

I L V I N O

Giovanni Gagliardi
Gennaro Convertini

N E L L E

foto di
Stéphane Aït Ouarab

T E R R E

D I C O

LA RINASCITA DI UN TERRITORIO

S E N Z A



indice



INTRODUZIONE

5

IL TERRITORIO COSENTINO

10

Un mosaico di paesaggi e micro mondi diversi: seicentocinquanta ettari della più grande provincia calabrese.

1

2

L'INCONTRO TRA GLI ENOTRI E I GRECI

28

2.1

Gli Enotri

31

I più antichi abitanti della Calabria. Civiltà evoluta e opulenta, era il popolo dedito alla coltivazione della vite

2.2

L'epopea sibarita

35

I Greci portarono con sé, su questo lato del Mediterraneo, tutto il loro patrimonio e le loro conoscenze (nell'arte, nella musica, nell'artigianato) e soprattutto portarono con sé le marze per le vigne e l'arte della vinificazione. Il vino divenne merce da scambiare con la madre patria e con i popoli con cui avevano rapporti mercantili.

2.3

La viticoltura cosentina nelle diverse epoche

47

L'impronta lasciata dalla storia della Sibaritide continua e si sviluppa nei secoli, tracciando le dinamiche economiche e materiali dei popoli che l'hanno abitata.



3

LA RINASCITA DELLA VITICOLTURA DOPO GLI ANNI '60

60

Nel secondo dopoguerra, negli anni del boom economico si gettarono le basi per l'evoluzione della tradizione agricola retaggio dei popoli antichi e lo scenario di rinascita e fermento imprenditoriale cui assistiamo oggi. I diversi territori si organizzarono con cooperative, cantine sociali, e i testimoni di quell'epoca raccontano le pulsioni di un'intera generazione.

4

IL FERMENTO DEL VIGNETO COSENZA

86

4.1

Il ruolo del Consorzio dei Vini "Calabria Citra"

88

Con la fine degli anni '80 il vigneto cosentino subì un duro colpo, sempre meno produttori nello scenario enologico. Alla fine degli anni '90 un gruppo di visionari si rimette in moto e crea un consorzio per ottenere finanziamenti agevolati. Il Consorzio dei Vini Calabria Citra a capo della rinascita della viticoltura cosentina.

4.2

La nuova realtà produttiva, gli ultimi 10 anni

93

Un fenomeno senza precedenti sviluppatosi in poco più di un decennio, si moltiplicano le esperienze produttive e le aziende del vino nella provincia cosentina: da 15 produttori del 2000 si passa agli attuali 50.

4.3

La scommessa della Dop Terre di Cosenza

101 Fatti i produttori, occorre fare il prodotto. Tappa obbligata di questo percorso: il riconoscimento della denominazione. La Camera di Commercio dà fondo ad un processo virtuoso iniziato dagli imprenditori, investe in valorizzazione, promozione e internazionalizzazione.

5

APPENDICE

112

5.1

Primi studi ampelografici della Provincia di Cosenza

114

5.2

Le tipologie di vino previste dalla Dop

120

5.3

I comuni delle sottozone e i toponimi delle contrade per i "cru"

122

5.4

Il marchio

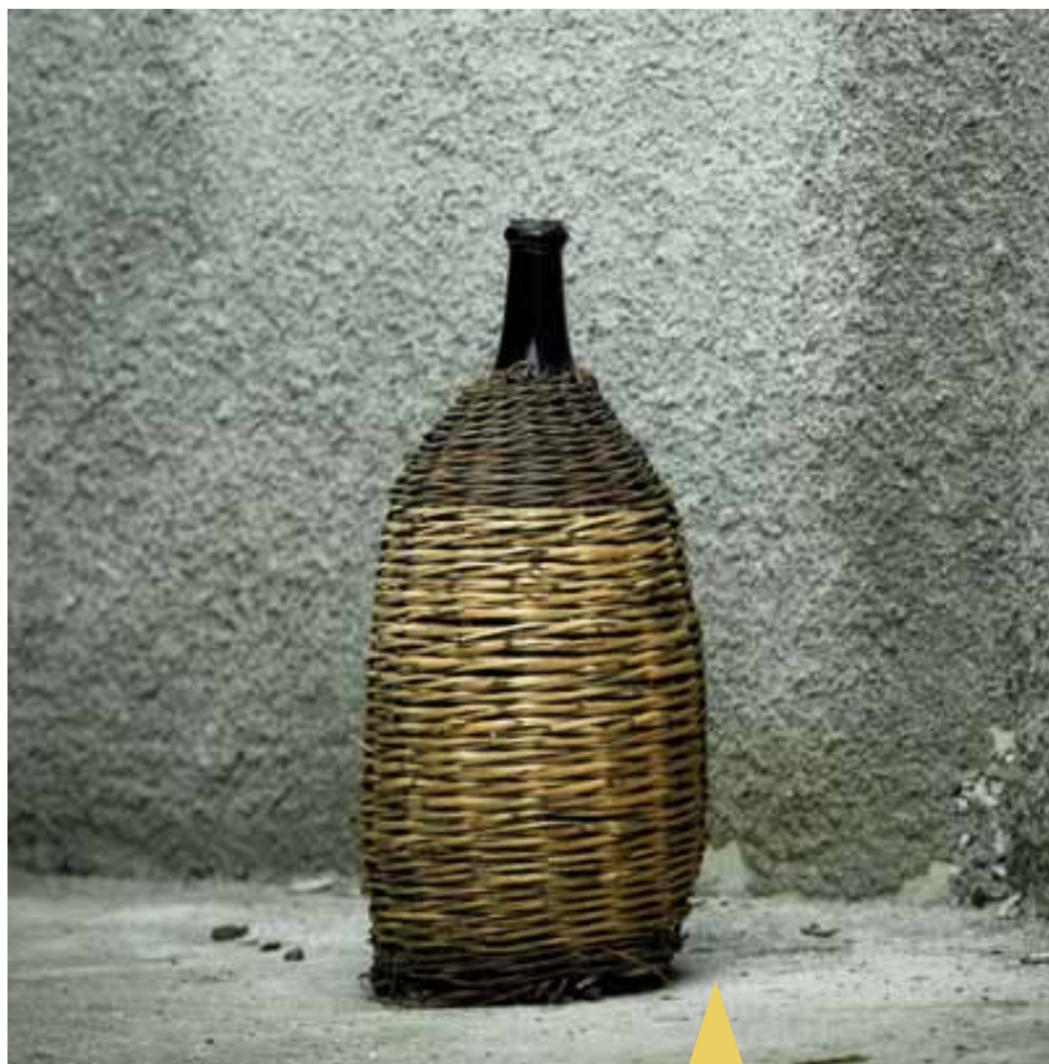
125

Bibliografia

126

Profili e ringraziamenti

127



QUESTO VOLUME NASCE PER RESTITUIRE
AI VITICOLTORI COSENTINI LA CONSAPEVOLEZZA
DEL PROPRIO RUOLO RISPETTO ALLA STORIA.
CONSAPEVOLEZZA CHE DEVE PARTIRE
DALLA MISSIONE DI PRESERVARE IL PATRIMONIO
CULTURALE E COLTURALE TRAMANDATO DALLE
GENERAZIONI PRECEDENTI, PER POI MATURARE
IN UN PERCORSO CHE POSSA DARE A QUESTO
TESORO UNA CONTINUITÀ TEMPORALE E APRIRE
ORIZZONTI NELLO SCENARIO GLOBALE.
COLTIVARE IL MAGLIOCCO DOLCE, IL GRECO NERO,
IL GRECO BIANCO, LA MALVASIA,
IL MANTONICO, IL PECORELLO, NELLE VIGNE
DI DONNICI, DEL SAVUTO, DEL POLLINO, DI
VERBICARO E DELL'INTERA PROVINCIA DI COSENZA
NON È MAI STATA UNA VARIABILE LEGATA
A CIÒ CHE IL MERCATO RICHIEDEVA IN UN DATO
MOMENTO STORICO, MA PIUTTOSTO È STATA
LA RISULTANTE TRA LE VERIFICHE CONDOTTE,
TRAMITE L'ESPERIENZA E SAPERI EREDITATI,
SULLA PERFETTA INTERAZIONE DI QUEI VITIGNI
SPECIFICI CON QUESTI TERRITORI
E LA CAPACITÀ DI TRASFORMARLI.



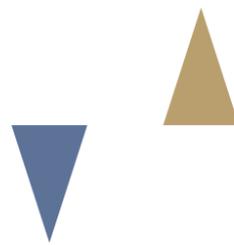
IL BINOMIO MAGLIOCCO DOLCE* - COSENZA
HA DATO VITA, NEI SECOLI, AL “NOSTRO VINO”,
L’ESPRESSIONE DI UN AREALE DIVERSO, ORIGINALE,
TIPICO, AUTENTICO, APPUNTO, “NOSTRO”.
DIFENDERE, PRESERVARE, TRAMANDARE
IL “NOSTRO” VINO È UN DOVERE RISPETTO
ALLE GENERAZIONI CHE VERRANNO E DIVENTA,
FATALMENTE, IL VALORE AGGIUNTO DA PROPORRE
AL MERCATO ODIERNO E A QUELLO DI DOMANI.
OGGI SI PRESENTA CON INTERPRETAZIONI
PIÙ MODERNE, ADEGUATE AI TEMPI,
E CON LA STESSA SOSTANZA E LA MEDESIMA
TEMPRA DEI SECOLI PASSATI.
TERRE DI COSENZA, CON LE SUE SOTTOZONE,
E SAVUTO CLASSICO, SONO LE DENOMINAZIONI
DI ORIGINE PROTETTA CHE SINTETIZZANO
IL SENSO DELLA “VITICULTURA” COSENTINA,
STRUMENTI A DIFESA DI UN MONDO CHE HA
ANCORA TANTA STRADA DA PERCORRERE E SCENARI
NATURALI, UMANI E DEL GUSTO INESPRESSI,
TUTTI DA RIVELARE.

* ARVINO, LACRIMA, GUARNACCIA NERA





Il territorio cosentino



E, nell'estrema fascia meridionale, chiude il territorio la Valle del Savuto.

È il risultato della sistemazione di un grosso frammento di Catena Alpina che, dopo un lungo spostamento durato parecchi milioni di anni, si è incastrato tra l'Appennino meridionale a nord e la Catena Maghrebide siciliana a sud, durante le ultime fasi di collisione tra Africa ed Europa.

Immaginando di sorvolare la provincia da est ad ovest, si incontra la Catena Costiera, costituita da rocce metamorfiche derivanti dalla trasformazione di altre preesistenti, si scende quindi nella depressione tettonica del Crati in cui dominano i sedimenti conglomeratico-sabbiosi misti a limi ed argille, per poi risalire di nuovo verso l'altopiano silano, in cui dominano superficialmente i sabbioni prodotti dall'alterazione dei graniti di cui è composto. Per arrivare, infine, alla fascia costiera ionica, costituita da sedimenti terrazzati e da depositi alluvionali.

A nord, il confine naturale tra Basilicata e Calabria è costituito da un ammasso calcareo, dal gruppo montano dell'Orsomarso e del Pollino che verso est vengono sovrastati da potenti successioni calcareo-argillose.



*Dalle colline del Crati,
la piana dove scorre il fiume
e in fondo la catena costiera
tirrenica*

1

Lo scenario del territorio cosentino è alquanto diversificato. Un mosaico di paesaggi geologici. Sette micro mondi diversi. L'ampia zona del Pollino a nord che raggruppa la catena di divisione tra Calabria e Basilicata e il gruppo montano dell'Orsomarso "che dirada verso la fascia costiera tirrenica" ad ovest e la fascia costiera ionica ad est. Più a sud, la valle del Crati, un ampio corridoio incastonato tra la Catena costiera e la Sila.





*Bisignano, città dei liutai,
artigiani della chitarra battente*

La coltivazione della vigna avviene in terreni collinari nel territorio dell'intera provincia. Si concentra principalmente sui pendii della Valle del Crati e della Valle dell'Esaro; nel distretto territoriale dell'Orsomarso sul versante tirrenico, intorno a Cosenza e più segnatamente a Donnici; nella parte alta della Valle del Savuto; alle pendici della Catena del Pollino e nella zona di Saracena; e sulle dolci colline dell'Alto Ionio tra Cariati e Amendolara.

La conformazione territoriale, il clima, il paesaggio, il profilo geologico cangiante,

costituiscono un elemento caratterizzante anche per l'agricoltura che vi si pratica. A questo va unito un patrimonio ampelografico straordinario che ha permesso la nascita di una viticoltura diversificata, ambiente per ambiente, territorio per territorio, che non ha eguali in altre zone vitivinicole. E così nel raggio di pochi chilometri quadrati si passa dai filari di Lacrima ai piedi del Pollino, ai vigneti di Magliocco Dolce di Donnici, alle porte di Cosenza, e soprattutto ci si imbatte nelle stesse varietà chiamate con nomi completamente diversi.



VIAGGIARE PER VIGNE IN QUESTO TERRITORIO PERMETTE DI SCOPRIRE UN AMPIO CALEIDOSCOPIO DI UVE:

dal Guarnaccino e dal Mantonico Nero dell'Esaro, all'Arvino e Greco Nero del Savuto; per non parlare delle numerose bianche, come Greco, Malvasia, Moscatello di Saracena, Mantonico Bianco, Verdana, Guarnaccia Bianca, Pecorello e tante altre varietà, ancora da analizzare dal punto di vista genetico.



INVASO ARTIFICIALE
DEL FIUME ESARO
CHE ALIMENTA LA CENTRALE
IDROELETTRICA, PRIMA
DEL RIEMPIMENTO ESTIVO
ACCANTO, LA BAI
DI SAN NICOLA ARCELLA
NELL'ALTO TIRRENO COSENTINO



LA COLLINA CHE DIVIDE
LE VALLI DEL CRATI
E DELL'ESARO VISTA DA SUD





*Rogliano, capoluogo del Savuto.
Dettaglio del centro storico
con i campanili di due delle
numerose chiese del borgo*



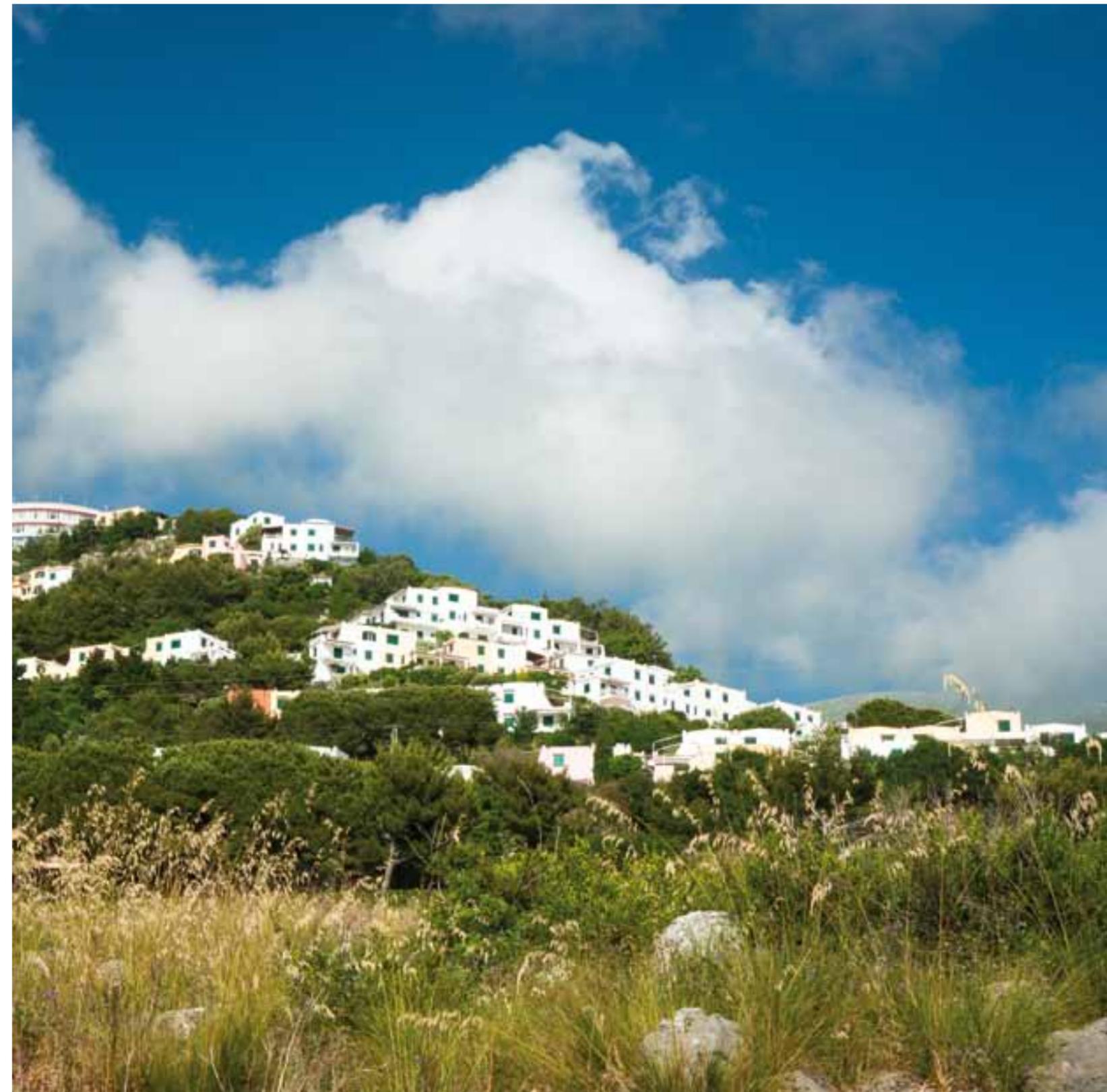
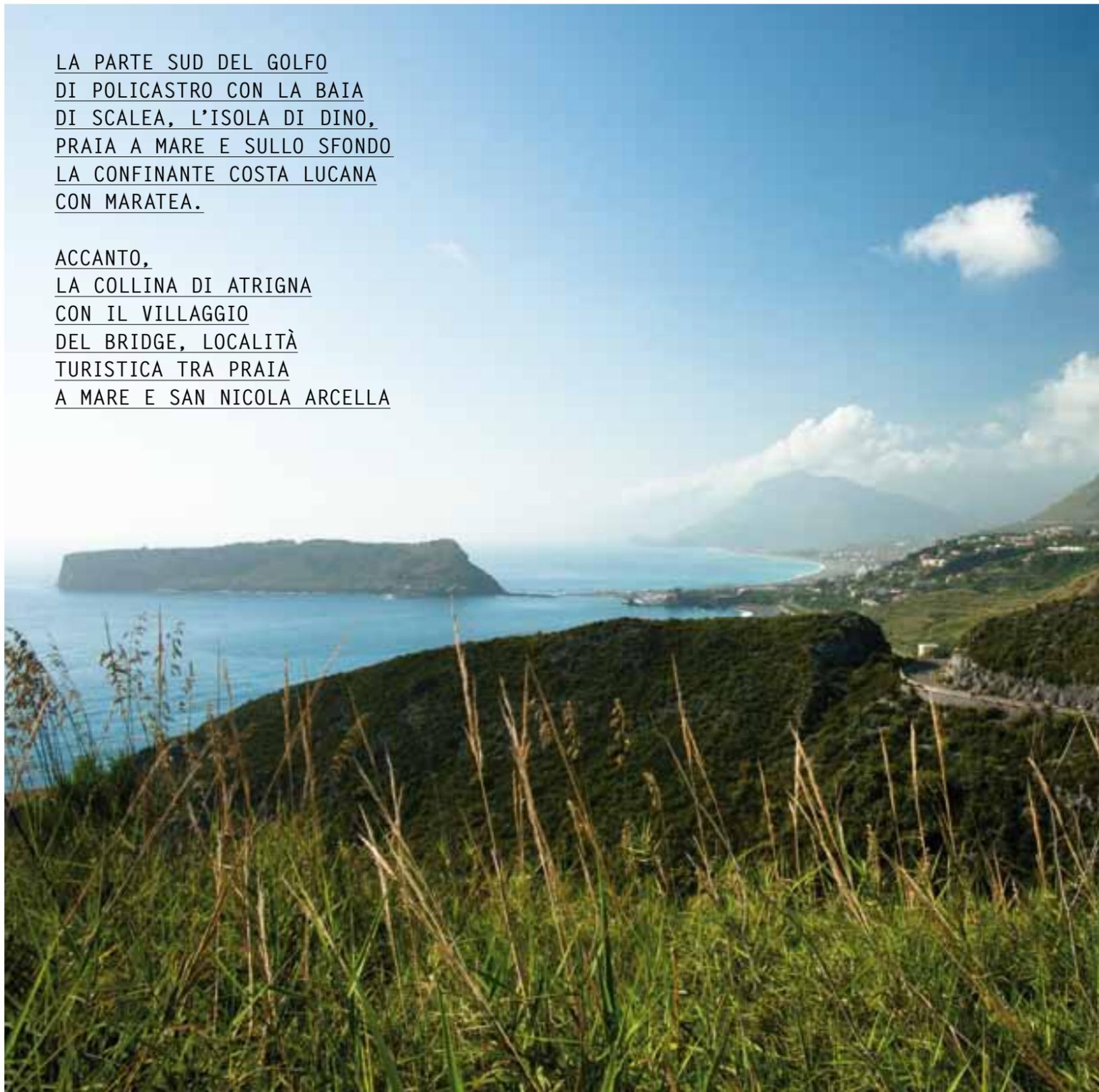
*Particolare dell'ultimo lembo
nord della valle del Crati, sul
fondo la catena costiera tirrenica*



VEDUTA DELLA PIANA
DI SIBARI E DEL MARE IONIO
DAL MONTE DI CASSANO.
IN PRIMO PIANO L'INGRESSO
DELLA CITTADINA TERMALE
CASSANO ALL'IONIO

LA PARTE SUD DEL GOLFO
DI POLICASTRO CON LA BAI
DI SCALEA, L'ISOLA DI DINO,
PRAIA A MARE E SULLO SFONDO
LA CONFINANTE COSTA LUCANA
CON MARATEA.

