

# Il vino in Calabria

---

Dossier

**maggio 2022**

Le vicende del vino di Calabria hanno segnato il corso della storia dell'intera civiltà mediterranea.

La sua geografia, il clima e il paesaggio racchiudono la successione ininterrotta di tradizioni peculiari che rappresentano una grande ricchezza, un caleidoscopio all'interno del quale si muove il vino, da sempre elemento centrale nella cultura della nostra regione.

Oggi la sensibilità dei vignaioli ha permesso al vino calabrese di riconquistare pienamente un'identità assopita per troppi anni. La nascita di un nuovo senso di comunità apre al confronto costante tra un numero sempre maggiore di produttori. Negli ultimi vent'anni è gradualmente cresciuto il rapporto di rispetto e di responsabilità nei confronti dei luoghi vitati e del tessuto sociale che li circonda. Questa rinnovata condizione, inoltre, ha dato risultati concreti: la qualità dei vini calabresi non ha mai toccato vette così alte.

## **Contenuti**

- Storia
- Territorio
- Geologia
- Vitigni
- Ampelografia
- Denominazioni
  
- Dati di produzione
- Valutazione annate
- Temperature e piovosità

a cura di  
Giovanni Gagliardi  
Matteo Gallelo

# STORIA

Analisi degli avvenimenti storici essenziali, dall'antichità al Medioevo, che hanno delineato la storia della Calabria vitivinicola

*Il documento è stato redatto dalla dott.ssa Serena Guidona archeologa specializzata e dottore di ricerca in archeologia classica.*

CONTENITORE PER IL VINO

Museo archeologico nazionale della Sibaritide - foto di Stephane Ait Ouarab



# Origini del vino in Calabria (XIV-VIII secolo a.C.)

La produzione del vino risale ad epoca antichissima, avviata verso la fine del Neolitico da una fortuita fermentazione di grappoli d'uva di vite selvatica. Tuttavia, almeno a partire dal IV millennio a.C. diverse popolazioni del Mediterraneo antico furono in grado di sviluppare la viticoltura.

In Grecia la viticoltura doveva essere ampiamente praticata dai Micenei nel corso del II millennio a.C. ed è molto probabile che, proprio attraverso i contatti commerciali instaurati fra questi e le popolazioni che abitavano le coste dell'Italia meridionale, il sapere legato alla coltivazione della vite e alla produzione del vino si diffuse anche in alcune delle nostre regioni. La Calabria, all'epoca abitata dalla popolazione degli Enotri, fu certamente una di queste.

I rinvenimenti effettuati in alcuni insediamenti della costa ionica occupati da questo popolo portano a ritenere che intorno al 1300 a.C. fosse nota almeno la lavorazione della vite spontanea - che faceva parte della macchia mediterranea - e che la produzione di vino avesse già avuto inizio. A Broglio di Trebisacce, una località nell'attuale provincia di Cosenza posta su un altopiano a poche centinaia di metri dal mare, è stata individuata una capanna di grandi dimensioni, sicuramente appartenuta a uno dei personaggi di maggior importanza della comunità, che ha restituito testimonianze di grande interesse a questo proposito. Al suo interno sono stati trovati, infatti, diversi contenitori ceramici per la conservazione di liquidi che riprendono la forma e la decorazione di vasi tipicamente micenei. A far pensare che essi contenessero vino è stato il ritrovamento, nella stessa capanna, di un set di 24 boccali di varie dimensioni in ceramica di grande pregio. E' verosimile, dunque, che il vino costituisse una bevanda di lusso sorseggiata in occasione di riunioni collettive cui partecipavano i membri delle élite locali, secondo una consuetudine vicina a quella nota, nello stesso periodo, in ambito greco.

Che presso gli Enotri il vino rappresentasse un'espressione di ricchezza e di potere è documentato anche dal fatto che in alcune dei più sfarzosi corredi funerari che accompagnavano i defunti nelle loro tombe fossero presenti alcune coppe finemente decorate. Si pensi, ad esempio, alla coppa con due anse (kantharos) presente in una delle sepolture della necropoli di Località Macchiabate a Francavilla Marittima, situata sempre in provincia di Cosenza, dove un membro dell'aristocrazia locale fu deposto insieme alle proprie armi e ad altri oggetti preziosi.

