

Solarys passito rosso da uve Magliocco, la novità di Cantina Spadafora

scritto da Piero Cantore | 20/04/2017



Il Solarys passito rosso da uve Magliocco è la novità di Cantine Spadafora, un vino dotato di intense particolarità olfattive che lo rendono adatto, tra le altre cose, ai gusti decisi come della tradizione calabrese.

Al [Vinitaly](#) appena terminato, girando tra gli stand, sono stato incuriosito dal **Solarys passito rosso da uve Magliocco** un nuovo **vino** presentato da **Cantina Spadafora**, antica azienda calabrese fondata, nel 1915 sulle colline a sud di Cosenza.

Al mio primo assaggio, sono rimasto un po' perplesso. Il gusto, all'inizio vinoso, mi è sembrato troppo impegnativo per accostarlo a dolci al cucchiaino. Tuttavia, quando ho provato l'abbinamento con formaggi stagionati e confetture che è stato proposto dal titolare dell'azienda, Ippolito Spadafora, questo passito rosso mi ha letteralmente entusiasmato.

Infatti, il particolare gusto di vino rosso del Solarys abbinato al sentore dolciastro nel retrogusto, viene esaltato dall'accostamento con i formaggi stagionati come il pecorino affinato in grotta, il caprino affinato nel fieno o il caciocavallo stagionato 6 mesi. Ma l'abbinamento più straordinario è quello con il Gorgonzola piccante, per effetto dell'irresistibile contrasto tra i due sapori.

Incuriosito dalle **intense particolarità olfattive del Solarys** ho provato ad avvicinarlo ai **dolci tipici calabresi** tra cui i **bocconotti alla mostarda** e la **pitta impigliata** e, anche in questo caso, il vino è apparso convincente al punto che ritengo di consigliare questa novità di Spadafora.

Non vi pentirete di un passito così particolare che vi entusiasmerà se accostato, ad esempio, a gusti decisi come quelli della tradizione calabrese.

La degustazione del Solarys passito rosso Magliocco



La degustazione evidenzia un **colore rosso intenso dalle sfumature violacee**.



Al naso è intenso e molto persistente; molto presenti i sentori di frutta matura, di confettura di amarene con un finale caratterizzato da una lieve nota di spezie.



In bocca si avverte immediatamente il sentore vinoso abbastanza tannico e astringente che, abbinato al sapore dolciastro, crea un connubio perfetto e molto gradevole. Di buona persistenza. Il tutto, ben equilibrato, nel finale si sente quel senso di calore dato dalla sua gradazione alcolica. Ottimo vino per dessert secchi aiuta ad accompagnare la degustazione in ogni boccone.



Abbinamenti: formaggi molto stagionati, Gorgonzola piccante, dolci secchi, pasta di mandole e cioccolato fondente.

La scheda del vino

Nome vino: Solarys Rosso

Nome cantina: Cantine Spadafora

Luogo: Donnici (CS)

Vitigno: Magliocco 100%

Vendemmia: 2016

Colore: rosso porpora intenso

Titolo alcolometrico: 16% Vol.

Temperatura di servizio: 16/18° C

Calice: medio

Punteggio: 93/100 punteggio (Scheda ONAV)

Cantine Spadafora
www.cantinespadafora.it