



Cefalonia e i suoi vini: viaggio nell'isola greca tra Robola, Mavrodafne e Vostilidi

L'isola ionica sorprende con una viticoltura d'altura sostenibile, varietà autoctone di carattere e percorsi tra natura, cantine e ospitalità a misura d'uomo

Cefalonia, la maggiore delle isole Ionie, offre un profilo netto che interessa gli appassionati di natura e vino. Sul versante naturalistico colpisce il contrasto fra il **Monte Ainos** (1628mt), coperto di abete nero balcanico, e le **spiagge di Myrtos**, Xi e Petani, famose per le acque trasparenti e le sabbie bianche.



La spiaggia di Myrtos (Foto © Antonio Lodedo).

Trekking tra flora, fauna e grotte carsiche

Chi sceglie il trekking troverà molti sentieri segnalati nel Parco nazionale, presenza di rapaci come l'aquila reale e grotte carsiche visitabili, tra cui **Melissani** e **Drogarati** sono le più note. Il clima è pienamente mediterraneo: estati secche, inverni miti e piogge concentrate fra novembre e marzo (circa 1000 mm l'anno). Ciò riduce al minimo l'irrigazione di soccorso e sostiene una viticoltura a basso impatto.

Cefalonia e i suoi vini: una bella scoperta

Per gli enoappassionati il nome di riferimento è la **Robola di Cefalonia PDO**. I vigneti occupano l'altopiano di Omala, fra i 400 e gli 800 mt di altitudine, su calcare friabile che limita la vigoria e favorisce l'acidità. Nel bicchiere, la Robola si veste di un paglierino luminoso e si esprime con profumi di cedro, pesca bianca e pietra focaia. La bocca è sapida, evidente il nervo acido; buona la capacità di invecchiamento soprattutto delle bottiglie prodotte da vigne vecchie. Ottima con crudo di scampi, insalata di agrumi e primi di pesce a base di bottarga.

La **Mavrodafne** coltivata a Cefalonia differisce dalla versione dolce di Patrasso: viene vinificata secca, talvolta con piccole quote di Agiomavro. Ne risultano rossi da 13-14 gradi, di color rubino intenso, note di ciliegia, pepe nero e liquirizia. In bocca il tannino è setoso grazie all'escursione

termica notturna. Servita a 16°C, con agnello allo spiedo, stufato di coniglio o tonno alla piastra esprime il meglio di sé all'insegna della tradizione locale.



Vigneti di Mavrodafne (Foto © Antonio Lodedo).

Il terzo vitigno autoctono in rapida ascesa è il **Vostilidi**. Coltivato sulla penisola di Paliki, matura a fine settembre con pH ancora sotto 3,2. Vinificato in acciaio o in anfora, dà luogo a bianchi di corpo pieno, profumi di zagara, bergamotto e mandorla. La versione macerata sulle bucce accompagna [kreatopita](#) e formaggi di medio affinamento.

Sei cantine da visitare a Cefalonia

Le cantine visitabili sono una dozzina. Fra le più note: **Gentilini** (cru di Robola), **Sclavos Wines** (biodinamica, fermentazioni spontanee), **Haritatos Estate** (vecchie vigne di Vostilidi), **Petrakopulos** (autentiche espressioni delle varietà locali), **Orealios Gaea** (una menzione speciale lo merita il Vostilidi), **Sarris** (vini eleganti da degustare nella veranda aziendale con vista mare). Tutte propongono tasting guidati e molte includono degustazione di olio, miele e prodotti locali, creando percorsi agro-alimentari completi e davvero affascinanti. In alta stagione è preferibile prenotare.



I vigneti della cantina Petrakopulos (Foto © Antonio Lodedo).

I **prezzi dei vini di Cefalonia** generalmente si aggirano attorno ai 12€ per la Robola base, 18-20€ per selezioni di Robola, 25-28€ per riserve di Mavrodafne e 20€ per Vostilidi.

Dove dormire

Sul fronte turistico Cefalonia dispone di **agriturismi con poche camere** e ristorazione a chilometro zero, boutique hotel costieri e una rete di sentieri segnalati dall'associazione locale di alpinismo.

L'aeroporto di Argostoli garantisce collegamenti giornalieri con Atene e stagionali con varie città europee; il **porto di Sami** riceve traghetti da Patrasso, Itaca e Bari. Il **noleggio auto** resta l'opzione più pratica per muoversi fra spiagge e zone vitate (solitamente non ci sono problemi di parcheggio).

Quando andare a Cefalonia

Maggio-giugno e settembre-ottobre sono i periodi maggiormente consigliati per visitare l'isola. Temperature intorno a 25-30°C, traffico moderato e assoluta disponibilità dei produttori. Durante la vendemmia (fine agosto-primi di settembre) alcune aziende consentono anche di partecipare alla raccolta e organizzano mini-corsi di analisi sensoriale.

In sintesi, Cefalonia è un laboratorio viticolo mediterraneo che unisce biodiversità, ospitalità curata e vini identitari. Meta ideale per chi cerca contenuto tecnico, paesaggi integri e itinerari enogastronomici gestiti in modo sostenibile, senza eccessi di turismo di massa.

Maggiori informazioni: visitkefaloniaisland.gr

Data di creazione

25/06/2025

Autore

antonio-lodedo