



Un viaggio personale nella Calabria del vino, dalla costa ionica alla Sila, tra vitigni antichi, produttori visionari e territori che stanno restituendo alla regione una voce sempre più nitida e riconoscibile.

Domenico Accinni

Enotria, dal greco oinos, "terra del vino", è il nome con cui anticamente veniva definita la Calabria. Questo basterebbe per capire quanto il vino sia parte integrante di questa regione. Io sono nato e cresciuto a Bianco, una piccola cittadina in provincia di Reggio Calabria, dove si narra che il nome del paese derivi dal fatto che i greci, arrivando lungo la costa ionica e osservando questi affascinanti calanchi bianchi, decisero di attribuirgli questo nome.

Guarda caso non arrivarono sprovvisti, portando con sé le barbatelle di due vitigni tanto storici quanto importanti per la regione stessa: il Greco di Bianco e il Mantonico. Giusto un po' di tempo fa, nel VII secolo a.C. La logica vorrebbe che, essendo nato e cresciuto in questo piccolo fazzoletto di terra che al vino deve tutto, la mia passione, diventata poi un lavoro, fosse scaturita proprio nella mia terra d'origine.

Nulla di tutto ciò.

È stato solo uscendo dai confini della mia regione, trasferendomi a Roma, che ho iniziato ad appassionarmi e a specializzarmi nel mondo del vino. Ho iniziato ad assaggiare tantissimi vini da ogni parte del mondo, ma quasi mai un vino calabrese; d'altronde, circa sei anni fa, trovare referenze calabresi nelle carte dei vini di ristoranti ed enoteche della capitale era davvero raro.

Allora ho iniziato a farmi una domanda: perché i vini calabresi non vengono presi così tanto in considerazione? Dovevo assolutamente rispondere a questo quesito e, per farlo, dovevo iniziare un viaggio alla scoperta vitivinicola di questa magnifica regione. Vi trascinerò quindi con me lungo tutta la Calabria, per farvi viaggiare con la mente nelle zone che più mi hanno sorpreso positivamente.

Ad esempio A ME PIA CE IL SUD



COSTA IONICA, PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

Come ogni estate torno a trascorrere le ferie nel mio paese d'origine e mi arriva voce che c'è una giovane vignaiola capace di produrre vini che meritano almeno un assaggio. Vuoi per la considerazione del mondo del vino calabrese al tempo, vuoi per la mia poca conoscenza, le aspettative non erano altissime. Entro in cantina e la prima cosa che la produttrice fa è spillarmi da una vasca d'acciaio un assaggio di Autoritratto, un cru di Mantonico.

Avvicinando il naso al bicchiere rimango impressionato dalla complessità olfattiva di quel calice; chiudendo gli occhi me lo ricordo ancora adesso. Parlava del territorio in maniera impressionante, con una bellissima parte agrumata che mi riportava al bergamotto, per poi andare sulle erbe aromatiche, fino all'assaggio, dove si poteva percepire il mare e quindi il suo bellissimo finale iodato, infinito.

Dopo l'assaggio di vasca fremevo, ovviamente, per andare in sala degustazione e assaggiare tutta la gamma. Fu un momento che mi fece cambiare completamente la concezione che avevo sui vini di Calabria e che soprattutto mi diede la spinta per iniziare un lavoro di ricerca su tutta la regione. Sul territorio e sulla sua vocazione non avevo mai avuto dubbi, ma finalmente avevo anche la certezza che c'erano diversi produttori pronti a cambiare il pensiero delle persone sui vini calabresi, rendendoli protagonisti e non più spettatori.



COSTA TIRRENA, PROVINCIA DI VIBO VALENTIA

Risalendo la regione ci spostiamo di costa e ci troviamo sul versante tirrenico. Qui la viticoltura affonda le proprie radici tra il IX e il XII secolo grazie ai monaci basiliani, che edificarono i monasteri del borgo. Il territorio è dominato dal Monte Poro e poi si affaccia sulla Costa degli Dei.