ACCANTO,
LA COLLINA DI ATRIGNA
CON IL VILLAGGIO
DEL BRIDGE, LOCALITÀ
TURISTICA TRA PRAIA
A MARE E SAN NICOLA ARCELLA





DUE VEDUTE DELLA VALLE
DEL CRATI DALLA COLLINA
SERRACAVALLO AL CONFINE
TRA ACRÌ E BISIGNANO

L'ISOLA DI DINO
E LA TORRE SARACENA
DENOMINATA TORRE CRAWFORD
IN ONORE DELLO SCRITTORE
STATUNITENSE FRANCIS MARION
CRAWFORD CHE VI SOGGIORNAVA
PER TRARRE ISPIRAZIONE



L'incontro tra gli Enotri e i Greci

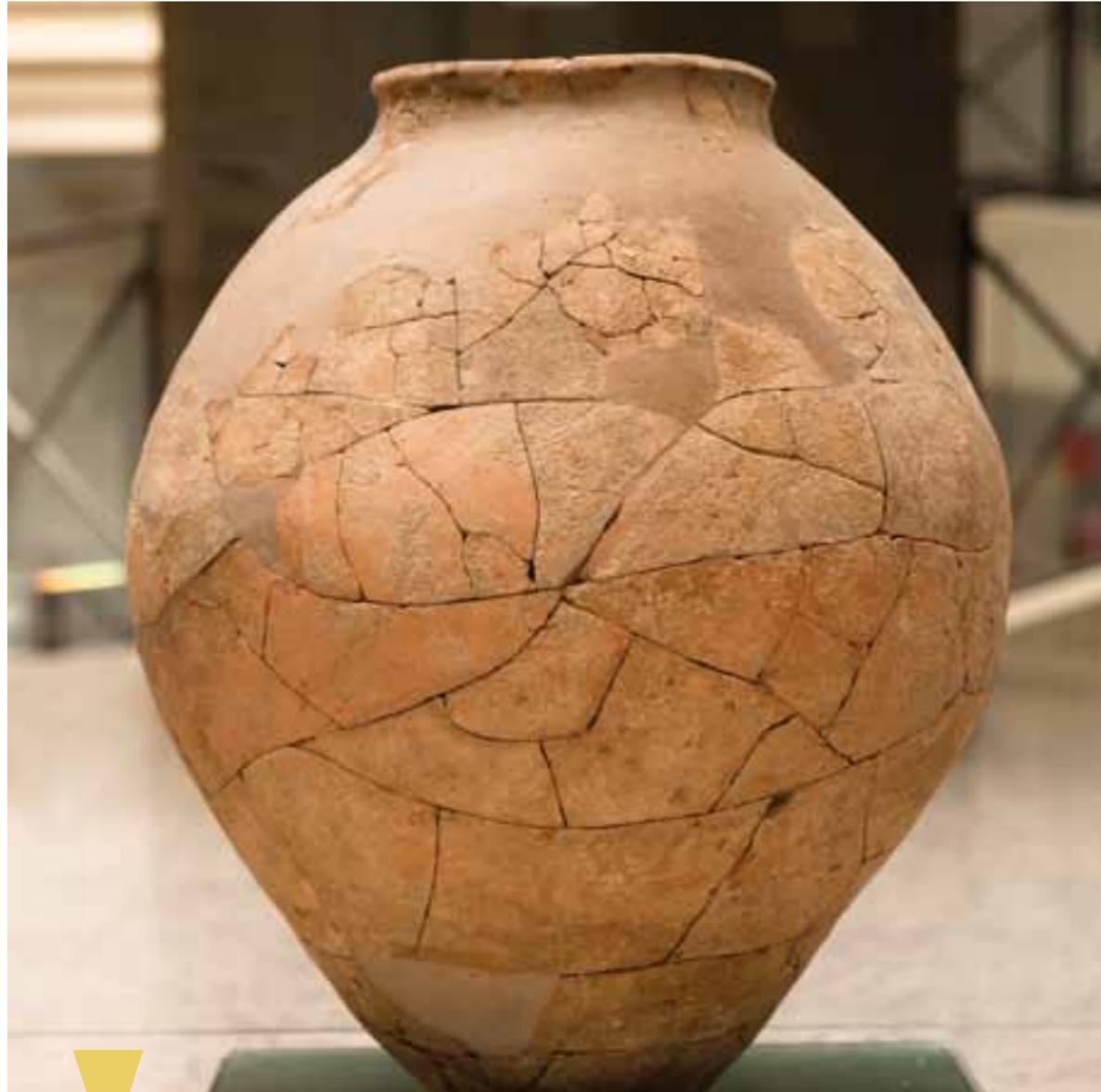
DIVENTA ARDUO COMPRENDERE
L'ODIERNA VITIVINICOLTURA
COSENTINA SENZA RISALIRE
ALL'ORIGINE, FOCALIZZANDO
SUL SUO ESORDIO, QUANDO COMPAIONO
LE PRIME TRACCE DI QUESTA PRATICA.
ESSENDO CARENTI LE INFORMAZIONI
CHE POSSONO FARE AL CASO
DI QUESTA RICERCA, SEBBENE SENZA
VELLEITÀ SCIENTIFICA, DOBBIAMO
RICONDURRE TUTTO AD UN MOMENTO

2



*Viale vitato, ingresso alla tenuta
della famiglia Boscarelli
a Bisignano*

MOLTO LONTANO CHE FONDE DUE
CONDIZIONI UNICHE E IRRIPETIBILI:
LA CONOSCENZA DI UNA VITICOLTURA
ARCAICA DA PARTE DEGLI ENOTRI,
CHE ABITAVANO QUESTE TERRE ALMENO
DAL XV SECOLO A.C., E L'INNESTO
DELLA CULTURA GRECA NEL VII
SECOLO, CHE PORTA CON SÉ
DA QUESTO LATO DEL MEDITERRANEO
CONOSCENZE PRODUTTIVE E CAPACITÀ
COMMERCIALE.



Dolio Fittile (grande contenitore di terracotta) rinvenuto nel villaggio enotrio Broglio di Trebisacce (Museo Nazionale Archeologico della Sibaritide)

2.1

Gli Enotri

Gli Enotri furono uno dei grandi popoli che abitò l'Italia Meridionale; si stanziarono in questa parte della Penisola durante l'Età del Bronzo e vi rimasero fino al tramonto dell'Età del Ferro. Alcune chiavi interpretative fanno derivare questo popolo da una prima ondata di frequentazione greca del territorio. Tesi che si fece campo nelle colonie greche successive, le quali cercavano legittimazione storica e giustificazione morale per l'occupazione delle terre enotrie. Per Antioco, uno dei primi storici ad occuparsi di Sud e di Magna Grecia, come si direbbe oggi, la questione è risolta: gli Enotri erano i più antichi abitanti della Calabria e della Lucania e quando arrivarono i Greci già si distinguevano per essere i protagonisti di

una civiltà evoluta e opulenta, ben strutturata con cui entrano in contatto i primi naviganti micenei e fenici. Dai reperti e dalle prove documentali ritrovate si può risalire alla conoscenza di questo popolo organizzato per villaggi sulle alture, da dove potevano controllare il territorio e difendersi dagli attacchi, con piena padronanza delle tecniche della lavorazione dei metalli e della ceramica che già prima della colonizzazione greca costituiva la base di un fiorente commercio con i naviganti. Era un sistema sociale evoluto. Avevano già sviluppato forme di religiosità complesse e una rosa di divinità diversificata, propria delle civiltà organizzate e strutturate. Ma soprattutto, gli Enotri abitavano un areale che, prendendo a prestito l'idea trasmessaci da Omero, era un autentico paradiso terrestre. La pianura era fertile e ricca d'acqua, la collina vocata per i pascoli e per la coltivazione dell'ulivo, della vigna e di alberi da frutto. Poi la montagna abbondante con una ricca foresta per il legno e per la pece, e ancora i metalli preziosi di Temesa, tutto questo costituiva il contesto di un popolo che, sebbene non evoluto come gli Egizi e i Greci, aveva già sviluppato una sua cultura materiale importante poi amalgamata con quella dei nuovi popoli giunti dal vicino Peloponneso alla fine del VII secolo a.C. Come sempre accade, la descrizione di eventi storici e di dinamiche umane è opera dei successori e, sebbene non tutti i passaggi siano chiari, come per le epoche storiche a noi più vicine, di certo sappiamo che gli studiosi sottolinearono il carattere peculiare di queste genti: era il popolo dedito alla coltivazione della vigna.

*fonti
Magna Grecia: L'Italia
Meridionale dalle origini
leggendarie alla conquista
romana*

VISTA DELLA PIANURA
DI SIBARI DAI TORNANTI
CHE SALGONO VERSO CERCHIARA
DI CALABRIA



ANFORE BELTRAN IIB
PER IL TRASPORTO DI VINO
(PARTICOLARE)
(MUSEO NAZIONALE
ARCHEOLOGICO
DELLA SIBARITIDE)

*Beltràn Lloris nel 1970 pubblicò una nuova classificazione
delle anfore romane a partire dai ritrovamenti spagnoli*

2.2

L'epopea sibarita

Nel XVII secolo a.C. lo stesso territorio abitato dagli Enotri fu scenario di una colonizzazione straordinaria da parte di un altro grande popolo: i Greci.

Assecondando un'esigenza innata dell'uomo, di ricerca e di sviluppo, perché diventate insufficienti le risorse delle proprie isole e dei territori continentali, i Greci iniziano una forte migrazione verso Occidente, alla ricerca della loro "America", giungendo sull'altra sponda del mare Ionio, nell'Italia Meridionale. I motivi di tale fenomeno sono da ricercare in diversi fattori che interessavano la Grecia del tempo, sicuramente la pressione demografica ma anche i conflitti sociali, l'imperialismo economico e l'inquietudine politica e non da ultimo lo sviluppo della grande attività dei traffici marittimi.

Ad accogliere gli Achei sbarcati sulle coste dello Ionio fu uno scenario mozzafiato. Un quadro naturale composto da un'ampia pianura che risale verso rigogliose colline, già coltivate dai popoli autoctoni, da corsi d'acqua abbondanti e dal Pollino che, con il suo vigore e la sua potenza, tutto questo territorio domina e protegge.



*Anfore Dressel 1, Dressel 4
e a Fondo Piatto (in primo piano)
per il trasporto di vino, olio
e conserve di pesce
(Museo Nazionale Archeologico
della Sibaritide)
Heinrich Dressel fu il primo a
catalogare e a decifrare le diverse
tipologie di anfore dell'antichità
pubblicando all'inizio del '900
una tabella di classificazione
ancora utilizzata*

L'effetto che tale scenografia suscitò a prima vista, conferma le grandi potenzialità di un territorio, culla ideale per lo sviluppo di Sibari. Divenne in poco tempo così importante, dal punto di vista delle risorse e del commercio, da essere considerata una sorta di capitale della Magna Grecia. Un solo dato per fare comprendere la ricchezza e la centralità di questa parte di Calabria: all'epoca la città contava centomila abitanti. I Greci portarono con sé, su questo lato del Mediterraneo, tutto il loro patrimonio e le loro conoscenze in ogni campo (nell'arte, nella musica, nell'artigianato) e, soprattutto, portarono con sé le marze per le vigne e l'arte della vinificazione. Ben presto, il vino che dapprima serviva per l'autoconsumo divenne merce da scambiare con la madre patria e con i popoli con cui avevano rapporti mercantili.

In Grecia il vino era alimento alla base della dieta quotidiana, non era relegato solo a pozione per riti, libagioni e per il culto di Dioniso. La domanda, grazie anche alla forte urbanizzazione, aumentò vertiginosamente, non bastava più la produzione interna e dovettero approvvigionarsi anche nelle vicine colonie, che nel frattempo si erano specializzate nella coltivazione della vite per la produzione del vino sapendo cogliere la grande vocazione del territorio in cui si erano stanziati. Tra queste Sibari, che divenne la principale fonte di prodotti da scambiare con importanti mercati di allora, quali la Gallia e l'Egitto, oppure da destinare alle coste del Mar Nero o, ancora più dentro il continente, alle terre lambite dal Danubio.

Diverse sono le testimonianze che richiamano alla diffusione della vitivinicoltura nella Sibaritide e in tutto il golfo di Taranto. Ritrovamenti di reperti legati a questo comparto dell'agricoltura come dolii, anfore, palmenti e attrezzi sono la testimonianza inconfutabile dello sviluppo di questa attività, ma l'importanza si evince in tutto il suo rilievo con il ritrovamento delle Tavole di Heraclea. Queste riportano iscrizioni che riferiscono rivendicazioni, divisioni e locazioni relative ai possedimenti dei templi di Dioniso e Atena nei pressi dell'odierna Policoro, segno di come i terreni vitati avevano un affitto sei volte superiore rispetto a quello chiesto per coltivazioni diverse.

Sibari divenne un grande centro urbano che influenzò tutto il territorio circostante fino ad arrivare al Mare Tirreno. I Sibariti fondarono altre città: Poseidonia, l'attuale Paestum in Campania; Laos sulla foce dell'omonimo fiume, dove oggi c'è Marcellina distante pochi chilometri da Scalea; Scidro, che alcune fonti la riconoscono nell'odierna Belvedere Marittimo, eretta per aprirsi gli sbocchi del Tirreno e assicurarsi scambi con l'Europa Occidentale; sulla costa ionica, poco più a nord, fondano la città di Metaponto, oggi frazione di Bernalda, in provincia di Matera.





*La Piana di Sibari,
sullo sfondo il profilo
della catena del Pollino*

Nei territori di espansione, con lo stesso cliché i nuovi coloni attingono al proprio patrimonio di conoscenze e tecniche e quindi anche ai saperi relativi alla coltivazione dei vigneti. Muta il paesaggio, nei territori delle nuove città la vite comincia a dominare lo scenario. Vengono piantati quanti più vigneti per assicurare la materia prima che avrebbe alimentato il commercio con il Nord e l'Ovest d'Europa.

La viticoltura ormai diventa una delle attività prevalenti, traino dell'economia produttiva dei popoli che abitarono la provincia cosentina. Nel paniere agricolo dell'epoca, il vino si erge a prodotto principe, portabandiera della ricchezza della Grecia, il più commercializzato dagli esperti mercanti magnogreci e anche il più richiesto.



VEDUTA DAL MONTE DI CASSANO
DELLA PARTE NORD
DELLA PIANA
DI SIBARI CON LA COLLINA
DI TREBISACCE
NEI PRESSI DEL BROGLIO

INSTALLAZIONE
DI ANFORE DRESSEL

(Museo Nazionale Archeologico della Sibaritide)



LA CATENA DEL POLLINO
VISTA DALLA BAIA DI SIBARI
E DALLA PIANURA ADIACENTE
LA SPIAGGIA







POMPA ENOLOGICA A MANO
SEMI-ROTATIVA E AUTO-
ADESCANTE DEI PRIMI
DEL NOVECENTO (PROPRIETÀ
FAMIGLIA BELLUSCI)

2.3

La viticoltura cosentina nelle diverse epoche

Il periodo magnogreco si chiuse con la seconda distruzione di Sibari, questa volta per mano dei Romani; la prima fu opera dei fratelli Crotonesi, pare per invidia nei confronti del grande sviluppo del popolo sibarita. Fondarono Copia sopra i resti di Thurii e Sibari, diedero questo nome fortemente evocativo a dimostrazione dell'abbondanza che esprimeva il territorio. Con la costruzione della strada Cuma-Reggio, conosciuta anche come via Popilia, che oggi rivive nella statale 119, e con l'assegnazione delle terre ai reduci di questa e delle tante guerre che l'Impero dovette sostenere, si ebbe uno sviluppo della vita rurale grazie alla nascita del sistema delle "villae". Piccole realtà produttive paragonabili alle moderne aziende agricole, fonte di nuovi impulsi all'agricoltura cosentina e quindi alla viticoltura. Risale a tale periodo il famoso testamento di Magno Megonio a Petelia, l'odierna Stronboli, nel Crotonese, che documenta l'utilizzo diffuso in questa regione della vite aminea, portata da Oriente dai Greci, da cui si origina la viticoltura occidentale. I ritrovamenti, i documenti, i toponimi descrivono una fiorente attività del vino da nord a sud della regione e nel distretto cosentino. Pratica mai abbandonata per tutto il periodo romano. L'arrivo dei Normanni arricchì il patrimonio produttivo dell'epoca. Alle tradizionali colture di vino, olio e grano vengono aggiunte altre, altrettanto redditizie, come i gelsi e il frassino per la seta destinata allo sviluppo dell'artigianato tessile, le barbabietole per lo zucchero, e gli agrumi che rappresenta-

no, questi ultimi, ancora oggi un elemento importante dell'economia regionale. Il capitolo del Medioevo, sul piano generale, vede attecchire un nuovo approccio al vino. Mentre per i popoli antichi è stato un marchio identitario, per Roma, per esempio, era simbolo della "nazione". Celebre il divieto firmato da Cicerone, diretto alle genti transalpine, con il quale si proibiva di piantare più vigne di quelle permesse ai Romani stessi. L'uomo medievale conferisce al "nettare d'uva" ulteriori significati caricandolo di nuovi simbolismi. Così, al vino si attribuiscono valori di carattere spirituale e liturgico. La diffusione dei monasteri fu, in questo senso, centrale per la propagazione della cultura agricola e produttiva.¹

E in questo periodo il vino calabrese e cosentino raggiunsero dei livelli di produzione e di conoscenza significativi. Ce lo ricorda bene il politico Cassiodoro che in una lettera, scrivendo al Cancelliere di Lucania, dice testualmente: "si giunse a parlare facilmente, come capita, della dolcezza dei vini dei Brettini e di Scilaceo". Parole che sottendono il concetto chiave per la nostra indagine: era di dominio pubblico parlare bene dei vini cosentini.² Ma a dipingerci un quadro sul mondo del vino a quel tempo è il grande storico dell'economia Federigo Melis, professore a Roma e a Firenze. Nella sua opera del 1984 "I vini d'Italia nel Medioevo", pur avendo un'impronta comprensibilmente fiorentina/toscano-centrica, dedica un intero paragrafo a "La grande defluenza del vino calabrese attraverso Tropea nel Tre-Quattrocento".

