

VINI E VITICOLTURA IN CALABRIA

Per lungo tempo considerata il fanalino di coda tra le regioni italiane in ambito vitivinicolo, la Calabria ha in realtà un'antica storia nella produzione del vino risalente alla civiltà della Magna Grecia quando, si racconta, il vino di Cirò, tipico regionale, veniva offerto come premio ai vincitori dei giochi olimpici ateniesi. Sebbene quindi, per lungo tempo, la produzione vitivinicola calabrese non ha eccelso, negli ultimi anni si sta riprendendo e tiene testa alle altre regioni. Il potenziale della Calabria sarebbe in realtà molto alto e i produttori hanno investito molto nell'ottimizzazione della produzione e nel recupero dei vigneti autoctoni regionali.

Il territorio conta 25.000 ettari coltivati a vigneto, quando la superficie pianeggiante non raggiunge neanche il 10% di quella totale: circa il 50% è collinare e più del 40% è montana, di conseguenza la maggior parte dei vitigni sono collocati su terreni collinari. La maggioranza di essi sono inoltre a bacca nera, costituiscono infatti l'80% della produzione e tra i più importanti troviamo il Gaglioppo, il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio ed il Greco Nero. I vitigni bianchi coltivati in regione sono invece il Greco Bianco, il Trebbiano Toscano, il Montonico e la Guernaccia. In Calabria sono inoltre presenti 9 DOC e 11 IGT e il sistema di allevamento tradizionale per tutta la regione è l'alberello, mentre stanno prendendo piede forme di allevamento più moderne come il cordone speronato.



CIRÒ ROSSO:

Il Cirò viene prodotto nella varianti Rosato, Bianco e Rosso e si distingue per il suo profumo fruttato ed avvolgente e per il sapore intenso ed equilibrato. Il rosso presenta una alcolicità relativamente elevata (con minima di 13°) e si presta bene accompagnato a piatti a base di selvaggina, arrosto e carni rosse.

POLLINO:

Prodotto nella provincia di Cosenza, il Pollino è un vino rosso che può essere prodotto con anche una percentuale di uva a bacca bianca (fino al 20%) ed ha una gradazione minima di 12°. Ha un profumo piuttosto intenso e persistente, fruttato, con sentori di prugne e ribes e un sapore secco e tannico; si sposa bene con secondi di carne bovina ed in particolare bianche e rosse arrostate.

GRECO DI BIANCO:

Dal colore giallo tendente al dorato, questo è considerato un vino da fine pasto e da meditazione. Ha un odore alcolico ed etereo e un sapore dolce, morbido e caldo che lo rende adatto come accompagnamento per pasticceria secca, specialmente dolci a base di pasta di mandorle.