Il fortissimo legame fra il vino e la storia della regione che oggi chiamiamo Calabria è testimoniato anche dalle informazioni riportate da alcuni scrittori antichi. Questi ci dicono che quando i Greci volevano indicare l'origine dell'Enotria - il territorio dove a partire dall'VIII secolo a.C. furono fondate alcune delle più importanti colonie greche della Magna Grecia - essi riconducevano il suo nome al termine greco oinos - che significa vino o che voleva indicare il palo del sostegno della vite e dei tralci. Anche autori più tardi, come il romano Varrone, sostengono che questa terra era chiamata così per il nome di un vino che nacque in Italia. Ancora, in un passo del geografo bizantino Stefano di Bisanzio si legge "Pisandro nel XIII libro dice che l'Enotria (Oinotria) veniva così chiamata dall'uso del vino".



ANFORE PER IL  
TRASPORTO IN NAVE  
DEL VINO  
Museo archeologico  
nazionale della Sibaritide

foto di Stephane Aït  
Ouarab

# Il vino in epoca greca (VIII-III secolo a.C.)

Quando, sul finire dell'VIII secolo a.C., i Greci giunsero in Calabria per occupare nuovi territori e fondare fiorenti città, la coltivazione della vite selvatica o da piantagione ebbe sicuramente un incremento significativo. Per la società greca il vino rappresentava, infatti, un elemento fortemente simbolico perché era alla base dei riti offerti alle divinità durante le cerimonie sacre e nei banchetti pubblici; esso, inoltre, veniva sorseggiato durante il simposio, che corrispondeva al principale momento di incontro fra gli aristocratici e i rappresentanti politici delle singole comunità. Allo stesso tempo, la produzione e il commercio di vino si inseriva nella struttura economica del territorio e negli scambi commerciali con il resto del Mediterraneo antico.

I coloni greci sfruttarono sin da subito il clima mite e le floride terre calabresi per dar vita a grandi impianti vinicoli. Per esempio, sappiamo che a Sibari, una delle prime colonie fondate lungo la costa ionica, i cittadini più ricchi possedevano vigneti situati in riva al mare. Lo storico greco Timeo racconta che, tramite lunghi canali, il succo estratto dalla spremitura dell'uva scorreva direttamente all'interno dei grandi contenitori conservati nelle cantine delle case, dove avveniva la fermentazione. Inoltre, la posizione di queste aziende lungo la costa, consentiva di provvedere subito alla spedizione del prodotto via mare.

In epoca greca il consumo del vino era concesso solo agli uomini di elevata classe sociale, che potevano far uso della bevanda solo se diluita. Soltanto in caso di malattia si poteva ricorrere al consumo di vino puro. E' probabile, però, che non tutti seguissero questa regola se nel VII secolo a.C. Zeleuco di Locri, il più antico legislatore della Magna Grecia, fu costretto a stabilire che l'uso del vino puro fosse consentito solo tramite prescrizione medica.

# Il vino in epoca romana (III secolo a.C.- III secolo d.C.)

Una volta conquistata la Magna Grecia, nel III secolo a.C., anche i Romani furono molto attenti a sfruttare le feconde terre calabresi, dove si era sviluppata una cultura del vino ormai molto rinomata.

Quattro secoli più tardi dalla conquista romana, lo scrittore latino Plinio il Vecchio menziona fra i migliori vini della Magna Grecia quelli provenienti dal Bruzio, nome con cui i Romani chiamavano il territorio che oggi corrisponde alla Calabria. Egli cita il Thourinos e il Lagaritanos, entrambi prodotti nella valle del Crati, e il vino prodotto a Cosentia, la città sulla quale sorge oggi la moderna Cosenza. In particolare, secondo il geografo Strabone, che scrive nel I secolo a.C., il vino "lagaritano" risultava al palato degli intenditori assai dolce (glykùs) e amabile (apalòs), ma esso era apprezzato anche dai medici in virtù delle sue qualità terapeutiche. Famosi erano anche alcuni vini della costa tirrenica, come quello che veniva dall'antica colonia greca di Pissunte, che in epoca romana era stata trasformata nella città di Buxentum.

