano anche a lui.

Nei vigneti delle Badie di Caraffa venivano prodotti vini da tavola, generalmente rossi e vini da dessert, considerati appannaggio esclusivo dei ricchi.

I vini da tavola rossi, erano ricavati dal Nerello di Caraffa che aveva la forma piramidale talvolta tripartito, dagli acini densi che arrivavano a maturazione in modo omogeneo ai primi di ottobre. Le sue uve venivano utilizzate in un uvaggio complesso, dove il costituente principale era il suddetto Nerello, a cui si aggiungeva la Pizzuta Nera, il Mantónico Nero e alcuni bianchi, fondamentalmente la Guardavalle.

Il principe dei vini da dessert era il Greco Bianco (ora D.O.C. come Greco di Bianco), ma non mancava la Lacrima Bianca ed il Mantónico Nero.

La tecnica di appassimento era quella ricordata da Esiodo nel suo lavoro, "Le Opere ed i Giorni", dove indicava che per dieci giorni bisognava lasciare le uve al sole e per gli ultimi cinque all'ombra.

Per il rosso da tavola, le uve pigiate venivano lasciate a fermentare solo 48 ore e poi premute con accanimento, in quanto la "premitura", ossia il mosto ricavato dalla parte finale della torchiatura serviva a dare colore al vino.

SCHEDA E FOTO FORNITE DAL PROF. ORLANDO SCULLI