¹ Massimo Montanari, *Gusti del Medioevo*, pag. 157-158, Edizioni Laterza.

² Marilena De Bonis, *Terra d'Uve*, pag. 141, Le Nuvole.

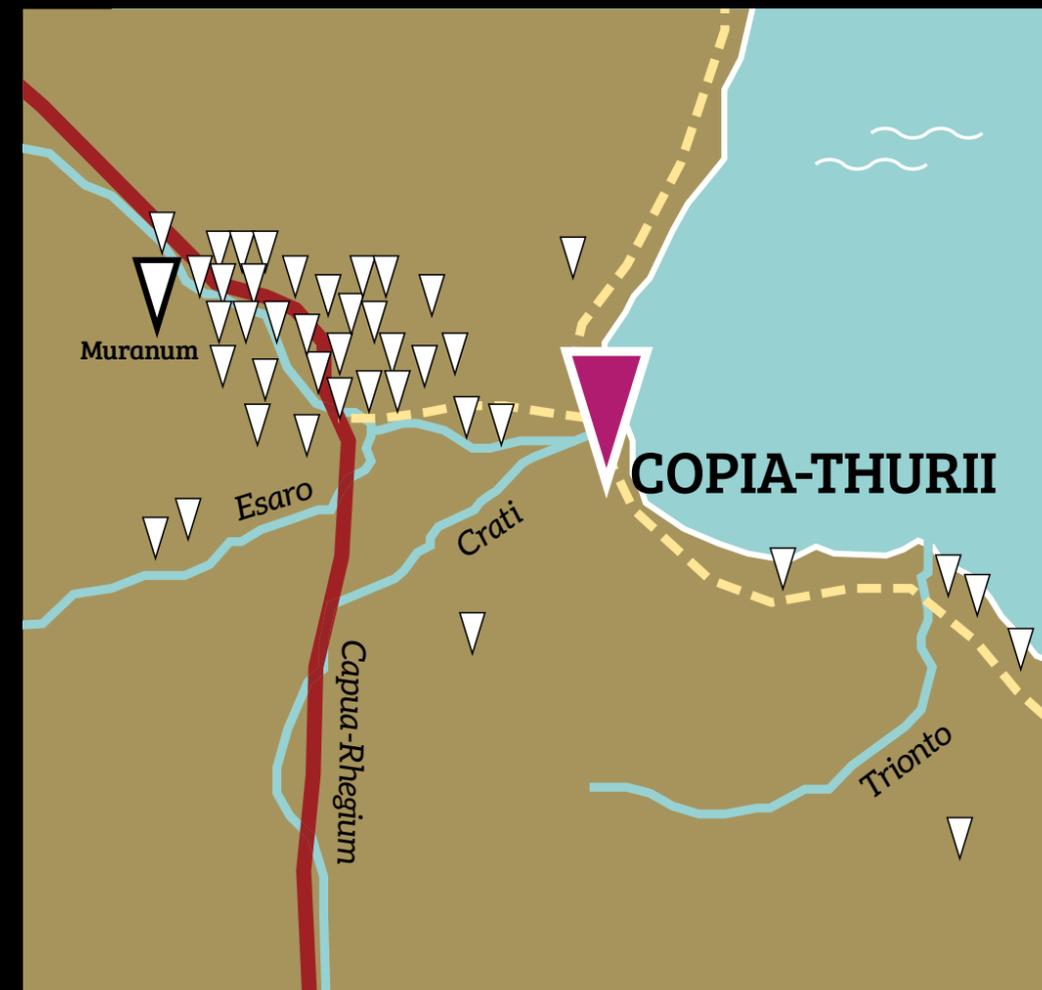
LA VIA CAPUA-RHEGIUM

Costruita nel 132 a.C. dai Romani per connettere la capitale con l'estrema punta meridionale della penisola italiana. Fu un'opera fondamentale per lo sviluppo del Sud e favorì il progresso nell'entroterra e il sistema di collegamento tra i territori



Grazie agli studi dei documenti portuali, ricostruisce lo scenario del vino della nostra regione in quel momento. La raccolta di appunti e di resoconti mercantili rimanda a una terra che gode di una grande considerazione per il suo prodotto e soprattutto di una elevata attività commerciale: "Pertanto la produzione calabrese oltre che essere apprezzata su larghissimo raggio - scrive lo storico - e da consumatori competenti e in grado di rifornirsi dovunque, raggiungeva quantitativi davvero rilevanti". Tra i tanti documenti analizzati dal Melis si fa riferimento spesso sia al vino di Fiumefreddo Bruzio, piccolo borgo in quell'epoca sotto la giurisdizione dei

Sanseverino, tra le più grandi casate italiane con possedimenti in tutta la provincia cosentina, sia ai vini bianchi di Cosenza e Paola. La pubblicazione riporta una serie di documenti che attestano come tracce importanti il vino calabrese oltre che in Toscana e a Firenze, in quel momento la più importante città italiana, le lasciò anche in Francia, in Linguadoca, e a Barcellona, dove era in competizione con i vini francesi. Ma con la fine del secolo, grazie alla convenienza della navigazione e dei trasporti, è possibile rinvenire vino cosentino e del Sud del Mediterraneo anche a Londra e soprattutto a Bruges, che fu in quegli anni il più grande porto e mercato del Mare del Nord.



LO SVILUPPO DELLE VILLAE ROMANE

Con la conquista di Sibari, il governo imperiale romano concesse le terre ai reduci per ravvivare la nuova città di Thurii. La costruzione della Capua-Reggio, ancora rintracciabile nella strada statale 119, portò alla creazione di un sistema di villae, le moderne aziende agricole, che diede forte impulso alla vitivinicoltura nell'entroterra. Queste si svilupparono nel territorio qui riprodotto identificabile nell'attuale contrada detta Vigne di Castrovillari, ed anche sul versante tirrenico, intorno alla foce del fiume Lao, in prossimità della colonia greca



MASSERIA CAMPAGNA
DI SAN MARCO ARGENTANO OGGI SEDE
DEL CENTRO SPERIMENTALE DELL'ARSSA
(EX ESAC)



*Particolare delle pertinenze
della Masseria Campagna
a San Marco Argentano*

A raccontare i fasti del vino cosentino del '500 ci sono più storici che ci vengono in soccorso: Gabriele Barrio, che confeziona la prima storia della Calabria; frate Girolamo Marafioti, il quale assunse la missione di continuare la storia della Calabria iniziata dal Barrio; Leandro Alberti, domenicano autore delle "Descrizioni di tutta Italia", una sorta di diario di viaggio compiuto durante le predicazioni itineranti; Andrea Bacci, medico che pubblica alla fine di questo secolo il "De naturali vinorum historia". Questi autori descrivono e forniscono, ognuno nella propria opera, giudizi dettagliati a più riprese sui vini cosentini, specie su quelli della costa tirrenica, come i vini di Paola, di Cirella, ma anche di Cosenza (di questo il Bacci lascia una grande testimonianza con il paragrafo intitolato "Cosentiae Vina") focalizzata come il centro di un territorio di grande produzione enologica e dalla valenza storica per il contributo di Enotri e Sibariti. Ma il periodo ci consegna il più importante documento, antesignano di tutte le guide di settore, denominato "I Vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio. Operetta tratta dal manoscritto della biblioteca di Ferrara e per la prima volta pubblicata da Giuseppe Ferraro" scritto, appunto, dal bottigliere del Pontefice nel secolo XVI e pubblicato nel 1890 dal professor Ferraro, come riporta il titolo, mosso dal desiderio di contribuire, con questa edizione, alla valorizzazione del vino italiano della sua epoca. Giudicata dall'editore più che un divertissement una "summa" del vino del tempo, con un approccio detta-

gliato alla descrizione, alla degustazione e alla terminologia ancor in uso nel linguaggio attuale degli addetti ai lavori. Un passo cruciale che avvalorava l'assunto della nostra ricerca è quello che riporta, tra i tanti vini calabresi, la descrizione del vino Chiarello di Cirella sulla costa tirrenica. Vi tratteggia il peso che nel mercato romano avevano i vini cosentini, tanto da essere bevuto persino per lunghi periodi dell'anno dal Papa e da tutto il suo entourage. Riportiamo il testo integrale: "Viene da una terra denominata Chiarella, nella provincia di Calabria, distante dal mare tre miglia. Questo vino è molto buono et era stimato da S. S. et da tutti i prelati delle Corte. Ne vengono assai, i quali si vendono per Chierello, ma, volendo conoscere se siano di Chierella, et la loro perfetta bontà, bisogna che sia di colore acceso più dell'oro, et odorifero assai, ché, non odorando, sarebbe di Grisoglia od Orsomazzo, luoghi vicini, ancorché alla Ripa si vendono per Chiarelli. Di tale sorte vino tutto l'anno beveva S. S. et lo cominciava a bere dal principio di Marzo per tutto l'Autunno. Et non ha bevanda pari, ma volendo salvare alla stagione d'Autunno, bisogna pigli alla barca nella primavera, e mettersi in luogo fresco et che non senta travaglio, et pigliarlo crudo, odorifero et grande, che il caldo lo maturerà".



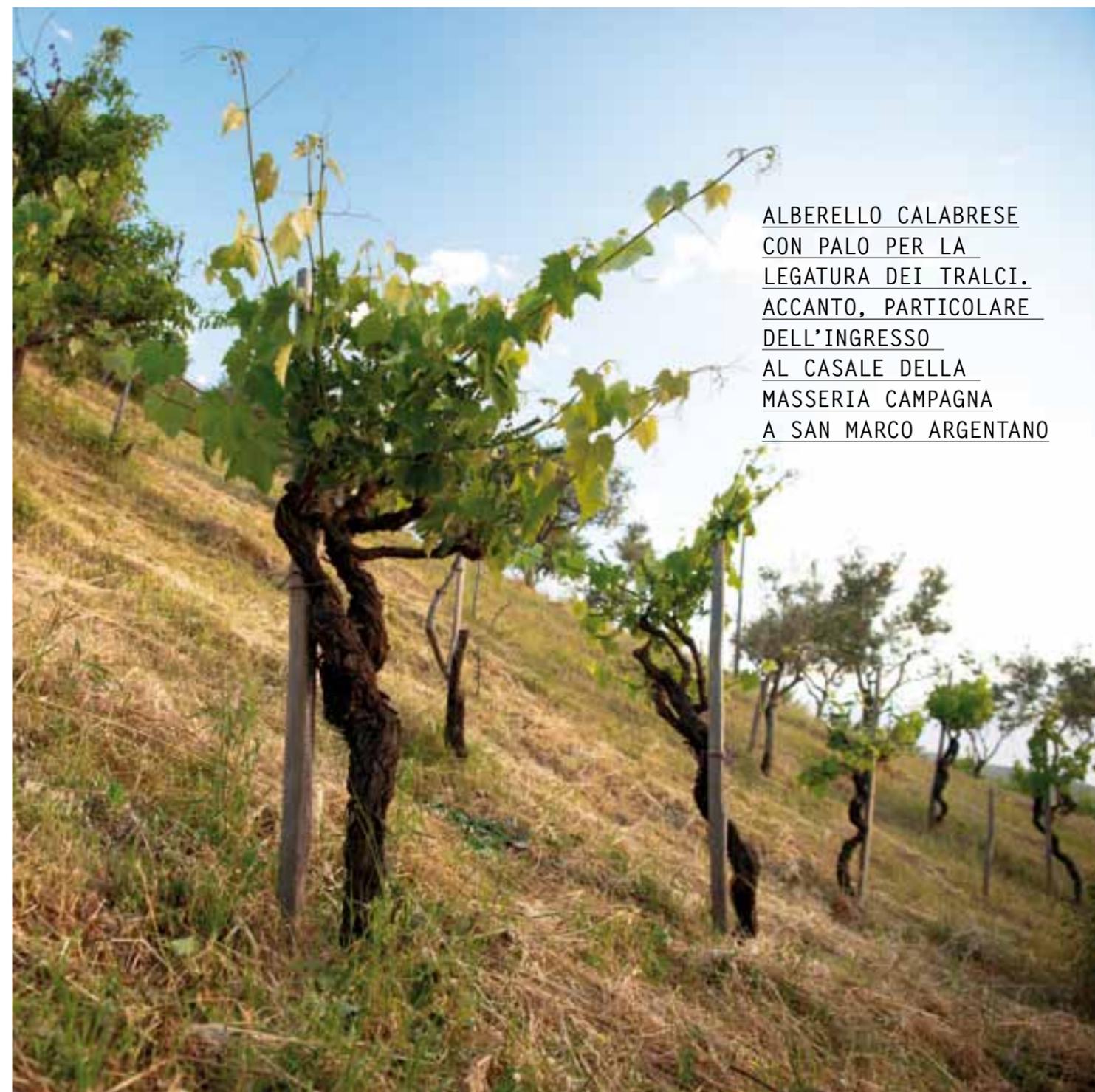


Uno degli ultimi contadini rimasti ad usare l'asino come mezzo di trasporto

Nel '600 la vitivinicoltura europea vive un momento difficile a causa di quel fenomeno climatico che i geologi chiamarono "piccola era glaciale". Colpì anche la Calabria. Un diffuso abbassamento delle temperature causò gravi danni all'agricoltura e quindi alla fiorente vitivinicoltura calabrese. Nel frattempo tanti assetti sociali e culturali stavano cambiando e la società calabrese andava verso un depauperamento generale che culminò con il XVIII secolo. Le terre sotto il controllo feudale non producevano quella ricchezza dei primi secoli del nuovo millennio. I centri di potere si spostarono, sempre più lontani dal popolo, i signori si blindarono nei palazzi sontuosi a Napoli, distanti dalle terre che governavano. Inoltre il sistema di leggi e controlli non agevolava le produzioni tipiche della regione e per i primi viaggiatori del Grand Tour, i rampolli delle grandi famiglie nobiliari d'Europa che percorrevano la Penisola per perfezionare gli studi, il giudizio sulla permanenza in Calabria era sempre poco positivo e spesso desolante. Le cronache del secolo scorso ci forniscono maggiori dati. Più è prossima la storia, più fonti e informazioni la rendono dettagliata. Il XIX secolo rappresenta quello tumultuoso dell'Unità d'Italia dal punto di vista politico, con le cronache del tempo che descrivono un Sud intraprendente e produttivo e l'arrivo delle malattie della vite che compromisero tutta la vitivinicoltura europea.

La fillossera giunse molto più tardi in Calabria, e quindi nel territorio cosentino, rispetto al resto d'Italia. Testimonianze dirette riportano il profilo della superficie vitata dell'intera regione decretando quella cosentina la più significativa. Nel quinquennio 1870-1874 il vigneto cosentino si estendeva per 38.000 ettari, seguito dalla provincia di Catanzaro, che ne contava 32.000, e da quella di Reggio Calabria, con 24.000 ettari. Il direttore della Scuola Agraria di Cosenza in quegli anni affermava: "Per questa provincia tale produzione potrebbe essere una delle precipue ricchezze, ed intanto serve appena a fare fronte al consumo interno". Ad ostacolare lo sviluppo era la mancanza di convenienti mezzi di comunicazione e di infrastrutture "(...) seppure questi vi fossero, finché faremo i vini coi vecchi sistemi essi non potranno venire apprezzati da consumatori intelligenti, né costituiranno un vero cespite di esportazione per la provincia". Sebbene l'uva si coltivasse, vista la diffusione della vigna, il metodo di produzione era poco aggiornato e rappresentava un limite alla commercializzazione anche alla luce dell'evoluzione dei gusti. Nel quinquennio '79-'83 il panorama viticolo cosentino subisce un altro incremento significativo. Il bacino vitato si estende arrivando a sfiorare i 40.000 ettari e si modifica il quantitativo da produrre, le rese si attestano sui 20 quintali di mosto ad ettaro contro i 14 del periodo precedente preso in considerazione ('70-'74).





ALBERELLO CALABRESE
CON PALO PER LA
LEGATURA DEI TRALCI.
ACCANTO, PARTICOLARE
DELL'INGRESSO
AL CASALE DELLA
MASSERIA CAMPAGNA
A SAN MARCO ARGENTANO

Lo sviluppo della vitivinicoltura è andato di pari passo con la richiesta che veniva dalla Francia di mosto per il vino. In gran parte degli areali vinicoli d'Oltralpe, nel decennio tra il 1860 e il 1870, le vigne furono attaccate dalla fillossera, una malattia della vite che porta ad una morte quasi naturale della pianta. La causa fu l'introduzione dall'America di barbatelle resistenti all'oidio ma che ben presto si manifestarono infestate da questo mal bianco, come altrimenti indicato. Tentativi di ammodernamento, anche se timidi, in questo periodo si erano nel frattempo diffusi. Comparvero le prime pigiatrici che andarono a soppiantare l'utilizzo del palmento e alcune tecniche enologiche si migliorarono. La crisi dei rapporti commer-

ciali del 1888 con la Francia fece vacillare la già scarsa economia del vino dell'intera regione. Da quel momento inizia un dibattito tra istituzioni e addetti sul ruolo delle società enologiche e delle cooperative di produzione che dovevano far fronte alle esigenze del vigneto calabrese. Al fine di sviluppare un comparto per giocare la partita dei mercati, si constatò l'urgenza di far prendere consapevolezza "della propria classe" e della complementarità delle parti a produttori di uva e produttori di vino.³

All'inizio del nuovo secolo, l'inchiesta Parlamentare sulle condizioni produttive nelle province meridionali del 1909, descrive ancora invariato lo stato della vigna calabrese. Riporta un piccolo incremento per Cosenza in cui si registrano 41.000 ettari per 520.000 ettolitri prodotti, un crollo di quella catanzarese con 19.000 ettari e 180.000 ettolitri e di quella reggina con 14.000 ettari e 194.000 ettolitri di vino. Molto interessante il lascito dell'inchiesta poiché riporta anche le tipologie di uva coltivate da cui emerge che i vigneti predominanti della regione sono il Magliocco, e già allora fornisce i sinonimi Arvino e Lacrima, e poi il Greco, il Montonico, l'Olivella, il Piedilungo, il Greco Bianco, la Malvasia, la Moscarella o Moscatello, la Duraca, lo Zibibbo, il Pecorello, il Provitario, il Toccavino Bianco, il Pinto e Olino. Poi il crollo. Nella ricognizione di Roberto Cerchiara, della Cattedra Ambulante di Agricoltura del 1933, il vigneto specializzato cosentino risultava pari a circa 9.000 ettari a cui si devono aggiungere 16.000 ettari di coltura promiscua, insieme all'olivo ed al fico.⁴

³ *Economia e società in Calabria dall'unità all'alba del Novecento: l'agricoltura*, di Angela La Macchia, Giuffrè Editore.

⁴ *L'arboricoltura e le industrie agrarie nella provincia di Cosenza*, del dott. Roberto Cerchiara, CATTEDRA AMBULANTE DI AGRICOLTURA.



Nelle foto
Pompa del secolo scorso per il travaso dei mosti e del vino e nella pagina accanto trattore cingolato OM degli anni '60 (proprietà famiglia Bellusci)



La rinascita della viticoltura dopo gli anni '60

3

NEL SECONDO DOPOGUERRA, NEGLI ANNI DEL BOOM ECONOMICO SI GETTARONO LE BASI PER L'EVOLUZIONE DELLA TRADIZIONE AGRICOLA RETAGGIO DEI POPOLI ANTICHI E LO SCENARIO DI RINASCITA E FERMENTO IMPRENDITORIALE CUI ASSISTIAMO OGGI. I DIVERSI TERRITORI SI ORGANIZZARONO CON COOPERATIVE, CANTINE SOCIALI, E I TESTIMONI DI QUELL'EPOCA RACCONTANO LE PULSIONI DI UN'INTERA GENERAZIONE.





