Bollicine “made in Calabria” per brindare all’anno nuovo

Date : 29 dicembre 2014

CATANZARO. Calabria e bollicine, un legame già intenso che si rinsalda in occasione dei brindisi per il Capodanno 2015. È ormai in costante crescita, tanto qualitativa quanto quantitativa, la produzione di spumanti nella regione. Sono tante le etichette “made in Calabria”, frutto della sapiente coltivazione di vitigni autoctoni come gaglioppo, magliocco e greco, che si possono spendere con onore sul mercato dei brindisi per l’anno che verrà. Dietro questi prodotti che cominciano a farsi strada, c’è, però, l’impegno di aziende che, sebbene abbiano alle spalle un nome già affermato nel panorama enoico calabrese e non solo, hanno comunque deciso di mettersi in gioco e di sperimentare in un segmento di mercato assolutamente non tradizionale che, anzi, spesso a torto, fa arricciare il naso a tanti, esperti e non, dal Pollino allo Stretto. Marchi blasonati del panorama regionale come Ferrocinto, cui si deve il “Dovì brut”, anche in versione rosé, o iGreco (Gran cuvé brut); e ancora Librandi (Almaneti brut e Rosaneti brut rosé), Santa Venere (SP1 brut rosé), Serracavallo (Alta quota, brut) e Statti (Ferdinando 1938) sono alcune delle cantine calabresi ad aver “spumantizzato” vitigni autoctoni misurandosi egregiamente con il metodo classico. Un percorso che sintetizza e racconta una cultura che fa leva su 11 mila ettari di vigneto sparsi sul territorio calabrese, a dimostrazione dei passi in avanti compiuti da una viticoltura che solo fino a un decennio addietro era considerata la cenerentola italiana. E, anche per questo, una prima, incoraggiante, riprova della bontà della strada intrapresa dai “magnifici sei”, si è avuta in occasione dell’evento “Magna Grecia metodo classico”, presentato lo scorso autunno, agli operatori del settore e alla stampa specializzata, nello spazio espositivo di “Profondo Food” nel Padiglione 3F di Slow Food Calabria in occasione dell’ultima edizione del Salone del Gusto e di Terra Madre. Un’iniziativa promozionale in una vetrina internazionale importante realizzata insieme alla Regione Calabria e ad Unioncamere. “Si tratta di vini di ottima forma e crescita - ha commentato in quella occasione Giancarlo Gariglio, curatore di Slow Wine, la guida specializzata data alle stampe annualmente da Slow Food - che promettono di suscitare un certo interesse da parte del mercato”. Insomma le bollicine calabresi sembrerebbero pronte a puntare anche ai mercati internazionali per contribuire a raccontare, attraverso il gusto e la cultura del buon bere, le evoluzioni del vigneto Calabria.