

LACRIMA BIANCA DI GERACE

La Lacrima era una presenza fissa nelle vigne di tanti territori della Calabria e quella di Gerace, nel passato ormai remoto era la più importante di tutte, almeno per la provincia di Reggio.

Essa era una delle tre componenti della Lacrima di Gerace che, seguendo l'antica tradizione, veniva vinificata fino alla fine dell'800 dalle famiglie più distinte del paese assieme al greco di Gerace di cui fu il più importante produttore il barone Arcano; di tale vino esiste una traccia storica costituita da una etichetta.

Le altre uve che componevano la Lacrima, che era un passito, erano quelle del moscatello di Gerace estinto e della Vernaccia di Gerace, estinta pur'essa.

Ai primi di settembre venivano spiccate le uve del moscatello, essiccate al sole per dieci giorni e poi conservate su graticci ,per altre venti in un basso arieggiato. Dieci giorni prima della fine di settembre venivano vendemmiate le uve della vernaccia e poste ad essiccare al sole per dieci giorni; in definitiva le uve del moscatello venivano ridotte a uva passa, mentre quelle della vernaccia essiccate.

Nei primi giorni di ottobre venivano spiccate le uve della lacrima e senza essiccazione, venivano calcate assieme a quelle essiccate delle viti già menzionate ; originariamente le quantità d'uva erano equivalenti, ma alla fine prevaleva il succo della lacrima.

Le notizie sono state mediate da Salvatore Lacopo di contrada Puzzello di Gerace, ora defunto.

Rischio d'erosione genetica: altissimo.

Dove si può trovare: pochi esemplari sopravvivono nella vigna di Pietro Spanò in contrada Varvara del comune di Gerace