ENZO BELLUSCI
E LA POMPA ENOLOGICA
A MANOVELLA



Nel percorso millenario della viticoltura calabrese c'è la parentesi storica, la più critica e decisiva per le future sorti dell'industria enologica, in cui germoglia un nuovo assetto viticolo e produttivo. I quattro decenni del dopoguerra diventano lo spartiacque tra la tradizione agricola retaggio dei popoli antichi e lo scenario di rinascita e fermento imprenditoriale cui assistiamo oggi. In questo scenario temporale, la provincia di Cosenza vive una duplice connotazione. Da un lato fonte di approvvigionamento per le regioni del Nord e, dall'altro, territorio viticolo che comincia, soprattutto nella seconda metà di questa evoluzione epocale, ad acquisire consapevolezza della propria identità e potenzialità commerciale a proprio marchio.

Siamo nell'epoca dello smembramento del latifondo e della redistribuzione di piccoli appezzamenti ai contadini, ai depauperati dal ventennio bellico e dall'emorragico esodo verso le rotte del Nord e del Nuovo Mondo. La mano della Riforma agraria ridisegna la geografia agricola della Calabria da Nord a Sud della Penisola, sulle fasce costiere e di pianura come nelle aree più interne e d'altura, per ridare vita e nuovo impulso ad una landa immensa di campi incolti, abbandonati, intervallati da piccole produzioni di sussistenza. Si apre uno scenario temporale che sfocia poi nella nascita di nuovi soggetti economici, le aziende dei privati e le cooperative, e nell'ingresso nei mercati. Il flusso di incentivi e di sussidi da Roma seda il clima di tensione e la fame che attanagliava da troppi anni la popolazione e si convoglia in una gestione razionale e

programmata della viticoltura. Si avvia quel piano di produzione che porta all'estirpazione, alla conversione in vigneti, al rinnovo di quelli preesistenti. Trame di filari cominciano a dare una diversa impronta ai territori d'antica vocazione vinicola e ad areali che si riveleranno d'alta potenzialità enoica. Insieme alla viticoltura, particolarmente circoscritta in questa parte di Calabria, nel comprensorio di Cirò, di Crotona e di Reggio Calabria, altri settori si avviano allo sviluppo. Centrali del latte, oleifici, poli di allevamento e di zootecnica, distretti cerealicoli cominciano a fare capolino.

*fonti
Magna Grecia: L'Italia
Meridionale dalle origini
leggendarie alla conquista
romana*

*Vecchio vigneto con palo
capotesta in castagno*





PARTICOLARE DI TORCHIO
CON GABBIA IN LEGNO
E VITE

Ancora oggi nel cosentino vi sono testimoni diretti di questa rivoluzione sociale e culturale insieme esplosa soprattutto in seno alla vigna. Dai loro racconti e da quello che ci hanno lasciato i documenti storici affiora un quadro di grandi cambiamenti con l'Ente di Sviluppo Agricolo Calabrese in primo piano. Sul tracciato segnato dagli interventi dell'Opera Valorizzazione Sila (Ovs), alla fine degli anni '40, concentrati sull'esproprio e ridistribuzione delle terre ai braccianti dell'altopiano, l'Esac, a più ampio raggio, dà corso all'ammodernamento di tutto il comparto agricolo regionale, puntando anche sul vino.



“TUTTI GLI ASSEGNATARI
IN QUELL'EPOCA EBBERO VIGNETI,
NELL'ORDINE DI UN ETTARO O POCO
MENO A TESTA. IL GROSSO DELL'OPERA
FU FATTO TRA SIBARI, CROTONE E
VALLE DELL'ESARO, DA DONNICI,
A ESARO FINO A VERBICARO E POI
SUL POLLINO” RACCONTA ATILIO
SCAGLIONE, FIGLIO DI UNO DI QUEI
CONTADINI CHE RICEVETTERO LA TERRA
ED EGLI STESSO PROTAGONISTA
DI QUESTA RIVOLUZIONE; PER ANNI
FU PERITO AGRARIO ALLA CANTINA
DEL CENTRO SPERIMENTALE DELL'ARSSA,
L'AGENZIA REGIONALE SVILUPPO E
SERVIZI IN AGRICOLTURA (EX ESAC).

L'Esac presidiò con sue strutture i territori strategici per avviare l'agricoltura calabrese. A Caselle, a Donnici, in provincia di Cosenza, e poi a Cirò, a Bivongi e Reggio Calabria e a Lamezia Terme. Fece costruire cantine dove gli assegnatari delle terre potevano conferire l'uva. Gran parte veniva venduta alle distillerie, una piccola parte utilizzata per fare vino da imbottigliare e commercializzare. Si tenta di innesicare un modo diverso di intendere la viticoltura. Si adotta un sistema di allevamento più adatto alla produzione di uva. L'alberello, da sempre utilizzato, da tempo immemore, comincia ad essere sostituito da altri sistemi già consolidati e diffusi nelle grandi regioni del vino del Centro - Nord, in Toscana, nel Veneto e in Piemonte, come il cordone speronato. Su questo il contadino innestava l'uva che trovava nella zona, che in prevalenza era Magliocco Dolce. Quella stessa struttura, alla fine degli anni '70, si sarebbe espansa diventando anche centro sperimentale di viticoltura.

“NEL VIGNETO SPERIMENTALE
SI COLTIVAVANO 10 VARIETÀ
CALABRESI E 20 TRA NAZIONALI
E INTERNAZIONALI”
- RACCONTA SCAGLIONE.

Tra cui: Magliocco Canino, Magliocco Dolce, Mantonico, Greco nero e bianco, Malvasia, Pecorello, Guarnaccia Bianca e Nera, Gaglioppo e poi ancora Cabernet Sauvignon, Refosco, Marzemino, Chardonnay, e Sangiovese. Nel centro si facevano anche micro vinificazioni sperimentali. Il primo vino prodotto dall'Esac in questa zona risale al 1961. Ancora oggi nel centro sono conservati 10 anni di vinificazione, 100 bottiglie per ogni annata, un archivio che racchiude un pregevole tentativo di avvio dell'economia agricola.

Ma questo processo prende parecchi anni per compiersi. Nel frattempo, l'anfiteatro naturale, che degrada verso la pianura di Sibari delimitato dalla Sila, dalla fascia costiera e dal massiccio del Pollino, appare come un mosaico di piccolissime proprietà gestite per uso domestico.

Si coltivava l'uva da tavola ed ogni famiglia produceva il vino per il proprio fabbisogno. Si adottavano le tecniche artigianali e rudimentali ereditate dal passato. E queste sopravvissero anche in quelle prime cantine dove si cominciava a produrre vino destinato al commercio finché le moderne tecniche e i saperi dell'enologia contemporanea non presero il sopravvento. Lontano dall'essere concepito come un prodotto a cui era dato un valore di mercato, rimaneva ancora collante della comunità che gravitava nello stesso territorio, il re delle feste religiose e pagane che cadevano l'anno agricolo e sociale.





VECCHI TORCHI IN DISUSO
CON BASAMENTO IN LEGNO

(proprietà famiglia Bellusci)

Le conoscenze agronomiche erano quelle sviluppate attraverso l'esperienza e da millenni di pratica. Il patrimonio varietale cosentino aveva il suo perno nel Magliocco Dolce. Arvino, Greco Nero, Lacrima, da area ad area variava il modo di chiamarlo, impropriamente talvolta chiamato anche Gaglioppo. Era coltivato ad alberello a un metro da terra, come si era sempre fatto, per evitare alla pianta l'aggressione da parte dell'umidità che saliva dal terreno durante l'escursione termica e per proteggerla da ghiotti predatori.



Peppino Filice

“A DONNICI SI È SEMPRE FATTO VINO - RIFERISCE PEPPINO FILICE, AGRICOLTORE E CONFERITORE DELLA CANTINA SOCIALE GESTITA DALL'ESAC -. OGNUNO SI FACEVA IL PROPRIO. CON L'AVVENTO DELLE CANTINE, A DONNICI L'ESAC NE APRÌ UNA, TUTTI COMINCIARONO A CONFERIRE UVA PUNTANDO SULLA QUANTITÀ. SI RACCOGLIEVA TUTTO CIÒ CHE DAVA LA PIANTA. NON SI ELIMINAVA NULLA. SI VENDEMMIAVA AD OTTOBRE. E PIÙ FAMIGLIE PARTECIPAVANO ALLA RACCOLTA, NORMALMENTE SI RIUNIVANO SETTE NUCLEI. E PER TRASPORTARE LE UVE C'ERANO GLI ASINI”. IN CANTINA SI USAVANO VASCHE DI CEMENTO, SI FACEVANO MACERAZIONI CHE SUPERAVANO GLI OTTO GIORNI. “IL VINO SI TRAVASAVA A MARZO INOLTRO - RACCONTA SEMPRE FILICE -. SI RICORREVA A BOTTI DI CASTAGNO DA 75 BARILI”.

Ma queste due esperienze, le cantine dell'Esac di San Marco e di Donnici, durarono poco più di una decina di anni, e la produzione era venduta principalmente a privati. Dopo la chiusura della cantina di Donnici nasce la cantina sociale San Michele, nel 1995, che utilizzò la struttura e gli impianti della cantina dell'Esac. Chiude, anche questa, dopo pochi anni, nel 2002.



LE DOLCI COLLINE VITATE
DI DONNICI SOPRA COSENZA





COLLINETTA.
SI ERGE NELLA STRETTA
PIANURA TIRRENICA
NEI PRESSI DELLA FOCE
DEL LAO

Vincenzo Cirelli



Sul vino di Verbicaro erano state emesse persino bolle papali.

“GLI ABITANTI DEL PAESE ERANO ALL’EPOCA QUATTROMILA E OGNI FAMIGLIA AVEVA LA SUA VIGNA CHE COLTIVAVA INSIEME ALL’ULIVO”.

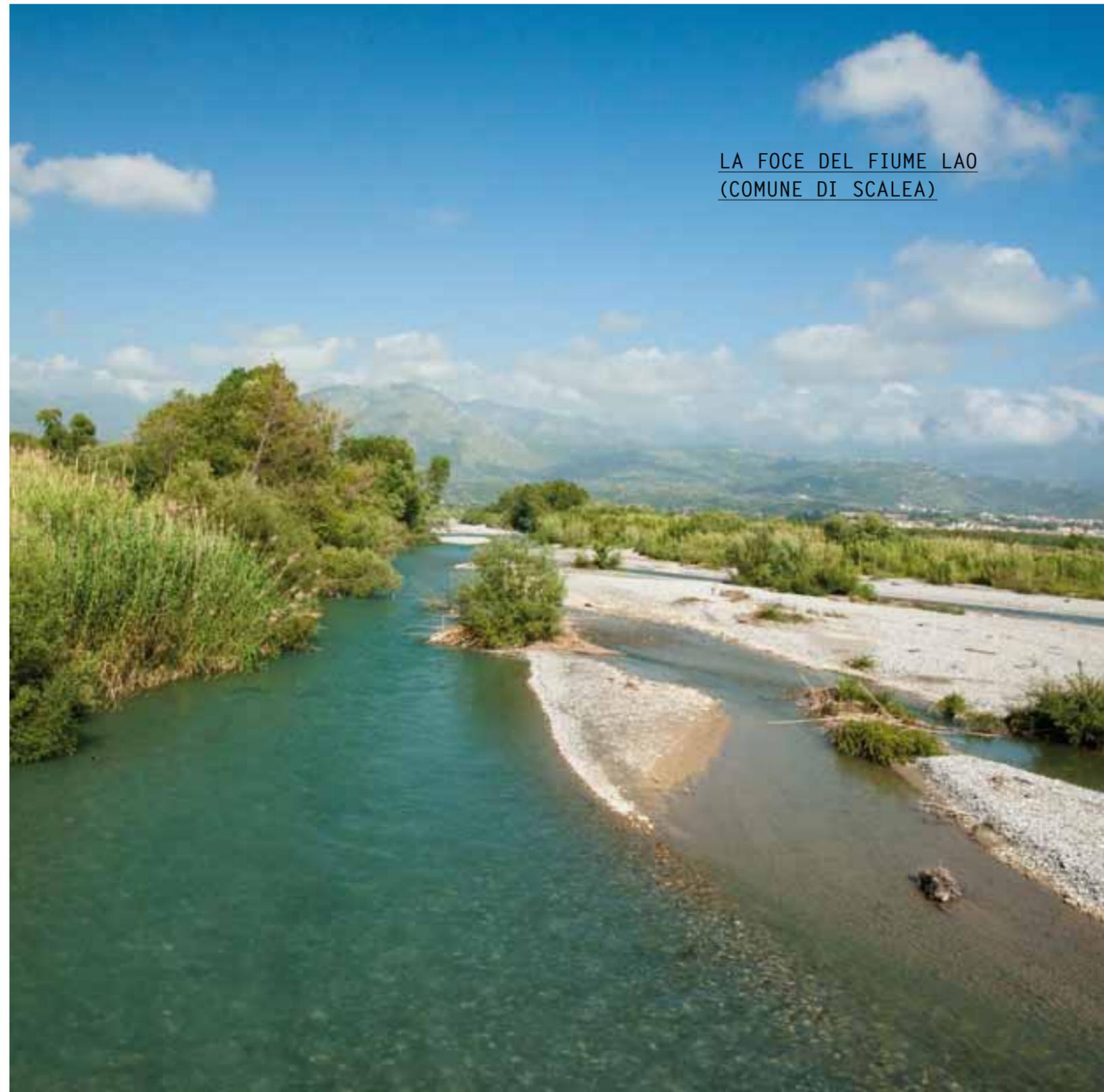
Zona anche di bianchi. Era diffusa la Doraca, riferisce Vincenzo Cirelli, testimone della sapienza agricola contadina, “il vero Zibibbo”, ma sempre in minore quantità rispetto alla Guarnaccia Nera, il vitigno più presente. A vigneti si alternavano campi di grano e di cereali. Quando la produzione di uva cominciò ad aumentare e a non essere

più smaltita, la Regione diede l’avallo per la costruzione di una cantina come centro di sola trasformazione, che acquistasse le uve prodotte dei contadini della zona. Si avvia il processo per la produzione commerciale del vino, di cui una piccola parte comincia ad essere destinata agli scaffali dei supermercati. Inoltre Verbicaro è uno dei primi territori dove prende vita la cooperativa formata da privati. Iniziativa destinata a durare poco più di un decennio.

I MONTI DELL'ORSOMARSO
CHE DIGRADANO
VERSO LA COSTA TIRRENICA



LA FOCE DEL FIUME LAO
(COMUNE DI SCALEA)



VECCHIO VIGNETO AD ALBERELLO
SOSTENUTO DA FILARI
AI PIEDI DEL POLLINO



Enzo Bellusci

Frascineto non era più zona di vigne dopo il secondo dopoguerra, composto per lo più da campi dedicati a seminativi. Una piccola produzione viticola era rimasta nei grandi possedimenti dei Salituri, nel territorio agricolo di Castrovillari. Con la nascita della Cantina Sociale del Pollino, fondata nel 1973 e che raggruppò 300 soci, gran parte dei terreni venne convertita a vigneto.

“Si usarono le locomotive per fare quest’opera” racconta Bellusci. Il vitigno di allora era sempre il Magliocco, a Frascineto chiamato Aglianico o Lacrima. Ma nelle vigne vi erano anche uve bianche come il Greco, il Verdana, una varietà chiamata dai locali Iuvarello e poi la Malvasia, il Moscato e il Moscatello che vinificavano come secco. Le prime bottiglie nel mercato uscirono nel ’76. Si vinificava soprattutto Magliocco. La cantina sopravvisse fino al 1997, negli anni diminuì il numero dei soci.

“SI ARRIVÒ A PRODURRE 400 QUINTALI PER ETTARO. IL PERIODO DI DECLINO - CONTINUA BELLUSCI - COINCISE CON IL PERIODO DI ESTIRPAZIONE, CHE AVVENNE INTORNO ALL’85, ’86. PIOVEVANO I CONTRIBUTI E MOLTI APPROFITTA- RONO DI QUESTA MISURA. A QUESTO SI DEVE ANCHE AGGIUNGERE IL TUMULTO POLITICO DI QUELL’EPOCA, AMMINISTRAZIONI CHE NON SEPPERO GUARDARE OLTRE E UNO SCARSO INTERESSAMENTO ALLA VITICOLTURA COME RICCHEZZA PER IL TERRITORIO DA PARTE DELLA COMUNITÀ STESSA”.



VECCHIO VIGNETO AD ALBERELLO
AL CONFINE TRA CASTROVILLARI
E FRASCINETO



Confinante con il distretto cosentino, a Sud-Ovest, dove il fiume Savuto scorre sinuoso tra le montagne della Sila verso lo sbocco nel Tirreno, c'è un territorio tanto antico per tradizione vinicola quanto, in alcune sue parti, estremo per le condizioni geologiche e climatiche e i terreni impervi e scoscesi che rendono ardua la coltivazione della vite.

Antonio Pironti



“TUTTA LA SPONDA DESTRA, DOVE ORA C’È IL BOSCO, PRIMA ERA RICOPERTA DI VIGNETI. SI VENDEMMIAVA PER SETTIMANE, ADDIRITTURA DOPO LA MADONNA DEL ROSARIO, IL 7 OTTOBRE”, RACCONTA ANTONIO PIRONTI, PRESIDENTE DELL’ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI DE LE ANTICHE VIGNE, COMPOSTA DA 13 SOCI. LA SEDE SOCIALE ERA A ROGLIANO E PER LA VINIFICAZIONE SI APPOGGIAVA ALLA CANTINA DELLA SCUOLA AGRARIA DI SCIGLIANO. NON EBBE NEMMENO QUESTA VITA LUNGA, LA MASSIMA PRODUZIONE TOCCÒ LE 1.950 BOTTIGLIE. “ACCUMULAMMO MOLTI DEBITI E IL PROGETTO NON PARTÌ MAI COMPLETAMENTE, COMMERCIALIZZAVAMO PRINCIPALMENTE VINO SFUSO. NEL 2000 L’ABBIAMO DISMESSA”.



Mauro Colacino

“NON C’ERANO LE STRADE QUI, ARRIVARONO NEI PRIMI ANNI ’80. SI DOVEVA USARE IL COLLEGAMENTO CHE OFFRIVA LA FERROVIA E I MULI PER TRASPORTARE L’UVA O PER VENIRE A LAVORARE LA TERRA”, RIPORTA MAURO COLACINO CHE OGGI PROSEGUE, TRASFORMATO

IN UN’AZIENDA VINICOLA, IL PROGETTO DEL PADRE. QUESTI FU PERSONAGGIO CHIAVE DELLO SVILUPPO ENOLOGICO E VITICOLO DEL SAVUTO. IN TEMPI IN CUI IL CONCETTO ERA ANCORA MOLTO LONTANO DA PRENDERE PIEDE NELLA COSCIENZA DEI VITICOLTORI E NELL’IMMAGINARIO DELLA GENTE, GIÀ PARLAVA DI “VINI CHE DEVONO ESSERE ESPRESSIONE DEL TERRITORIO”.

