

## CALABRIA

CLIMA	TERRENI	VITIGNI	ZONE VITIVINICOLE
<p>Sposandosi dal massiccio del Pollino verso la costa, il clima <b>continentale</b> lascia spazio a quello Mediterraneo.</p> <p>Nei rilievi intorno a Cosenza il clima è <b>continentale</b> e le importanti escursioni termiche favoriscono una viticoltura quasi di montagna, dove anche i vitigni a bacca bianca esprimono al meglio i loro profumi. Le alte cime della Sila Grande e i pendii della Sila Piccola, dove il clima è un po' più mite, scendono fino al versante ionico dove i vigneti godono di un clima più caldo di quello tirrenico, secco e influenzato dallo scirocco e dalla tramontana.</p> <p>Lungo il litorale, il clima è Mediterraneo e influenza i vigneti più interni dove il <b>Greco Di Bianco</b> racconta la sua</p>	<p>I terreni si presentano differenziati. Le terrazze prevalentemente calcaree su strati di origine vulcanica tra l'Appennino il Mar Tirreno si caratterizzano per vini densi e strutturati, con tannini potenti e grandi possibilità di evoluzione, ottenuti generalmente da <b>magliocco</b>, mentre le formazioni argilloso-calcaree delle colline del versante ionico favoriscono il <b>gaglioppo</b> e la produzione di vini Rossi poco colorati, sapidi e minerali.</p>	<p>I vitigni a bacca nera rappresentano circa il 75% dell'intera produzione. Negli impianti più recenti il sistema di allevamento più diffuso è il <b>cordone speronato</b>, ma il tradizionale <b>alberello</b> resta il più impiegato in quelli antichi.</p> <p><u>VITIGNI A BACCA NERA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gaglioppo (27%)</b> → L'anima del Cirò. Questo vitigno riesce a dare il meglio di sé nel cirotano sul versante ionico. I grappoli maturano nella prima decade di ottobre e danno vini freschi e sapidi con un quadro antocianico simile a quello del nebbiolo, quindi con colori poco concentrati.</li> <li>• <b>Magliocco (4,3%)</b> → Diffuso nel nord della regione. Esistono 2 varietà di magliocco entrambi a maturazione intorno a metà ottobre: il <b>Magliocco Canino</b> diffuso soprattutto nella zona di Lamezia e nei dintorni di Scilla, dotato di ottima carica antocianica che si traduce in vini dotati di buon colore e sfumature di frutti Rossi; Il <b>Magliocco Dolce</b> coltivato in provincia di Cosenza e in altre zone del versante tirrenico meno ricco di acidità ed è generalmente impiegato in purezza, in particolare nella <b>Denominazione Terre Di Cosenza</b> per l'elaborazione di vini complessi e di corpo con buon tannino morbidezza e grandi capacità di evoluzione.</li> </ul> <p><u>VITIGNI AUTOCTONI:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Calabrese</b></li> </ul>	<p>Le principali zone vitivinicole sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cosentino</b></li> <li>• <b>Lamentino</b></li> <li>• <b>Cirotano</b></li> <li>• <b>Locride</b></li> </ul> <p>• La <b>Denominazione Terre Di Cosenza</b> con le sue 7 sottozone ha dato nuovo impulso e riconfigurato nel 2011 la viticoltura di tutta la Calabria settentrionale. Negli ultimi anni è stato rivalutato il vitigno più diffuso il <b>magliocco dolce</b> che si esprime in un vino ricco di colore con struttura potente e profumi incisivi di mora e spezie.</p> <p>Una chicca è il <b>Moscato Passito Di Saracena</b> vino dolce con sentori tostati, prodotto tradizionalmente da <b>moscatello appassito</b> e mostro ridotto per concentrazione di <b>guarnaccia</b> e <b>malvasia</b> da abbinare con una torta di noci.</p> <p>• Lungo il corso del Savuto, confine naturale della provincia di Cosenza verso sud e territorio delle <b>denominazioni Savuto e Lamezia</b>, all'onnipresente <b>magliocco dolce</b> si affiancano il <b>gaglioppo</b>, il <b>greco nero</b> e l'<b>Aglianico</b> nella piccola <b>Scavigna DOC</b>, mentre tra i bianchi si stanno diffondendo <b>trebbiano toscano</b>, <b>malvasia bianca</b>, <b>Chardonnay</b> e <b>traminer aromatico</b>.</p>

<p>storia millenaria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Castiglione</b></li> <li>• <b>Greco Nero</b></li> <li>• <b>Malvasia Nera</b></li> <li>• <b>Nerello</b></li> <li>• <b>Prunesta</b></li> </ul> <p><u>VITIGNI INTERNAZIONALI A BACCA NERA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cabernet Sauvignon</b></li> <li>• <b>Merlot</b></li> </ul> <p><u>VITIGNI A BACCA BIANCA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Greco Bianco (3%)</b> → Maturazione verso la fine di settembre, dotato di buona sapidità e discreti profumi di mela. Diffuso in tutta la Regione e iscritto nel registro nazionale delle varietà di vite come <b>guardavalle</b>, <b>greco bianco</b> e anche il nome che il <b>Pecorello</b> assume nella zona di Rogliano.</li> <li>• <b>Mantonico</b> → Coltivato più a sud, lungo il versante ionico ed è raccolto nella prima decade di ottobre; il buon corredo di acidità lo rende adatto all'appassimento per la produzione dell'omonimo vino dolce, con sfumature ambrate e profumi di fiori d'arancio adatto anche a lunghe evoluzioni.</li> <li>• <b>Greco Bianco Di Bianco</b> → Dotato di buona aromaticità, adatto all'appassimento al sole nelle zone più ventose e calde; è usato in purezza per elaborare il vino dolce offerto ai vincitori delle Olimpiadi nell'antichità, ambrato e profumato di frutta e fiori.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il versante ionico in provincia di Crotona è il regno della <b>denominazione Cirò</b>. Il vino è a base di <b>gaglioppo</b>. Fino a pochi anni fa il Cirò era dotato di una forte componente alcolica e tannini aggressivi, mentre oggi pur confermando tonalità che sfumano rapidamente nell'aranciato e piuttosto trasparenti, propone un assaggio caldo ma con un tannino apprezzabile, ideale con uno spezzatino con patate e piselli.</li> </ul> <p>Interessanti sono anche i vini Rosati ottenuti da <b>gaglioppo</b>, freschi e profumati di rosa canina e lamponi ottimi con pomodori zucchine ripiene.</p> <p>All'interno della stessa denominazione e andando verso sud fino alla provincia di Reggio Calabria e alla <b>DOC Bivongi</b> sono sempre più frequenti blend ottenuti da vitigni internazionali e uve antiche tra cui spiccano il <b>greco nero</b> e la <b>nocera</b> che danno vini semplici e altri che al contrario danno il meglio di sé dopo affinamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La <b>Locride</b> è una terra di vini rari. Il <b>mantonico</b> è sottoposto a un leggero appassimento per la produzione di un vino dolce e fresco; mentre poco distante il <b>greco bianco di bianco</b> ha trovato l'habitat ideale per dare il famoso vino dolce.</li> </ul> <p>Il <b>Greco Di Bianco</b>, una vera gemma enologica prodotta in pochissimi bottiglie è una specie di chimera.</p>
---------------------------	--	--