Una delle zone più vocate è sicuramente Nicotera, dove uno dei vitigni più interessanti è l'autocotono Magliocco Canino, uva a bacca nera che trova una delle sue massime espressioni in Vigna Badia, poco meno di due ettari su terreni sabbio-limosi. Da qui nasce A' Batia, l'espressione più elegante del Magliocco Canino, dove tutta la potenza olfattiva si unisce a una beva di finezza disarmante.



LA PORTA DELLA SILA, PROVINCIA DI COSENZA

Questo affascinante viaggio ci fa arrivare in Sila, un altipiano che raggiunge quasi i 2.000 metri di altitudine sul livello del mare. Ci troviamo più precisamente a Rovito, in provincia di Cosenza, comune considerato la porta della Sila e situato sul versante occidentale. È impressionante come la geografia in questo luogo riesca a incidere in maniera netta sulla qualità della vita, sui ritmi produttivi e sull'organizzazione sociale; come l'altitudine non determini solo una condizione fisica, ma anche clima, architettura, mobilità, uso delle risorse e percezione del tempo. Proprio per questo oggi la Sila ha un'identità tutta sua, magari anche periferica dal punto di vista economico, ma assolutamente centrale per patrimonio ambientale, memoria storica e continuità culturale.

Qui i vini risentono della viticoltura eroica di montagna e assumono caratteristiche uniche, che rispecchiano alla perfezione il posto da cui provengono. È il caso di Eleuteria, dal greco libertà, una riserva di Nerello Mascalese, uva che tutti rimandano alla zona dell'Etna ma che in realtà sbarca per prima in Calabria, sempre grazie ai greci.

Grazie al lavoro di piccoli produttori capaci di riappropriarsi di una tradizione storica assecondando la naturale inclinazione di un territorio caratterizzato da ripidi pendii, antichi muretti a secco che si intercalano alle erbe aromatiche e sorprendenti lavande, troviamo vini unici che, chiudendo gli occhi, portano a sentori montani: erbe officinali, sottobosco, alloro e ginepro.



COSTA IONICA, PROVINCIA DI CROTONE

"Parlare dell'uva... parlare del vino, che è ancora un lusso per lui che lo fa". Con questi versi di Rino Gaetano, che evidenziano una profonda riflessione sulla dignità e sulle disuguaglianze sociali del Mezzogiorno, ci spostiamo nel Crotone, la terra del Gaglioppo. Più precisamente a Cirò Marina, dove il Gaglioppo, uva a bacca nera principe della zona, viene coltivato sui caratteristici terreni rossi dotati di una matrice argillosa, marnosa e ricca di minerali ferrosi.

Qui il Gaglioppo viene ancora allevato ad alberello, tradizione che si tramanda di generazione in generazione; si trovano ancora gli antichissimi palmenti, vasche di cemento aperte, usati per la vinificazione. I vigneti beneficiano della brezza marina, che mitiga alla perfezione le estati secche e torride della zona. Ne vengono fuori vini commoventi, che sanno di Calabria: schietti e diretti.



Alla fine di questo bellissimo viaggio non resta che constatare come la Calabria oggi possa tranquillamente tenere il passo di tante altre regioni importanti sotto l'aspetto vitivinicolo. Il mix perfetto di fattori che confermano tutto ciò è dato dalla storicità che la vite ha in questi luoghi grazie all'influenza dei Greci e dalla presenza di un territorio unico nel panorama vitivinicolo italiano, dove mare, colline e montagna si fondono in un equilibrio raro. Questa varietà geogra-

fica si riflette direttamente nei vini, che cambiano volto nel giro di pochi chilometri ma mantengono sempre un'identità forte e riconoscibile. È forse proprio qui la nuova forza del vino calabrese: non nel tentativo di assomigliare ad altri territori, ma nella capacità di raccontare se stesso con una voce finalmente più consapevole, autentica e libera.

www.whywine.it