LA VALLE DEL FIUME SAVUTO
(PARTICOLARE
E PROSPETTIVA)

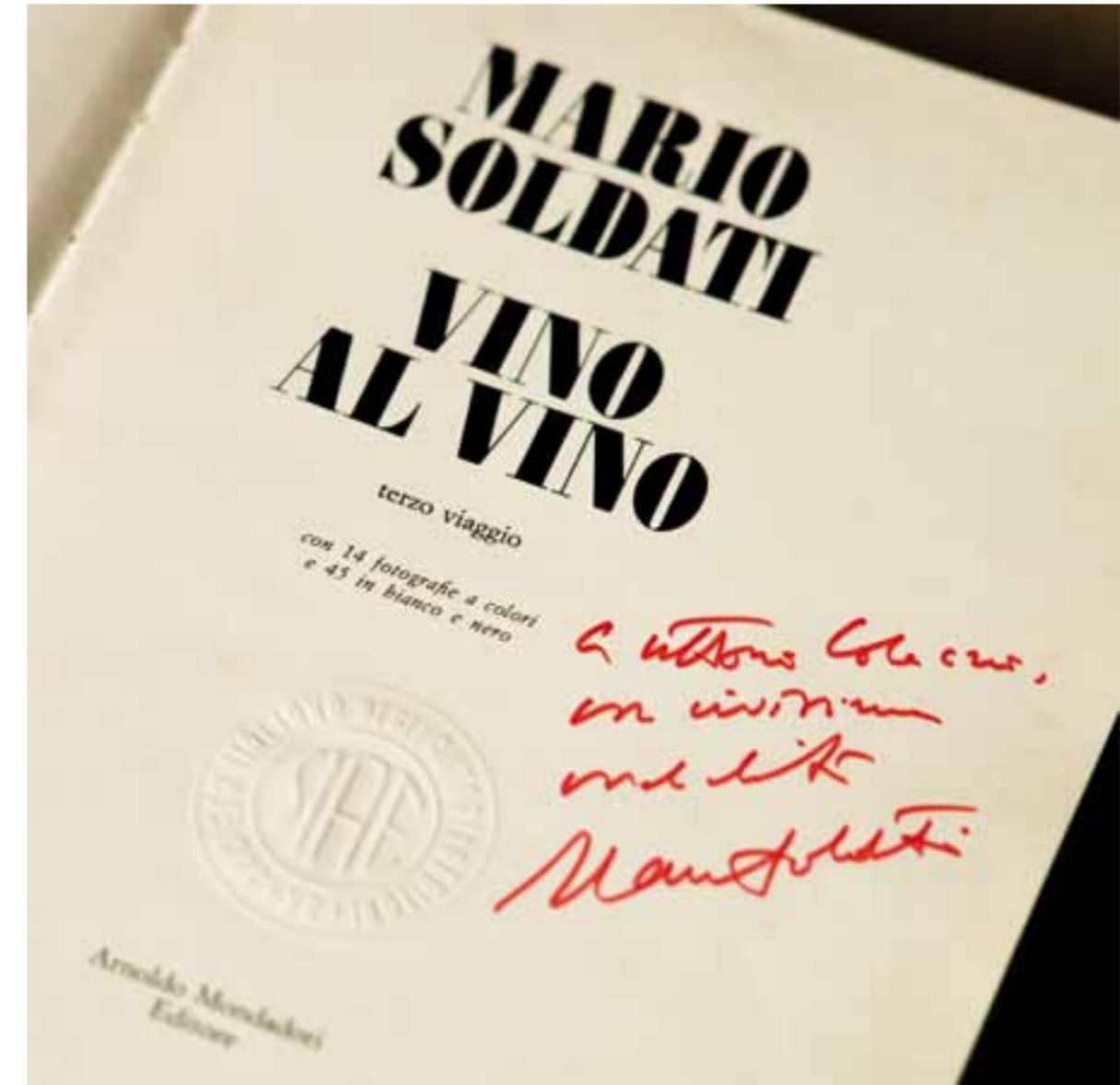


La fama di questo medico con il pallino della vite è legata all'incontro con Mario Soldati, scrittore, regista cinematografico che si dedicò a tre lunghi viaggi in lungo e in largo per i territori vitati d'Italia nei primi anni '70 alla scoperta di personaggi, delle storie, e dei vini autentici, artigianali, ancora non conosciuti dalla grande critica e dal mercato. Volle scoprire anche il Savuto e la sua gente, e trovò il nettare di quelle vigne singolare come pochi ne aveva degustati, carico di storia e fotografia, di un habitat che sembrava essere stato creato solo per quella coltura. Inserì tra i suoi assaggi migliori il vino del medico e il Succo di Pietra prodotto dalla famiglia Piro di Rogliano nella vigna storica incastrata sui piccoli terrazzamenti della valle, che dal 2013 sarà vendemmiata dai Pironti. A Colacino si deve anche la strenua difesa dell'espressione enologica originaria del Savuto.

“CERCÒ DI TUTELARE LA COLTURA CHE DA MILLENNI SI ERA SEMPRE PRATICATA IN QUESTO ANGOLO DI CALABRIA, IL MAGLIOCCO DOLCE, QUI CHIAMATO ARVINO - RACCONTA ANCORA IL FIGLIO -. ERA QUESTO IL VITIGNO ORIGINARIO, DESCRITTO ANCHE NELL'ELENCO DEI VITIGNI DEL 1860. MA IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VOLLE ALLARGARE LA ZONA DELLA DOC ALLE AREE COSTIERE DOVE VI ERANO ALTRI VITIGNI”.

Mentre il mondo agricolo viveva i primi tentativi di avvio del progetto di sviluppo voluto dalla Riforma, sulla scena comparivano forme di cooperativismo a cui va riconosciuto il compito di aver rafforzato, per il periodo in

cui tale esperimento fu per certi versi prolifico, la presenza del vino calabrese nei mercati. Ma la produzione rimase concentrata solo a poche centinaia di migliaia di bottiglie, per lo più furono centri di trasformazione delle uve destinate per lo sfuso che allora assorbiva gran parte dell'economia del vino e quindi senza progetti strategici strutturati alle spalle. Oggi nessuna di queste esperienze è sopravvissuta, ma il tentativo di questi uomini non è stato vano. Il seme era stato piantato e la rinascita, dopo qualche anno, c'è stata ed ha avuto risultati e connotazioni inaspettati.



COPIA AUTOGRAFA DELLA PRIMA EDIZIONE DI VINO AL VINO DI MARIO SOLDATI CON DEDICA A VITTORIO COLACINO

Il fermento del vigneto Cosenza



I 10 ANNI CHE HANNO
CAMBIATO LA STORIA
DELLA VITICOLTURA
COSENTINA. LA NASCITA
DEL CONSORZIO
DEI PRODUTTORI,
LA MOLTIPLICAZIONE
DELLE AZIENDE DEL VINO
E IL RICONOSCIMENTO
DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA
TERRE DI COSENZA

4

LE COLLINE DEL CRATI
VISTE DALL'ALVEO DEL FIUME





Demetrio Stancati

4.1

Il ruolo del Consorzio dei Vini "Calabria Citra"

La genesi del Consorzio dei Vini Calabria Citra è legata a doppio filo alla storia dell'Azienda Serracavallo di Demetrio Stancati. Dopo la fine del periodo d'oro, il territorio cosentino si era convertito tutto ad uliveto e le aziende vitivinicole che imbottigliavano si contavano sulle dita di una mano. Demetrio si laurea in Medicina e decide di fare un grande viaggio in Francia, per reperire confronti e conforti per la sua idea di futuro lavorativo. Aveva ereditato alcuni terreni sulle colline presilane nell'agro di Bisignano sulle colline della Valle del Crati

oltre alle aziende zootecniche e fruttifere a fondo valle, dove produceva latte e carne. Demetrio voleva ristrutturare le abitazioni rurali poste sulle terrazze di questo fondo da cui si dominava tutta la valle e con un solo sguardo: Cosenza; la catena costiera tirrenica; il Pollino. Per giustificare la presenza umana decide di impiantare un piccolo vigneto per vino d'autoconsumo e per i regali agli amici e per le feste. Il viaggio catartico per oltre un mese in Provenza, a Bordeaux e in Borgogna aveva portato consiglio e il vigneto e le case ristrutturate in pochi mesi erano pronti. Era il 1998 e le prime bottiglie cominciano ad uscire dalla cantina e arrivano sulle tavole più impensabili. Allora intorno alla Serracavallo si crea un fermento che dà coraggio al titolare e crea le premesse della nascita di un'azienda vera e propria.

Ma muoversi in questo territorio all'inizio del Duemila è cosa difficile, le aziende del vino in Calabria sono poche e quasi tutte concentrate sul versante ionico cirotano, i confronti sono difficili. Per cui Stancati comincia a muoversi nel mondo dei consulenti pubblici e cerca di fare rete con i pochi produttori che, come lui, iniziavano in quel periodo, come Lidia Matera della Tenute Terre Nobili e tra i pochi di quella vecchia guardia che avevano superato la soglia degli anni '90.

L'occasione della finanza agevolata europea fu propizia, sia perché prevedeva finanziamenti agli investimenti nel comparto vitivinicolo ma soprattutto perché costringeva i produttori a federarsi per ottenere sovvenzioni e opportunità. Iniziò a quel punto un periodo di confronto con operatori e attori, divisi tra scettici ed entusiasti, i più giovani, nelle stanze dell'Arssa. E Demetrio

Stancati intraprese una vera e propria tournée per conoscere e convincere chi deteneva quote vigna, chi aveva idea di valorizzarle, chi aveva iniziato timidamente a vinificare le viti ereditate dal padre. Si arrivò nel 2004 a 40 imprenditori agricoli e della distribuzione che si videro finanziati, per la prima volta in Calabria, un Progetto Integrato di Filiera per costruire cantine, comprare attrezzature, fare investimenti in vigna e in cantina e dotarsi di una squadra di consulenti specifici e professionisti che aiutassero questa nuova pattuglia di imprenditori del vino della provincia di Cosenza a muovere i primi passi nel settore.

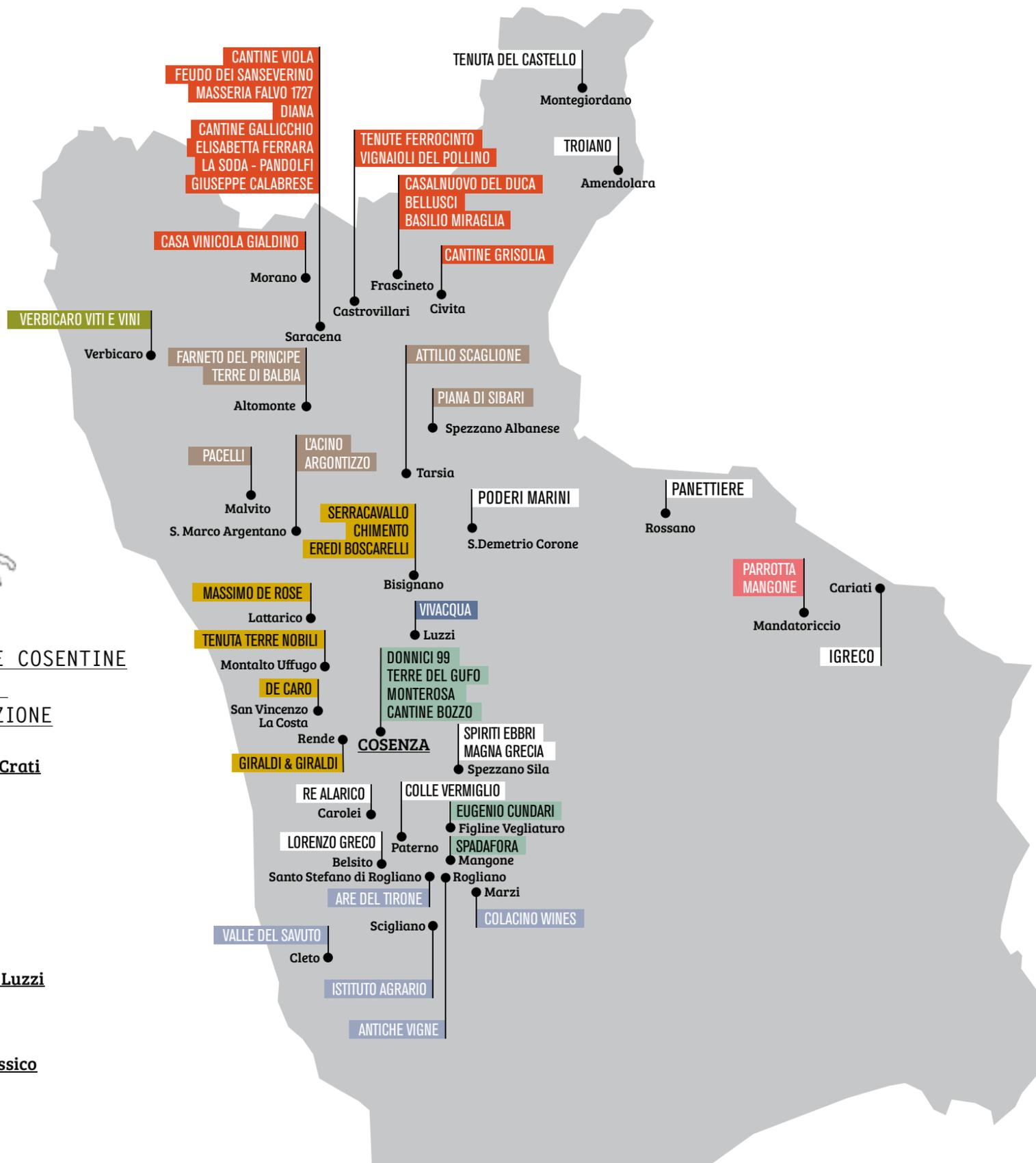
E il confronto fu determinante perché non c'erano esempi da seguire o modelli da imitare, il vino era ancora un aspetto agricolo e le scoperte tecnologiche non erano state sfruttate. Sebbene l'incipit sia stato un fatto comune nato da un modello condiviso, poi, dopo i primi anni ognuno ha scelto la sua strada. I primi anni sono stati di sperimentazione sul vitigno principale del Cosentino, il Magliocco, e di investimento anche in ricerca sul vitigno con "il professore Attilio Scienza, luminare del mondo del vino e ordinario di Viticoltura all'Università di Milano", con prove di vinificazione e la mappatura genetica. Oggi, a distanza di 10 anni, il Cosentino vive di propria luce e comincia ad essere riconosciuto dal mercato e dagli operatori come una realtà produttiva in grande fermento.





LE AZIENDE COSENTINE E LA LORO LOCALIZZAZIONE

-  **Colline del Crati**
-  **Donnici**
-  **Pollino**
-  **Esaro**
-  **Verbicaro**
-  **San Vito di Luzzi**
-  **Condoleo**
-  **Savuto Classico**



4.2 La nuova realtà produttiva, gli ultimi 10 anni

A metà del 2005 il terreno diventa fertile per il settore vitivinicolo. Si fa strada, seppur con un po' di ritardo, quel fenomeno che aveva interessato in precedenza altre regioni enoiche: il progetto di investire in vigna e in cantina. La nascita del consorzio e l'avvio del Piano Integrato di Filiera avevano profuso entusiasmo e desiderio di imitazione. I quindici produttori sopravvissuti alla fase precedente entrano in contatto con nuovi compagni di viaggio e le aziende salgono a cinquanta. Un fenomeno mai visto prima sviluppatosi in poco tempo, meno di un decennio, e in poco spazio, la sola provincia cosentina.

A Donnici, la frazione di Cosenza da cui tradizionalmente si approvvigionava la città, gli Spadafora, che fin dagli inizi del '900 hanno commercializzato vini e che negli ultimi anni con l'arrivo in azienda di Ippolito Spadafora hanno vissuto uno sviluppo dell'attività, e Cantine Bozzo, dell'omonima famiglia che da più di un secolo etichetta vino di Donnici, non sono più soli. Entrambi hanno garantito la continuità della presenza sul mercato dei

vini di questa storica area dopo la chiusura della cantina ESAC operativa a Piane Crati negli anni '80.

Si fanno strada man mano, dapprima **Donnici 99**, nata dall'incontro di imprenditori di diversa estrazione culturale e diversi profili professionali, poi **Terre del Gufo**, fortemente voluta dall'architetto Muzzillo e sviluppata dai suoi figli, e infine la cantina artigianale **Monterosa di Fiego** e la neonata azienda di **Eugenio Cundari**, di Figline Vegliaturo.

Sulle colline della valle del Crati si era occupata di vino da sempre la famiglia **Boscarelli**, da qualche anno retta da Raffaele che nelle tenute di famiglia, oltre al vino, ha continuato la tradizione dell'allevamento dei cavalli. A metà degli anni '90, come abbiamo ampiamente ricordato, compaiono sulla scena la **Serracavallo** dei coniugi Demetrio Stancati e Flaviana Bilotti e contemporaneamente Lidia Matera di **Tenute Terre Nobili**, tornata da Bologna per seguire l'azienda di famiglia con energia, prima donna del vino della Calabria. Da qualche anno sono venute alla luce altre aziende: la **Chimento** dell'architetto Vincenzo che ha messo vigna nei terreni di famiglia; l'imprenditore edile Franco **De Caro** che a San Vincenzo la Costa ha dato vita ad una moderna ed accogliente cantina; l'azienda dei fratelli gemelli **Giraldi & Giraldi**, giovani imprenditori agricoli sulle colline di Rende desiderosi di partecipare alla rinascita del vino cosentino. A Lattarico, il percorso appena intrapreso da **Massimo De Rose** che ha impiantato una vigna e a breve la trasformerà in vino.



PERTINENZE DELLA MASSERIA
CAMPAGNA A SAN MARCO
ARGENTANO (EX ESAC)



CAMPAGNA PROMISCUA
NEI DINTORNI DI DONNICI
CON VECCHIO VIGNETO
AD ALBERELLO E ULIVETO

In questo panorama emergono anche due attività ricettive e turistiche di Montalto Uffugo che producono vino e altre specialità agricole per i propri ospiti: la famiglia Piacentini, titolare dell'**Agriturismo Sant'Andrea**, e l'**Agriturismo Contessa**.

Nella parte sud della valle del Crati, nel comune di Luzzi, dai primi del '900 opera l'azienda della famiglia **Vivaqua**. A questo areale, grazie all'importanza della produzione viticola della storica cantina, è stata riconosciuta negli '90 la Doc San Vito di Luzzi. Oggi l'azienda è gestita da Filippo Bosa, erede della famiglia, che ha introdotto nuovi consulenti e nuova impostazione produttiva e gestionale.

Articolata la situazione sul versante Pollino. La storica cantina sociale è stata acquistata dalla famiglia Braile di Frascineto che l'ha trasformata in **Vignaioli del Pollino** con una nuova guida enologica e nuovi investimenti. I vecchi conferitori hanno proseguito su un proprio percorso lanciandosi in nuove scommesse produttive, come **Basilio Miraglia**, storico produttore dei vini della Doc ed Enzo **Bellusci** che ha lasciato le redini dell'azienda rifondata e ristrutturata alla figlia Rossella. La famiglia Spata Armentano, anch'essa legata alla Cantina Sociale come membri conferitori, da qualche anno si è organizzata con una struttura moderna che porta il nome antico di Frascineto, **Casalnuovo del Duca**. Nella vicina Civita Francesco Grisolia, geometra in pensione, si dedica alla produzione di vini bianchi e passiti nella sua **Cantina Grisolia** che si trova nel centro storico del

borgo arbëreshë. A Morano Calabro, la **Vinicola Gialdino**, da anni attiva nella commercializzazione dei vini del Pollino, nell'ultimo periodo ha iniziato a produrre e a trasformare vini rossi dai propri vigneti, i più a nord della denominazione. A Castrovillari, per iniziativa di un gruppo di imprenditori della **Campo-verde**, è nata l'omonima cantina guidata dalla famiglia Nola, dedita anche alla produzione di una selezione di vini ottenuti dalle uve coltivate nelle tenute di famiglia a **Ferrocinto**, nel cuore di Contrada Vigne. Saracena vede da circa un decennio protagonista della scena enologica Luigi Viola, maestro elementare in pensione, cui va il merito di avere ridato dignità commerciale al Moscato, vino passito di lunga tradizione. Insieme ai figli ha fondato le **Cantine Viola**. Nel frattempo, anche Roberto e Maurizio Bisconte hanno dato vita ad un'azienda per la produzione del famoso vino dolce e di vini rossi da vigneti storici, la **Feudo dei Sanseverino**, valorizzando una vecchia cantina del centro storico del paese. Sull'onda di questi primi esempi e del successo mediatico e commerciale del Moscato, sono nate altre piccole cantine, altre esperienze: Mimmo **Gallicchio**, con cantina e vigneto sulla spettacolare costa della Contrada San Michele, **Elisabetta Ferrara** che, oltre al vino, è specializzata in cosmesi naturale e termale prodotta con i tesori agroalimentari della zona: il Fico Dottato cosentino Dop e l'uva di Moscatello. I **Diana**, dopo aver fatto fortuna in Romagna sono tornati con piglio imprenditoriale per valorizzare la terra di famiglia e dedicarsi anche alla produzione di olio extravergine di oliva. **Saverio Pandolfi**, da amatore del vino si



è fatto largo con successo nello scacchiere dei produttori saracenari. Questi sei protagonisti sono organizzati in un'associazione di produttori e nell'ultimo periodo hanno ottenuto per il Moscato il riconoscimento di Presidio Slow Food dalla Fondazione per la Biodiversità. Da qualche vendemmia sono giunti anche alcuni imprenditori, come i fratelli e ingegneri Falvo, non del luogo e non del settore a ridare vita all'attività agricola di famiglia rifondando la **Masseria Falvo 1727** con impianti di vigneti per il Moscato e per vini rossi e bianchi nella valle del fiume Garga, nella piana del paese del Moscato Passito.