In epoca imperiale le numerose aziende agricole e vitivinicole del territorio erano ospitate nelle villae rusticae, proprietà dotate di enormi appezzamenti terrieri gestite dal vilicus, un vicario del padrone, che aveva il compito di provvedere alle varie necessità degli schiavi, presenti in gran numero, e alle attività produttive. Questi impianti erano di solito ubicati su colline costiere o lungo vallate fluviali, da cui era poi agevole convogliare il vino prodotto, attraverso piccoli scali, verso i mercati principali. All'interno delle ville esistevano locali attrezzati per la pigiatura e per la torchiatura delle uve, quelli destinati alla fermentazione e al travaso del vino e cantine asciutte idonee al suo invecchiamento. Gli scavi archeologici hanno permesso di rintracciare una villa molto ben conservata a Rossano Calabro (Località Ciminata), in provincia di Cosenza, frequentata fra il I secolo a.C. e il I secolo d.C. Sono state identificate superfici per la spremitura dell'uva e per l'alloggiamento dei torchi (torcularia), vasche di raccolta del mosto e un magazzino con cinque grandi contenitori in terracotta per la fermentazione e la conservazione di mille litri di prodotto ognuno.



# Il vino in epoca tardo antica e medievale (IV- VII secolo d.C.)

A partire dal IV secolo d.C. la documentazione archeologica va man mano diminuendo rispetto ai secoli precedenti. Tuttavia, un importante indicatore del fatto che il vino del Bruttium fosse ancora prodotto ed esportato in molti territori è dato dalla circolazione, a partire dal IV secolo d.C. e fino a tutto il VII d.C., di un particolare tipo di anfora da trasporto prodotta in Italia meridionale e, molto probabilmente, proprio in Calabria. Un esemplare del tutto particolare è quello trovato nell'antica colonia romana di Scolacium, in provincia di Catanzaro, che presenta un'iscrizione sul manico raffigurante il simbolo della Menorah ( מנורה ), il candelabro ebraico a 7 braccia. E' probabile, dunque, che sul territorio vi fosse anche una specifica committenza ebraica che faceva uso dei precetti di lavorazione dei vini e pietanze indicati nella Torah. Per il periodo, Magno Aurelio Cassio, nato proprio a Scolacium alla fine del V secolo d.C., loda il vino del Bruzio,

robustissimo, limpidissimo, pastoso, fragrante all'odorato, detto Palmiziano dall'odore di palma che lasciava in bocca.

# TERRITORIO

La Calabria è un meraviglioso, complesso mosaico di paesaggi: aspre catene montuose, boschi solcati dalle fiumare, valli e dolci distese collinari, scogliere e coste luminose, antichi borghi. In questi scenari nascono vini dalla storia unica, dal temperamento e dal gusto peculiare.

*Il documento è stato redatto da Matteo Gallelo, cronista del vino, per oltre un decennio redattore di Porthos e co-founder della rivista Verticale.*



TERRITORI DEL VINO CALABRESE  
in senso orario > Savuto, Pollino, Colline del Crati  
Museo archeologico nazionale della Sibaritide - foto di Stephane Ait Ouarab



TERRITORI DEL VINO CALABRESE  
Cirò Marina, località Fego

# Geografia generale

La Calabria conta una popolazione di 1 milione e ottocentomila abitanti con circa 130 abitanti per chilometro quadrato. Si sviluppa in lunghezza per circa 300 chilometri, dal canale del Rangone, il punto più a nord della regione al confine con la provincia di Matera, fino a Palizzi, quello più a sud. È contenuta a ovest dal Mar Tirreno, a est dal mar Jonio. Cosenza, Crotona, Catanzaro (il capoluogo di regione), Reggio Calabria e Vibo Valentia sono le cinque province all'interno delle quali si trovano alcune subregioni che elevano la magnifica molteplicità territoriale, storica e culturale della Calabria.