Giuseppe Calabrese, giovane garagista saracenaro, ha deciso di fare il passo e dalla prossima vendemmia comincerà ad etichettare il suo vino.

Nella zona del fiume Esaro, dove per anni è stata protagonista la cantina dell'Esac che raccoglieva l'uva, fino a pochi anni fa, dei tanti contadini conferitori, aveva continuato la produzione solo la famiglia **Pacelli** a Malvito che, seppur emigrata da tanti anni a Roma, ha sempre tenuto il legame con la terra di origine continuando le produzioni agricole in Calabria. Da qualche tempo sono nate altre esperienze come quella de **l'Acino**, piccola realtà in fermento e dinamica fondata da tre amici a San Marco Argentano, con un forte accento naturale e una comunicazione innovativa, seguiti dall'ultima nata del territorio, la cantina **Casino del Feudo** della famiglia Argondizzo, viticoltori da sempre. Sulle terre di Torre Mordillo, dove sorge la necropoli degli Antichi Enotri, c'è da qualche

anno la **Piana di Sibari** costituita da tre imprenditori agricoli della zona. Ad Altomonte l'imprenditore Graziano Paladino ha ristrutturato l'azienda di famiglia trasformandola nella **Farneto del Principe** e Gianni Venica, dell'omonima e importante azienda del Collio, ha fondato la **Terre di Balbia**, in società con Silvio Caputo, tornato dagli Usa dove per anni aveva commercializzato vini italiani. **Attilio Scaglione**, precedentemente citato, continua a valorizzare e a commercializzare "il suo vino casereccio", come recita l'insegna stradale della sua cantina.

A Verbicaro il vigneto è valorizzato dalla **Verbicaro Viti e Vini** che ha preso in eredità tutto il patrimonio vitivinicolo del territorio e ha continuato l'attività di trasformazione delle uve proprie e dei tanti contadini che fino a qualche anno fa conferivano alla Cantina Sociale San Giuseppe.

Infine nella storica Igt Condoleo, sulla riva del mare Ionio, nel comune di Mandatoriccio lavorano i **Parrotta** e i **Mangone**, due società vinicole che commercializzavano i vini di questa piccola denominazione.

Oltre a questi territori già storicamente interessati alla vitivinicoltura negli ultimi anni, una pattuglia nutrita di imprenditori del vino ha cominciato a produrre qua e là, a macchia di leopardo, in zone che non rientravano nelle aree delle Doc, come l'azienda **IGreco**, a Cariati, nata da sette fratelli imprenditori del comparto olivicolo che hanno costruito una moderna e capace

cantina al confine con Cirò e come i **Marini**, di San Demetrio Corone, che hanno voluto unire alla produzione di olio quella di una selezione di vini rossi dai vigneti di famiglia. Rimanendo sulla stessa costa, più a nord ci sono **Giovanni Troiano**, dell'omonima azienda ad Amendolara, e **Tenuta del Castello**, a Montegiordano, che ha dotato i possedimenti di famiglia di una cantina per la trasformazione delle proprie uve. Più a sud, nella bizantina Rossano, c'è l'azienda di **Pietro Panettiere** che, insieme a clementine e olio di oliva, da qualche anno produce nelle vigne in collina anche il vino.

Sulla fascia presilana si annoverano l'azienda **Magna Graecia** di Vincenzo Granata, a Spezzano Sila, che produce nella sua piccola vigna pedemontana e gestisce un moderno store, dove, oltre al suo vino, mette in vendita anche prodotti tipici della gastronomia calabrese. Poi annoveriamo la società agricola **Spiriti Ebbri**, fondata da amici garagisti che hanno trasformato la propria passione in un'attività strutturata con cantina e in un progetto produttivo naturale. A Carolei, ai confini con l'area del Donnici, Giacomo Anelli, che nella vita fa l'avvocato, ha impiantato nelle proprie terre vigne per la produzione di vino erigendo anche una moderna cantina dedicata all'amato dai cosentini, **Re Alarico**.

Nell'estremo sud della provincia, la zona del Savuto, a cavallo con la provincia di Catanzaro, ha ottenuto il riconoscimento della sottozona Classico, a conferma del ruolo storico che l'area cosentina ha avuto per la nascita della Denominazione.

Rogliano, Marzi e Scigliano sono i tre centri produttivi dove operano micro aziende meritevoli per avere contribuito a salvare le poche vigne a terrazzo che fino a trent'anni fa disegnavano l'erto costone destro del fiume Savuto. Vigne che hanno reso famose le contrade Britto, Sperti, Timpe e che, ancora oggi, danno vita a vini Savuto Classico, grazie all'ambizioso progetto **Colacino Wines**, portato avanti da Mauro e Maria Teresa Colacino, e alla passione sfrenata di Gianfranco Pironti e di suo padre Antonio che hanno investito nell'azienda **Antiche Vigne**. Il territorio di Santo Stefano di Rogliano vanta la nuova vigna dei fratelli Ferdinando e Antonio Genise, denominata **Are del Tirone**, mentre a Scigliano è attiva la piccola produzione tenuta in vita dall'efficientissima azienda didattica dell'ex **Istituto Agrario**, oggi Istituto comprensivo e tra Cleto e Amantea la **Valle del Savuto**. Lambiscono l'areale della Doc, non vi ricadono per poco, **Lorenzo Greco**, a Belsito, che produce con vitigni della denominazione e Maria Turco, che produce per il consumo interno al suo agriturismo **Colle Vermiglio**.



4.3

La scommessa della Dop Terre di Cosenza



Giuseppe Gaglioti

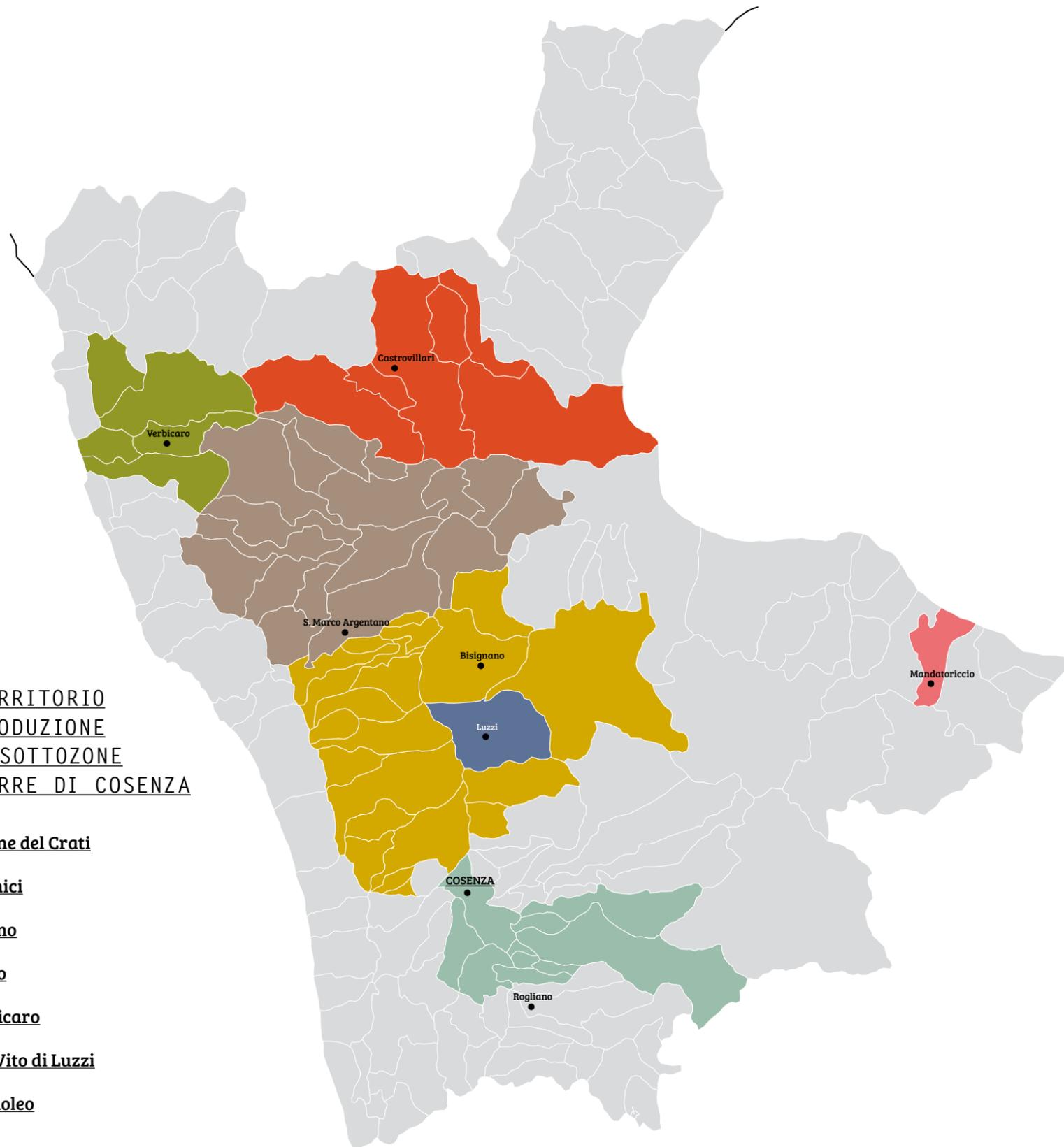
Gaglioti, 58 anni, imprenditore edile ed espressione del mondo industriale, comprese quanto fosse importante l'investimento sul vino e si fece motore di una intensa attività di dialogo con le aziende e con gli attori del comparto.

“IL MOMENTO ERA MATURO E LE AZIENDE AVEVANO PRESO CONSAPEVOLEZZA” DICE GAGLIOTI “DEL GRANDE PATRIMONIO STORICO E DEL POTENZIALE PRODUTTIVO AL DI LA’ DEI FINANZIAMENTI CHE PURE HANNO GIOCATO UN RUOLO IMPORTANTE. LA GIUNTA DELLA CAMERA HA RECEPITO IL MESSAGGIO CHE PROVENIVA DAL TESSUTO IMPRENDITORIALE E HA VOLUTO DARE AL VINO LA DIGNITÀ DI AMBASCIATORE DEL TERRITORIO E DEI VALORI CHE L’ENTE VOLEVA COMUNICARE ALL’ESTERNO”

A questa “nouvelle vague” della vitivinicoltura cosentina che già si era sostanziata in questi anni con grandi sacrifici da parte di tanti produttori e imprenditori e di contributi e sostegni dalla politica regionale e comunitaria occorre un inquadramento e una impalcatura anche legislativa che potesse tutelarla da usi distorti e abusi. Subito la Camera di Commercio, che ha nelle sue corde l'aiuto, l'accompagnamento e la promozione economica del sistema delle aziende si era attivata per istruire la richiesta di un riconoscimento al vino cosentino. Ma la rivoluzione si ebbe con la nuova consiliatura eletta nel 2008 che espresse la giunta con a capo Giuseppe Gaglioti.

IL TERRITORIO DI PRODUZIONE E LE SOTTOZONE DI TERRE DI COSENZA

- ▼ **Colline del Crati**
- ▼ **Donnici**
- ▼ **Pollino**
- ▼ **Esaro**
- ▼ **Verbicaro**
- ▼ **San Vito di Luzzi**
- ▼ **Condoleo**



LA PIRAMIDE
GENERALE
DELLA DENOMINAZIONE



Di pari passo all'attività burocratica di riconoscimento della denominazione e del dialogo serrato e costruttivo con le aziende,

“LA CAMERA HA
INVESTITO MOLTO
IN COMUNICAZIONE
ISTITUZIONALE,
GARANTENDO QUEL
SUPPORTO A OMBRELLO
DI CUI IL TERRITORIO
HA BISOGNO, MA HA
ANCHE MESSO INSIEME
COMPETENZE E FORZE
PER AFFACCIARSI
SUI MERCATI
INTERNAZIONALI PER
DARE CONCRETEZZA
AGLI SFORZI
IMPRENDITORIALI DEI
NOSTRI PRODUTTORI
ASSOCIATI.”

E alla fine di questo percorso il riconoscimento è avvenuto e nel 2011 dopo una lunga audizione pubblica in cui l'inviato del Ministero per le Politiche Agricole ha letto ai tanti produttori presenti i 47 articoli del nuovo disciplinare, il Terre di Cosenza è nato e dopo appena un anno dal suo varo, le prime bottiglie con il marchio della nuova Dop hanno fatto capolino nel mercato.

Proprio dopo mezzo secolo dalla nascita della normativa originale del 1963, Cosenza si dota di un suo disciplinare di produzione. Le regole e le intuizioni che stanno alla base delle scelte che lo hanno generato, rispecchiano le esigenze del nuovo corso delle denominazioni italiane che avevano sofferto di una espansione quasi incontrollata che ne aveva decretato anche la perdita di valore. Nel corso di questi 5 decenni, infatti, le Doc si sono riprodotte con un ritmo incessante di oltre 10 ogni anno fino a diventare 521 (di cui 72 Docg, 330 Doc e 118 Igp) dislocate su tutto il territorio nazionale.

L'analisi dell'andamento delle vendite e dello sviluppo delle doc ha dimostrato che il mercato ha premiato la semplicità e il nuovo corso generale è quello di un sistema che, nel tentativo di uscire dall'eccessiva frammentazione, cerca di concentrare l'offerta attraverso Doc regionali e interregionali o Doc “ombrello” che inglobano sottozone.



Contemporaneamente acquisisce sempre più peso la variabile vitigno che diventa spesso parte integrante della menzione geografica. E la Dop Terre di Cosenza tiene conto di questi elementi per organizzare l'intero territorio provinciale sotto un'unica denominazione che stabilisce semplici e chiare regole per la produzione.

A differenza dei disciplinari in vigore nei decenni scorsi, non si limita a fotografare e mettere su carta le pratiche già esistenti, ma fissa dei parametri qualitativi più elevati, per spronare i singoli viticoltori a essere ancora più selettivi e vincolati per la produzione.

Rese basse, un sapiente impiego delle uve autoctone, la valorizzazione delle risorse genetiche del vigneto locale e un chiaro sistema di etichettatura, che possa aiutare il consumatore a distinguere con facilità i vari livelli qualitativi, sono i capisaldi del testo che compone la nuova denominazione.

Terre di Cosenza è una denominazione che punta in primis alla valorizzazione delle uve locali, i cosiddetti vitigni autoctoni di cui i consumatori sono sempre più alla ricerca. L'uva più rappresentativa di tutta la provincia cosentina, sia per presenza in vigneto che per rendimento qualitativo, è certamente il Magliocco Dolce.

È chiamato "Arvino" ad Aprigliano e a Rogliano, "Guarnaccia Nera" a Verbicaro, "Lacrime" o "Lagrime" ai piedi del Pollino, "Guarnaccia Nera" a San Marco Argentano, "Merigallo" a Terra-vecchia, "Gaddrica" a Longobardi.

Uscendo dalla provincia di Cosenza, inoltre, lo si può rintracciare con il nome di "Marcigliana"

o di "Greco Nero" a Lamezia Terme e di " Maglioccuni" o "Castiglione" o ancora "Petroniere" nel Reggino.

Il Magliocco Dolce è l'uva che in Calabria ha il maggior numero di sinonimi e che vanta un'ottima diffusione in tutta la regione, da non confondersi con il Magliocco Canino, che è un vitigno con un profilo genetico completamente diverso. Inserito già nella Statistica Murattiana delle uve presenti in Calabria tra il 1811 e il 1814, la sua diffusione viene riconfermata anche nei documenti del Ministero dell'Agricoltura del 1896.

L'etimo del suo nome, "strettissimo nodo" in greco, descrive le sue caratteristiche peculiari: grappolo medio-piccolo, piuttosto allungato, spesso composto da due ali, con un acino di dimensioni medie, di colore blu-nero e buccia spessa.

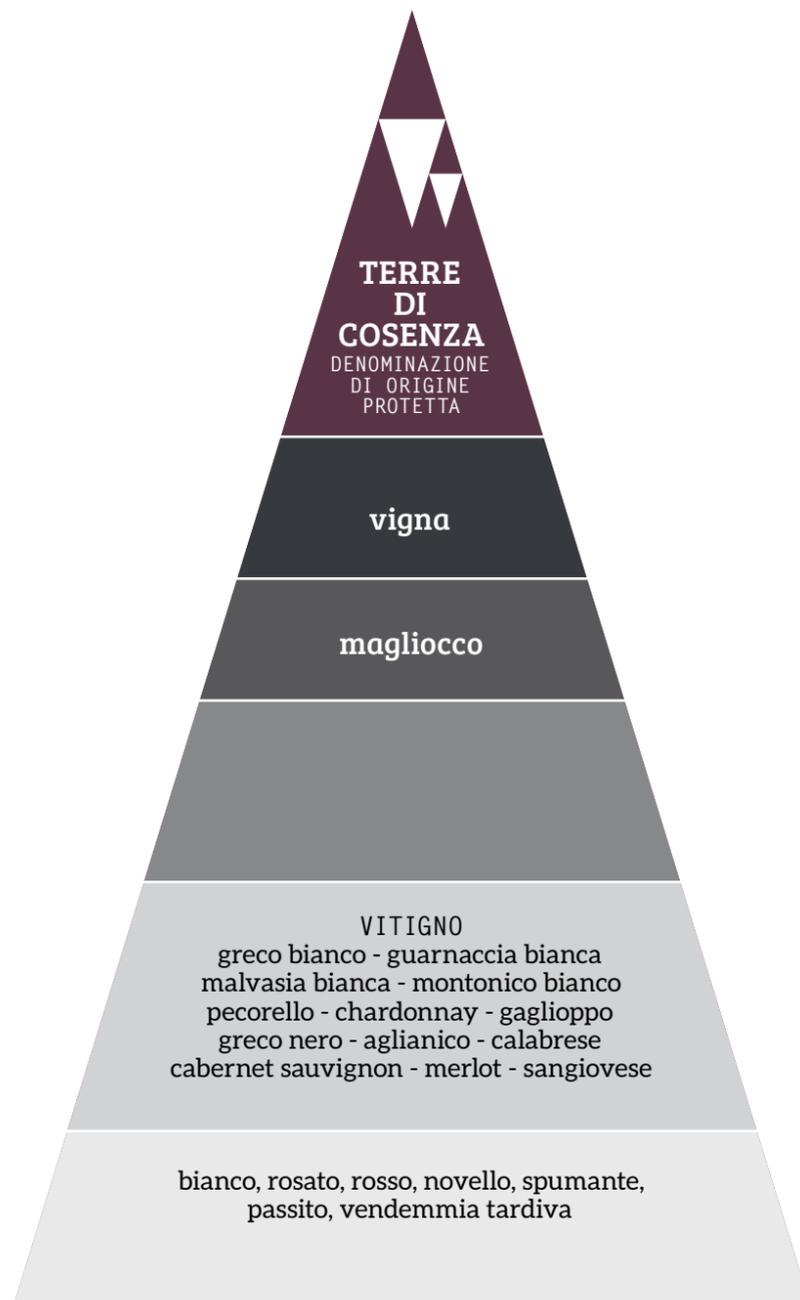
È dotato di una buona resistenza alle avversità naturali e climatiche, matura tardivamente e si vendemmia, in genere, nella prima o seconda decade di ottobre.

I vini Terre di Cosenza possono presentare diverse caratteristiche, sia in base alle uve utilizzate che alla zona dove sono stati prodotti.

Il sistema di etichettatura dei vini Terre di Cosenza ha una classificazione piramidale, che parte dai vini base fino ad arrivare ai vini che prendono il nome della singola vigna dalla quale provengono, introducendo per la prima volta in Calabria il concetto di "cru", diventato tanto caro alla moderna viticoltura di alta qualità.



ALCUNE BOTTIGLIE
DELLE VECCHIE DENOMINAZIONI



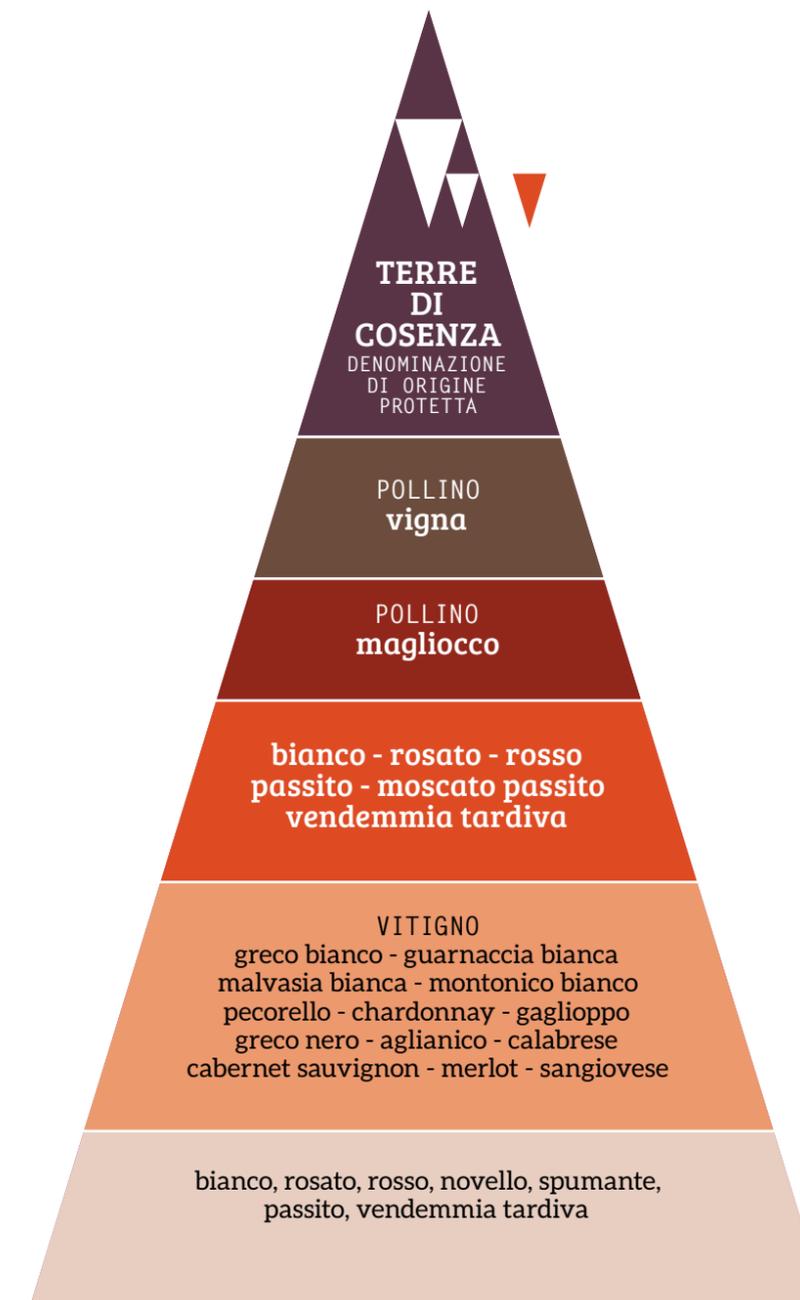
LA PIRAMIDE DELLA DENOMINAZIONE PER I VINI CHE NON RICADONO NELLE SOTTOZONA



SOTTOZONA COLLINE DEL CRATI



SOTTOZONA DONNICI



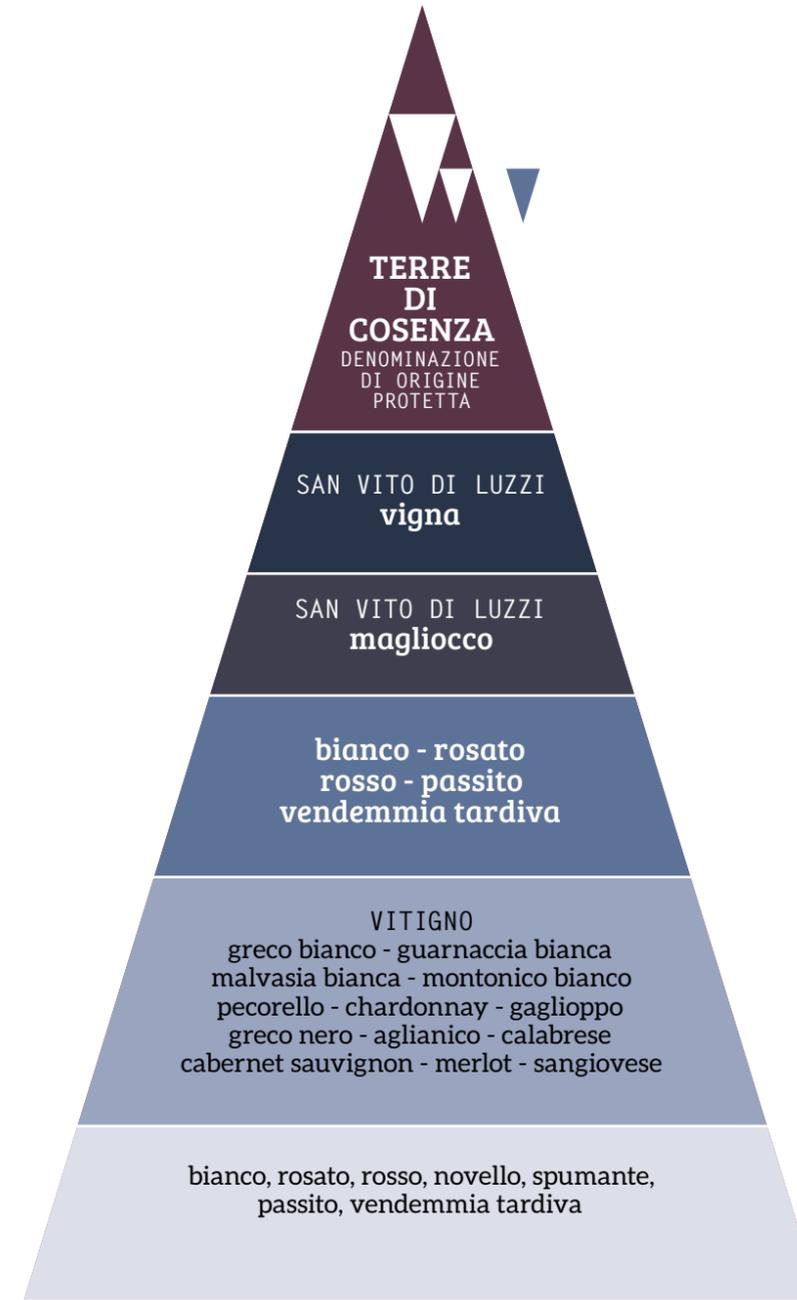
SOTTOZONA POLLINO



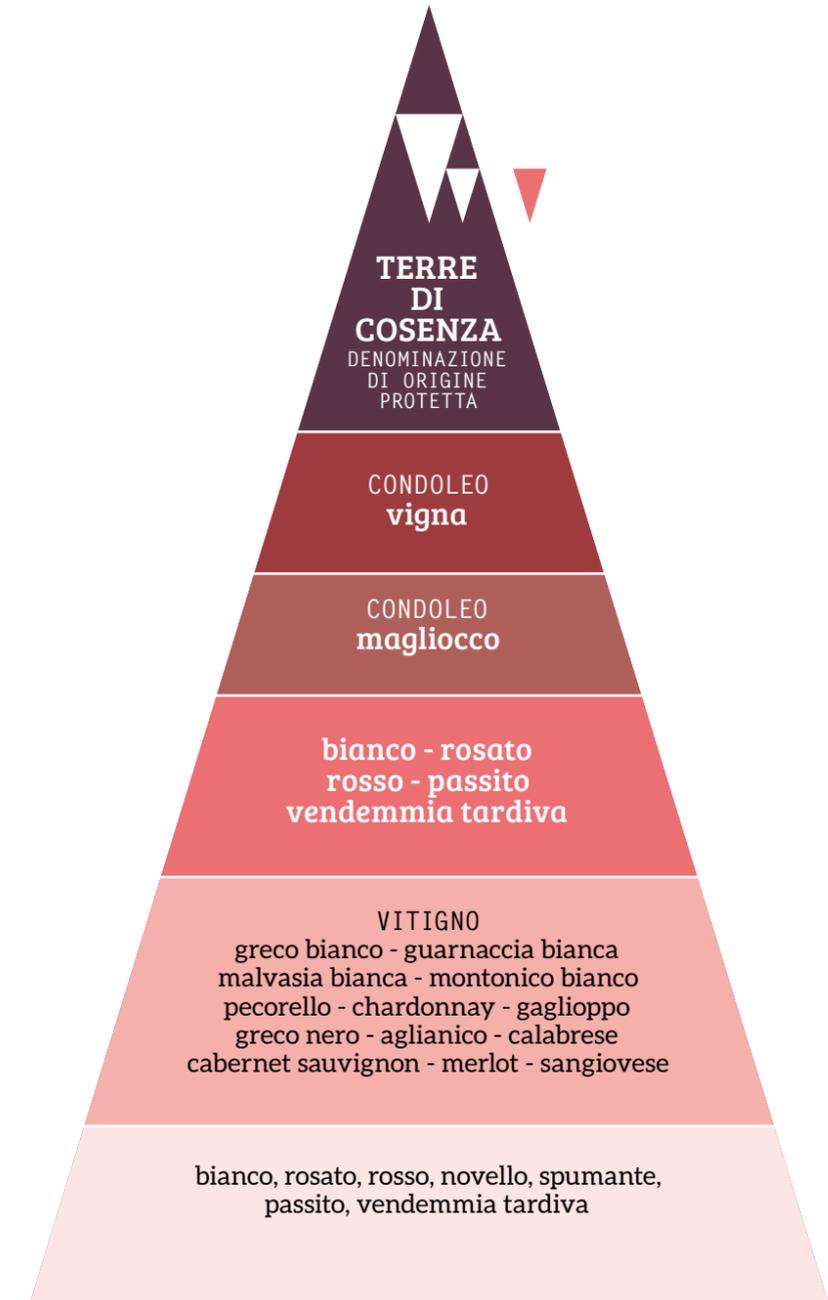
SOTTOZONA
ESARO



SOTTOZONA
VERBICARO



SOTTOZONA
SAN VITO DI LUZZI



SOTTOZONA
CONDOLEO





Appendice

5



Primi studi ampelografici della Provincia di Cosenza

BOLLETTINO
AMPELOGRAFICO
FASCICOLO XV
ANNO 1881

ED. NAPOLI
STAB. TIPO-STEREOTIPO
DEL CAV. A. MORANO,
1881

I testi del documento testimoniano un'attività di studio già presente in tempi remoti e dimostrano quanto le scelte di oggi derivino da un'antica tradizione produttiva

Antico strumento di misurazione dei mosti (Proprietà Famiglia Bellusci)

UVE NERE

Arvino nero

Sinonimi:
Magliocco Dolce - Lagrima

GERMOGLIAMENTO
PRECOCE

Vegetazione robusta, a getti diffusi, piuttosto resistente alle brinate ed all'oidio; l'esposizione, che gli è più favorevole, è sud-ovest, sud-est, preferisce il terreno siliceo-argilloso-calcareo; è coltivato a vigna bassa, con palo secco o canne; preferisce la potatura corta a due occhi, la fioritura è precoce, la fruttificazione sicura ed abbondante; matura nell'ultima decade di settembre e prima di ottobre; è uva da vino, importantissima, e forma la base dei vini della provincia.

Tralci lisci rigati, piuttosto grossi, internodi nudi, gemme tomentose e sporgenti.

Foglia grande, di color verde cupo, consistente, morbida, liscia, piana, la pagina inferiore è tomentosa a ragnatela, di color verde biancastro, lobi 5, gli inferiori rudimentali, regolari, allungati in punta, seni non molto profondi, ellissoidali, stretti e rotondati al centro, chiusi al margine: i lobi della base formano all'inserzione del picciuolo un seno chiuso conico; dentatura piuttosto larga, acuta, spiccata, non uncinata; nervatura rilevata; picciuolo 10/10 della nervatura centrale, grosso.

Grappolo conico, semplice, alato, serrato, non molto lungo, piuttosto grossetto; peduncolo robusto non lungo assai; acini medi, rotondi sferici; buccia pruinosa, sottile, non molto coriacea, di color nero violaceo, soggetta ad infracidire, polpa molle di sapore semplice e dolce.

Greco nero

GERMOGLIAMENTO
TARDIVO

Vegetazione robusta, a getti diffusi e diradati, resistente alle brinate ed all'oidio; l'esposizione, che gli è più favorevole, è sud-est, sud-ovest; preferisce il terreno siliceo-argilloso-calcareo; è coltivato a vigna bassa, con palo secco o canna; preferisce la potatura corta; la fioritura è tardiva, ed il grappolo è di facile allegazione; la fruttificazione è quasi sicura ed abbondante; matura nella prima o seconda decade di ottobre; è uva da vino ed ha importanza.

Tralci lisci delicatamente rigati, poco ingrossati, di colore verde chiarissimo; nodi poco ingrossati; internodi medi, gemme tomentose, poco sporgenti.

Foglia fra la media e la grande, di color verde carico, in autunno si tinge in giallastro, non molto consistente, piuttosto ruvida, liscia, piana, la pagina superiore non è pelosa, l'inferiore è poco lanuginosa; di color verde chiaro; quasi intera, ma si distinguono 5 lobi ottusi; seni pochissimo profondi, i medi appena sensibili, larghi aperti al margine; i lobi della base formano all'inserzione del picciuolo un seno chiuso ellittico; dentatura larga, acuta, spiccata, uncinata con piccola spina in punta; nervatura rilevata abbastanza; picciuolo 10/13 della nervatura centrale, di grossezza regolare.

Grappolo conico, semplice, sciolto, corto e di media grossezza; peduncolo robusto, lunghetto; seni medi ovoidali, buccia pruinosa, spessa, coriacea, di color nero-bluastro, non soggetta ad infracidire; polpa croccante, carnosa, di sapor semplice dolce, aspretto; vinaccioli ordinariamente uno grosso ed un altro abortito.

UVE BIANCHE

Greco bianco

GERMOGLIAMENTO
PIUTTOSTO TARDIVO



Vegetazione robusta, a getti diffusi diradati; resistente alle brinate ed all'oidio; l'esposizione, che gli è più favorevole, è sud-est; preferisce il terreno siliceo-argilloso-calcareo; è coltivato a vigna bassa, con palo secco o canna; preferisce la potatura corta a due occhi; di facile allegazione; fruttificazione sicura ed abbondante; maturità nella prima o seconda decade di ottobre a seconda dell'altitudine; è uva da vino, ed è importantissima.



Tralci ruvidetti, rigati e minutamente punteggiati, poco ingrossati; nodi poco ingrossati; internodi medi; gemme tomentose, poco sporgenti.



Foglia grande, verde cupo, che tingesi in giallastro, in autunno, consistente, morbida, liscia, piana, la pagina inferiore è lanuginosa, simile a morbido pannolano; 3-lobata, perché i lobi inferiori rudimentali, regolari, allungati in punta; seni profondi, ellissoidali stretti; poco aperti, i lobi della base formano all'inserzione del picciuolo un seno conico chiuso; dentatura larga, acuta, poco profonda, non uncinata; nervatura rilevata; picciuolo 13/10 della nervatura centrale, sottile, rossastro.



Grappolo, uno semplice quasi cilindrico, un altro composto ed alato; uno serrato ed uno sciolto, lungo, medio; peduncolo robusto, di mezzana lunghezza; acini medi, piuttosto ovoidali; buccia poco pruinosa, sottile, poco coriacea, di colore bianco-verdognolo, e dalla parte opposta al sole rossiccia; polpa croccante, di sapore semplice, dolce; vinaccioli ordinariamente due, ben grossi.



Mosto. Esaminato al glucometro di Guyot, 28 di glucosio. Acidità 8,5.

Malvasia bianca

GERMOGLIAMENTO
TARDIVO



Vegetazione robusta, a cespuglio; è danneggiato facilmente dall'oidio e dalla brina, specialmente quando allega; l'esposizione, che gli è favorevole, è a mezzogiorno; preferisce il terreno calcareo-argilloso-schistoso; è coltivata a vigna bassa con pali; preferisce la potatura piuttosto lunga; fioritura tardiva; fruttificazione sicura, purché non sia attaccata dal male, ed abbondante; maturità precoce, alla metà di settembre; è uva per fare il moscato, e da tavola; coltura non molto importante per vini da pasto; si è diminuita dopo la malattia.



Tralci ruvidi, molto grossi, ma non duri al taglio, di color rosso; nodi ingrossati e dello stesso colore del tralcio; internodi lunghi; gemme tomentose, non tanto sporgenti; viticci robusti e ramificati.



Foglia piuttosto grande, verde scuro, ingiallisce prima delle altre varietà, consistente, ruvida, vescicolosa, ondulata; la pagina superiore è glabra, la inferiore è tomentosa, bianca; 5-lobata, i lobi laterali però sono talvolta poco sviluppati, da farla sembrare 3-lobata, non molto regolare, piuttosto ottusi; seni non tanto profondi, larghi, anziché no, aperti, i lobi della base si riuniscono; dentatura larga, ottusa, poco profonda, poco uncinata, nervature rilevate, bianche; picciuolo corto 3/5 della nervatura mediana, grosso, bianco; caduta della foglia piuttosto precoce.



Grappolo piuttosto cilindrico e molto allungato, semplice o anche alato, sciolto, lungo, grosso; raspo bianco; peduncolo debole, lungo; pedicelli corti, bianchi; acini piccoli, rotondi; buccia tenera.

Mantonico bianco

GERMOGLIAMENTO
PRECOCE



Vegetazione robusta, a getti diffusi diradati; resistente alle brinate ed all'oidio; l'esposizione, che gli è più favorevole, è sud-ovest; preferisce il terreno siliceo; è coltivato a vigna bassa, con palo o canne; preferisce la potatura corta; fioritura precoce; fruttificazione quasi sicura, abbondante; matura nella prima o seconda decade di ottobre; è uva da vino poco importante.