## Pollino

È il massiccio montuoso posto nell'estremo nord della Calabria, in provincia di Cosenza, ma che geograficamente ingloba anche la zona meridionale delle province lucane di Potenza e Matera. Annoverato tra i grandi gruppi montuosi della catena appenninica, è caratterizzato da numerosi depositi morenici e accoglie il più grande Parco Nazionale d'Italia, sito patrimonio mondiale dell'UNESCO.

## Sila

Il vasto altopiano dell'Appennino calabro che attraversa le province di Cosenza, Crotona e Catanzaro, è suddiviso da nord a sud in Sila Greca, Grande e Piccola.

“Sila” deriva dalla denominazione di epoca romana *Silva Brutia*, ossia selva, foresta dei Bruzi, l'antico popolo di stirpe italica che abitava queste terre. Qui nascono i principali corsi d'acqua regionali, come il Crati e il Neto, e sono situati molti dei bacini lacustri calabresi.

## Valle dell'Esaro

Si estende per oltre 600 chilometri quadrati e prende il nome dall'omonimo fiume, importante via di collegamento tra la costa ionica e la costa tirrenica della Calabria. Per la disposizione ampia e fertile e la sua posizione, tra le montagne del Pollino e della Sila, è una zona da sempre favorevole allo sviluppo antropico.

## Sibaritide

La piana di Sibari è la più grande pianura della Calabria, importante per le attività agricole e turistiche. Si incunea sul versante ionico, tra il territorio montuoso del Pollino e quello della Sila e prende il nome dall'omonima città magnogreca nei pressi della quale sorge una delle aree archeologiche più importanti d'Italia.

## **Crotonese**

Si tratta di un territorio ampio e differenziato, corrispondente pressoché all'intera provincia di Crotona. Quest'area, che si affaccia sul mar Jonio e ha alle spalle i monti della Sila, comprende il Marchesato, pianura dalla grande vocazione agricola, il cirotano, e la zona di Isola di Capo Rizzuto. Si tratta di uno scenario dominato, in particolare sulla costa, dalle testimonianze della Magna Grecia, e dai borghi medievali nell'entroterra.

## **Lametino**

L'area geografica, che prende il nome dalla città di Lamezia Terme, si sporge sul golfo di Sant'Eufemia e abbraccia quasi interamente la piana lametina, di natura alluvionale, la terza per estensione in Calabria e situata al centro della costa tirrenica. L'area si estende nell'estremo occidentale dell'istmo di Catanzaro, la striscia di terra – compresa tra Tirreno e Jonio – più stretta d'Europa.

## **Locride**

Situato tra l'area orientale dell'Aspromonte e il Mar Ionio, il territorio è composto da 80 chilometri di costa denominata "Riviera dei Gelsomini" e da diverse vallate come quella dello Stilaro, del Torbido e del Bonamico. È una zona di particolare rilevanza storica perché ricca di reperti risalenti al periodo magnogreco. L'area, infatti, prende il nome da Locri Epizefiri, l'ultima delle colonie greche, fondata nel VII secolo a.C.

## **Vibonese**

Si estende sulla costa tirrenica, qui denominata "degli Dei", e comprende l'intera provincia di Vibo Valentia. Dalle dominazioni pre-elleniche a quelle normanne, l'area è sempre stata contesa per le sue caratteristiche fisiche: chiusa dai golfi di Sant'Eufemia a settentrione e di Gioia Tauro a meridione, sono incastonati monti e colline di peculiare vocazione agricola.

## **Reggino**

L'area più a sud della penisola italiana comprende circa 220 km, dalla costa tirrenica ai litorali ionici, tra Rosarno a Punta Stilo. Il territorio è totalmente improntato sulle caratteristiche orografiche del massiccio dell'Aspromonte, l'unica pianura dell'areale è quella di Gioia Tauro. Sul versante occidentale si trova lo stretto di Messina, il braccio di mare di circa 3,5 km che separa Reggio Calabria dalla città siciliana ed è il punto d'incontro tra il mar Tirreno e mar Jonio.