Tralci lisci rigati, poco ingrossati; nodi poco ingrossati; di color rossastro, internodi medi; gemme tomentose e sporgenti.



Foglia media, di color verde chiaro, consistente, morbida, liscia, piana; la pagina inferiore è perfettamente tomentosa, di color verde biancastro; lobi 5 irregolari, perché piccoli gli inferiori, allungati in punta; seni poco profondi, ellissoidali larghi, aperti al margine; i lobi della base formano all'inserzione del picciuolo un seno aperto rotondo; dentatura larga, acuta, poco profonda, uncinata; nervature poco rilevate; picciuolo 3/5 della nervatura centrale.



Grappolo conico, composto, alato, sciolto, lunghetto, grosso; peduncolo robustissimo, anzi è impossibile spezzarsi con le mani, e vi è d'uopo del coltello, lungo; acini medi, sub rotondi; buccia quasi lucida; spessa, coriacea, di color bianco-giallognolo, ambracea, pelucida, non soggetta ad infracidire; polpa molle, di sapore semplice e dolce.



Mosto. Col glucometro Guyot 25. Acidità 6,2.

Pecorello

GERMOGLIAMENTO
NÉ PRECOCE, NÉ TARDIVO



Vegetazione robusta; preferisce i terreni profondi e ricchi; è coltivato a vigna bassa; preferisce la potatura corta; fioritura precoce; fruttificazione sicura, ma biennale, ed abbondante; maturità precoce; è uva ottima per vino e se ne fa anche uva secca; la sua importanza è di ¼ degli altri vitigni.



Tralci lisci, mezzanamente grossi, non molto duri al taglio, di colore avana chiaro, nodi piuttosto ingrossati e più scuri del tralcio; internodi medi; gemme tomentose, sporgenti; viticci numerosi e bifidi.



Foglia piuttosto grande, verde, e si mantiene tale fino ad autunno inoltrato, piuttosto consistente, ruvida, vescicolosa, leggermente ondulata; la pagina superiore non è pelosa, l'inferiore è a ragnatela, con peluria radissima, di colore verde un po' più chiaro; lobi 3, irregolari, piuttosto allungati; seni poco profondi, di forma irregolare, aperti al margine; i lobi della base formano all'inserzione del picciuolo un seno chiuso ad angolo acuto; dentatura larga, con denti alternativamente grandi e piccoli, piuttosto acuta, poco profonda, leggermente uncinata; nervatura rilevata, verde chiaro, picciuolo lungo quanto la nervatura mediana, cioè cent. 16 a 18, rosso; piuttosto sottile; caduta della foglia tardiva.



Grappolo cilindrico, semplice, leggermente serrato, piuttosto lungo, di media grossezza, raspo verde biancastro; peduncolo piuttosto robusto, di media lunghezza, pedicelli corti del colore del raspo; acini medi, leggermente ovali; buccia un po' polverosa, piuttosto sottile, colore ambra-scuro, e lucente, quando matura; non molto soggetta ad infracidire; polpa molle, di sapore semplice e dolce; vinaccioli da due a tre.



5.2

Le tipologie di vino previste dalla Dop

LA NUOVA DOP OFFRE LA POSSIBILITÀ AI PRODUTTORI DI VALORIZZARE LE PROPRIE PRODUZIONI ATTINGENDO AD UN VENTAGLIO DI OPPORTUNITÀ UNICO. SONO, INFATTI, 117 LE TIPOLOGIE AMMESSE DAL DISCIPLINARE. IN QUESTO MODO IL LEGISLATORE HA VOLUTO PREVEDERE UNA DENOMINAZIONE CHE ACCOMPAGNASSE IL TERRITORIO NEL LUNGO PERIODO, EVITANDO RIPETUTE MODIFICHE ED ADEGUAMENTI. LA TABELLA SEMPLIFICATA DI OGNI TIPOLOGIA

TERRE DI COSENZA	rosso	ROSSO
		ROSSO RISERVA
		ROSSO PASSITO
		ROSSO VENDEMMIA TARDIVA
		ROSSO NOVELLO
	rosato	ROSATO
		ROSATO SPUMANTE
	bianco	BIANCO
		BIANCO SPUMANTE
		BIANCO PASSITO
		BIANCO VENDEMMIA TARDIVA
	vitigno	MAGLIOCCO
		MAGLIOCCO SPUMANTE ROSÈ
		MAGLIOCCO PASSITO
		GRECO BIANCO
		GRECO BIANCO SPUMANTE
		GRECO BIANCO PASSITO
		GUARNACCIA BIANCA
		GUARNACCIA BIANCA SPUMANTE
		GUARNACCIA BIANCA PASSITO
		MALVASIA BIANCA
		MALVASIA BIANCA SPUMANTE
		MALVASIA BIANCA PASSITO
		MONTONICO BIANCO (LOCALMENTE DETTO MANTONICO)
		MONTONICO BIANCO (LOCALMENTE DETTO MANTONICO) SPUMANTE
		MONTONICO BIANCO (LOCALMENTE DETTO MANTONICO) PASSITO
		PECORELLO
		PECORELLO SPUMANTE
		PECORELLO PASSITO
		CHARDONNAY
		CHARDONNAY SPUMANTE
		CHARDONNAY PASSITO
		GAGLIOPPO
GRECO NERO		
AGLIANICO		
CALABRESE		
CABERNET SAUVIGNON E/O CABERNET		
MERLOT		
SANGIOVESE		

LA TABELLA DELLE TIPOLOGIE AMMESSE PER LE 7 SOTTOZONE

TERRE DI COSENZA SOTTOZONA	Colline del Crati	BIANCO
		BIANCO VENDEMMIA TARDIVA
		BIANCO PASSITO
		ROSATO
		ROSSO
		ROSSO RISERVA
		ROSSO VENDEMMIA TARDIVA
		ROSSO PASSITO
		MAGLIOCCO
		MAGLIOCCO RISERVA
		Donnici
	BIANCO PASSITO	
	BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	
	ROSATO	
	ROSSO	
	ROSSO PASSITO	
	ROSSO VENDEMMIA TARDIVA	
	ROSSO RISERVA	
	ROSSO NOVELLO	
	MAGLIOCCO	
	MAGLIOCCO RISERVA	
	Pollino	BIANCO
		BIANCO PASSITO
		BIANCO VENDEMMIA TARDIVA
		ROSATO
		ROSSO
		ROSSO RISERVA
ROSSO SUPERIORE		
ROSSO NOVELLO		
ROSSO PASSITO		
ROSSO VENDEMMIA TARDIVA		
MAGLIOCCO		
MAGLIOCCO RISERVA		
MOSCATO PASSITO		

TERRE DI COSENZA SOTTOZONA	Esaro	BIANCO
		BIANCO PASSITO
		BIANCO VENDEMMIA TARDIVA
		ROSATO
		ROSSO
		ROSSO RISERVA
		ROSSO PASSITO
		ROSSO VENDEMMIA TARDIVA
	Verbicaro	MAGLIOCCO
		MAGLIOCCO RISERVA
		BIANCO
		BIANCO PASSITO
		BIANCO VENDEMMIA TARDIVA
		ROSATO
		ROSSO
		ROSSO RISERVA
		ROSSO NOVELLO
		ROSSO PASSITO
	San Vito di Luzzi	ROSSO VENDEMMIA TARDIVA
		MAGLIOCCO
		MAGLIOCCO RISERVA
		MOSCATO PASSITO
		BIANCO
		BIANCO PASSITO
		BIANCO VENDEMMIA TARDIVA
		ROSATO
		ROSSO
		ROSSO RISERVA
	ROSSO NOVELLO	
	Condoleo	ROSSO PASSITO
		ROSSO VENDEMMIA TARDIVA
		ROSATO
		ROSSO
ROSSO PASSITO		
ROSSO VENDEMMIA TARDIVA		
ROSSO RISERVA		
ROSSO NOVELLO		
GRECO NERO		
GRECO NERO RISERVA		

5.3

I comuni delle sottozone e i toponimi delle contrade per i "cru"

LE SOTTOZONE SONO LA DERIVAZIONE DIRETTA DELLE VECCHIE DENOMINAZIONI PRESENTI SUL TERRITORIO COSENTINO PRIMA DEL RICONOSCIMENTO DEL TERRE DI COSENZA.

Nella tabella di seguito la lista dei comuni delle diverse sottozone e i toponimi ammessi per i vini che prendono il nome della singola vigna. Il sistema di produzione dei vini della Dop nella parte apicale della piramide della qualità, prevede per la prima volta in Calabria il concetto di "cru".

Di seguito elenco, allegato al disciplinare, dei toponimi da cui possono derivare i nomi dei vini prodotti da singole vigne.

SOTTOZONA	COMUNE	TOPONIMO
Colline del Crati	Acri	MARULLO
		VAGNO
	Bisignano	SERRACAVALLO
		PIETRAMOLA
		MASSERIA BOSCARELLI
		GUARDAPEDE
		CAMPOVILE
		SANTO STASO
		PEDALE
		CERASO
		ARENA
		SANT'ANTONIO
		Castiglione Cosentino
	Cervicati	TOCCO
	Cerzeto	
	Lattarico	REGINA
		CONTESSA
		CONTESSA SOPRANA
		FILICUZZA
	Luzzi	SAMBUCINA
	Marano Marchesato	
	Marano Principato	
	Mongrassano	VALLE DELLA PIETRA
	Montalto Uffugo	CARIGLIALTO
	Rende	
	Rose	SOVARETTE
	Rota Greca	
	San Benedetto Ullano	NIOLA
	San Fili	
	San Martino di Finita	
	Santa Sofia d'Epiro	
	San Vincenzo la Costa	CONCHE
	Torano Castello	
Donnici		
Aprigliano		
Cellara		

SOTTOZONA	COMUNE	TOPONIMO
Donnici	Cosenza	FIEGO
		ALBO MONTEROSA
		CASELLONE
		FALCO
		SAN PIETRO
		COZZO CARUSO
		COSTIERA
		SAN MARTINO
		RICCIULLO
		LUCIDO
		COZZO PIRILLO
		SAN NICOLA
		VERZANO
		DIODATO
		Dipignano
	Figline Vegliaturo	
	Mangone	
	Paterno Calabro	SERRA MARINA
		PETRONE
	ORTICELLE	
	Pedace	
	Piane Crati	
	Pietrafitta	

SOTTOZONA	COMUNE	TOPONIMO
Pollino	Cassano Ionio	
	Castrovillari	CARPANZACCHIO
		PESCHIERA
		LE VIGNE
		ARCHIDERO
		MONTENUOVO
		MONTEVECCHIO
		TRAPANATA
		SANTELIA
		MUSSORITO
		FONTANA DI VENA
		EGIDIO
		GOLFO
		MAROGGIO
		VULGARO
		PIETÀ
		PANTANO
		BUFALINA
		POZZO DI PAOLO
		FRATANGELO
	FERROCINTO	
	SAN LEONARDO	
	Civita	
	Frascineto	SANTA LUCIA
		FORNACI
		BREGO
		SANTA BARBARA
		PRATO
		POCODURA
		PARATIZZE
	CAMPOMALE	
	CLAVARO	
	S. Basile	MAFFIA
		CUPPONE
	Saracena	FELLIROSE
		LA SODA
		LA DIRMA
		FRAGIACOMO
		ZOCCALIA
		CACCIA
		SAN NICOLA
		VALLO
		MAFFIA
		CUPPONE
	RINNI	
	SCARPONE	
	SAN MICHELE	
FIUMICELLO		

SOTTOZONA	COMUNE	TOPONIMO
Esaro	Acquaformosa	
	Altomonte	MONTINO
		FARNETO DEL PRINCIPE
		LARDERIA
	Fagnano Castello	
	Firmo	
	Lungro	
	Malvito	ROSE
		PAUCIURI
		LESSIENI
		MARMO
	Mottafollone	
	Roggiano Gravina	
	San Donato di Ninea	
	San Lorenzo del Vallo	PESCHIERA
		FEDULA
	San Marco Argentano	LOMBARDO
		SANT'ONOFRIO
		FEUDO
		CASINO SELVAGGI
IOTTA		
PEZZE DELLA REGINA		
CORSO		
CIMINO		
SERRA D'ASINO		
San Sosti		
Santa Caterina Albanese		
Sant'Agata d'Esaro		
Spezzano Albanese		
Tarsia		
Terranova da Sibari		

Verbicaro	Grisolia	
	Orsomarso	
	S. Domenica Talao	
	S. Maria del Cedro	
	Verbicaro	SAN BARTOLO
MUSITO		

San Vito di Luzzi	Luzzi (frazione San Vito)	
-------------------	---------------------------	--

Condoleo	Mandatoriccio	
----------	---------------	--

Il concetto di "cru" e la possibilità di inserire la vigna è previsto anche per le produzioni che non ricadono nelle sottozone; di seguito un elenco di toponimi con i relativi comuni di appartenenza.

Alcuni comuni che hanno toponimi per la denominazione della VIGNA ma che sono al di fuori delle sottozone	Altilia	CARITO
	Belsito	SAN VITALE
	Corigliano Calabro	SAN NICO
	Corigliano Calabro	MANDRIA DEL FORNO
	Marzi	VALLELONGA
		ACQUA DI ROSE
		MEROLINA
		SOZZE
		SPERTI
		VRITTO
	Montegiordano	CASTELLO
	Mormanno	COLLE DI PERRUZZI
		PIETRAGROSSA
		PROCITTO
	Rogliano	ACQUA DI ROSE
		CAMINELLA
		CAPPUCCINI VECCHI
		CORTIVETERE
		LUCERTA
PIANO IMBUTO		
MAGAROTTA		
SANT'AGATA		
San Demetrio Corone		
Santo Stefano di Rogliano	TIRONE	
Vaccarizzo Albanese	DIFESA	
	PORTA	

5.4 Il marchio

Il marchio è nato in occasione della costituzione del consorzio tra i produttori aderenti alla rete di aziende che partecipò al Piano Integrato di Filiera del 2004. L'obiettivo fu di rappresentare la coesione tra persone, territori, vini e storie che caratterizzavano l'associazione. Il mosaico di Sibari, composto da tessere diverse ma in equilibrio (come nel Consorzio), e il nome Calabria Citra comunicano la storia gloriosa della vitivinicoltura di questo territorio e il nome con cui anticamente si chiamava la parte cosentina della Calabria, per distinguerla da quella più a sud, detta "Ultra". Il nuovo marchio Dop Terre di Cosenza ha inteso dare continuità a quello del Consorzio, modificando solo il nome. I due marchi sono di Massimiliano Vomero dell'agenzia Melaò Design.



BIBLIOGRAFIA

- AA.VV., *Guida ai vitigni d'Italia*, Slow Food Editore, Bra 2011
AA.VV., *Il Gaglioppo e i suoi fratelli*, Librandi, Cirò Marina 2008
AA.VV., *Inchiesta Parlamentare sulle condizioni nelle provincie meridionali*, Edizioni Parlamento, Roma 1909
AA.VV., *II° Rapporto di Filiera Vino Futuri Possibili*, Gruppo 24 ore, Milano 2013
AA.VV., *Vitigni autoctoni di Calabria*, L'informatore agrario, Verona 2013
Ateneo di Naucrati, *I filosofi esperti dei misteri della culinaria*
O. Cavalcanti, G. Manfredi, *Guida ai ristoranti di Calabria*, Rubbettino, Soveria Mannelli 2012
M. De Bonis, *Terra d'uve*, Le Nuvole, Cosenza 2002
F. Di Vasto, *Storia e archeologia di Castrovillari, profilo del centro in relazione alle vicende della Sibaritide*, Prometeo, Castrovillari 1995
G. Sole, *Viaggio nella Calabria Citeriore dell'Ottocento*, Amministrazione Provinciale di Cosenza, Benvenuto, Cosenza 1985
Ettore M. De Juliis, *Magna Grecia: L'Italia Meridionale dalle origini leggendarie alla conquista romana*, Edipuglia, Bari 1996
M. Montanari, *Gusti del Medioevo*, Edizioni Laterza, Roma-Bari 2012
G. Gagliardi, P. Marchionni, *Intorno a Ferrocinto*, Rubbettino, Soveria Mannelli 2012
S. Lancerio, *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio Operetta*, Giuseppe Ferraro, Ferrara 1890
A. La Macchia, *Economia e società in Calabria dall'unità all'alba del Novecento: l'agricoltura*, Giuffrè Editore, Milano 2010
R. Cerchiara, *L'arboricoltura e le industrie agrarie nella provincia di Cosenza*, Cattedra Ambulante di Agricoltura, Roma 1933
F. Melis, *I vini d'Italia nel Medioevo*, Istituto Dantini, Prato 1984

GENNARO CONVERTINI

si occupa da oltre 20 anni di agricoltura e specificatamente di vitivinicoltura. Tecnico e divulgatore agricolo presso l'Agenzia per lo Sviluppo e per i Servizi in Agricoltura (ARSSA), è stato responsabile di importanti progetti relativi alla viticoltura calabrese e cosentina in particolare. È Tecnico relatore della Dop Terre di Cosenza e Presidente Regionale dell'Associazione Italiana Sommelier. Vive nel Savuto.

GIOVANNI GAGLIARDI

emigrato ritornato, dopo diversi anni a Firenze per studio (ha frequentato anche il Master in Management delle Imprese Vitivinicole) e lavoro, è tornato a vivere in Calabria. Ha collaborato con enti, consorzi di tutela, guide di settore ed è il fondatore di Vinocalabrese.it, il portale dedicato alla vitivinicoltura della Calabria. Vive a Saracena.

SAÏ STÉPHANE AÏT OUARAB

fotografo parigino che dopo più di 15 anni nel settore pubblicitario ha deciso di dedicarsi a tempo pieno alla sua grande passione: la fotografia. Vive e lavora tra l'Italia e la Francia e si occupa di fotografia d'arte e di moda, cinema e sport.

RINGRAZIAMENTI

Paolo Marchionni, Giovanni Ascione, Fabio Petrillo, Pasquale Saragò, Gianfranco Manfredi, Giuseppe Gagliardi, Sergio Senatore, Donato Sabatella, Pinuccio Alia, Gaetano Alia, Francesco Di Benedetto, Michele Martinisi, Vincenzo Alvaro, Luigi Brindisi, ABM Report, Roberto Fittipaldi, lo staff del Pizzorante Tartufo Nero, Nicola Fiorita, Brunella Dho, Anna Sacco, Silvana Bernardi, Teresa Chirico, Michele Trematerra, Lenin Montesanto e la condotta SF Sibaritide-Pollino, Luigi Nola, Concetta Greco, Sarino Branda, Monica Perri, Luciano Pignataro, Nicola Campanile, Giuseppe Barretta, Manila Benedetto, Enzo Pietrantonio, Nicola Altieri, Sara Marte, Giampaolo Gravina, Pierluca Proietti, Pierfrancesco Multari, Lello Tornatore, Gianfranco Rafele, Uvip, Luigi Napoli, Davide Clementi, Antonio Schiavelli, Gianluca Damaso, Maria Rosaria Romano, Francesca Oliverio, Mario Reda, Gianfranco Biondi, Maddalena Mazzeschi, Nicodemo Librandi (per le ricerche sul Magliocco)

Un ringraziamento speciale a Marilena De Bonis e all'editore Le Nuvole per "Terre d'Uve", importante raccolta storiografica sulla vitivinicoltura calabrese.

vino**calabrese**.it

testi

Giovanni Gagliardi
Gennaro Convertini

foto

Stéphane Aït Ouarab

editor

Manuela Laiacona

progetto grafico

Daniele Madio
Daniela Lotti
SocialDesign Firenze
www.socialdesign.eu

© 2013 Rubbettino Editore
88049 Soveria Mannelli
Viale Rosario Rubbettino, 10
Tel (0968) 6664201
www.rubbettino.it

Finito di stampare nel mese di maggio 2013
da Rubbettino print
per conto di Rubbettino Editore srl
88049 Soveria Mannelli (Catanzaro)
www.rubbettinoprint.it