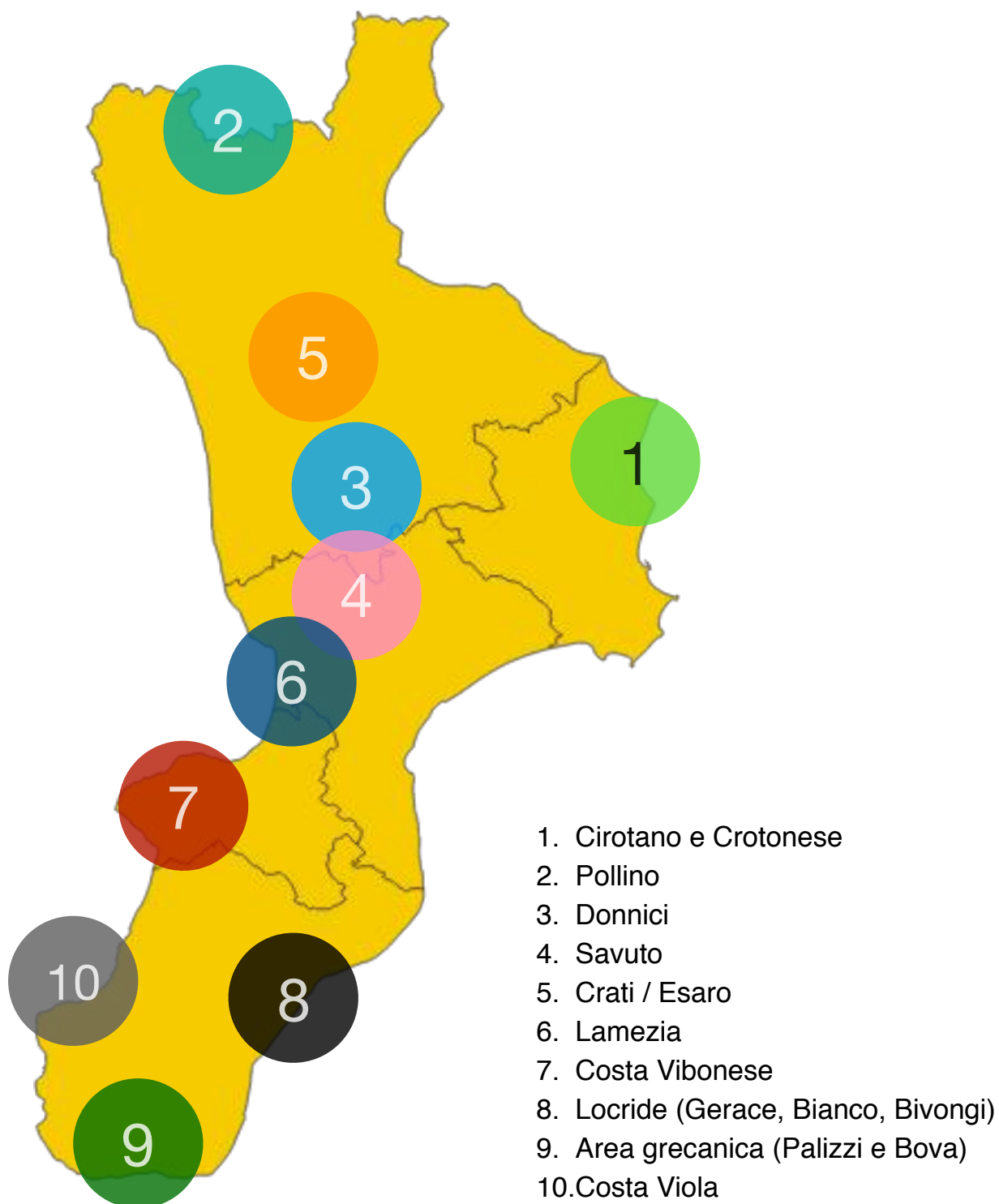
Come si può dedurre già da questi brevi resoconti, la Calabria è un territorio estremamente complesso. Circa la metà della sua superficie è occupata da colline (50,8%), poco più di un terzo è di natura montuosa (34,6%), mentre le pianure si concentrano a ridosso della fascia costiera e rappresentano il 14,6%. La Calabria – una delle regioni caratterizzate dalle rocce più antiche – si contraddistingue per la presenza dell'Arco Calabro Peloritano, un frammento di catena alpina – e non appenninica – costituita da unità tettoniche metamorfiche. L'Arco è a tutti gli effetti un pezzo di Europa, che, staccatosi dal blocco Sardo-Corso nel Miocene, è migrato fino all'attuale posizione. Il sottosuolo è ricchissimo di risorse minerarie ed è impressionante la varietà geologica, si tratta infatti di uno dei casi più interessanti e studiati del Mediterraneo.

In Calabria sono presenti alcuni laghi, perlopiù artificiali e di piccole dimensioni, e diversi fiumi, molti dei quali a carattere torrentizio. I corsi d'acqua più importanti sono il Crati (il terzo nel Meridione per portata d'acqua alla foce) e il Neto. Entrambi nascono dalla Sila, sfociano nello Jonio e ricevono, nel loro corso, una serie di affluenti, in particolare nelle zone interne.

Il clima della regione risente dell'eterogeneità morfologica: la zona costiera è decisamente mite, di tipo mediterraneo, mentre la fascia interna è caratterizzata da temperature più basse, con ricorrenti precipitazioni nevose d'inverno e rilevanti escursioni termiche estive.

Nonostante le latitudini e i contesti mediterranei, la Calabria è nel complesso una regione mediamente piovosa, in particolare nell'areale tirrenico. Infatti, lungo questo versante, le perturbazioni apportano precipitazioni medie annue variabili tra i 1.000 e i 700 millimetri. Lungo l'Appennino le precipitazioni variano generalmente tra i 1.400 millimetri e i 1.800 millimetri di pioggia annui. Lungo la costa ionica, in particolare nelle aree del reggino e nella piana di Sibari, le precipitazioni si fermano intorno ai 500 millimetri nell'arco dei dodici mesi.

# Territori vitivinicoli





Il legame profondo, stabilito nei secoli, tra i vitigni autoctoni e le eterogenee caratteristiche geopedologiche della regione, rende i vini testimonianza attiva dei molteplici *terroir* che la Calabria è in grado di offrire. A questo si affianca l'impegno di agricoltori, viticoltori e produttori che, attraverso ricerche scientifiche sulle uve, sul territorio e sulle tecniche vitivinicole, valorizzano un patrimonio ampelografico unico.

La Calabria oggi conta circa 350 varietà, con 12mila ettari di vigneto e una produzione di 400mila ettolitri annui, di cui il 70% di vino rosso e il 30% di bianco. Le principali aree di produzione sono concentrate nelle province di Crotone, Cosenza, Catanzaro e Reggio Calabria nelle quali sono collocate nove certificazioni DOP e nove IGP.

### **Cirotano**

È l'areale situato nella parte nord-est della provincia di Crotone e comprende le DOP Cirò, istituita nel 1968, Melissa e Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto. Le tre denominazioni si estendono lungo il litorale jonico e comprendono parte delle aree interne in direzione delle colline e delle montagne, fino ad arrivare nelle zone presilane. Si tratta di un'ampia fascia costiera, circa 80 chilometri, da Le Castella a Crucoli, piuttosto variabile dal punto di vista orografico. In generale i vigneti vicini al mare sono più fertili mentre i versanti all'interno possono presentare problemi di stress idrico. Le colline di Cirò e di Melissa, in particolare, presentano esposizioni, composizioni del suolo e disponibilità idriche diversificate e questa varietà determina cambiamenti importanti sul carattere dei vini. Le uve più diffuse in questa zona sono il gaglioppo, Cirò è il territorio d'elezione del principale vitigno rosso di Calabria nonché il più esteso, e il greco bianco, a cui si aggiungono piccole quote di magliocco, greco nero e mantonico.

### **Pollino**

Diviso tra le province di Cosenza, Potenza e Matera, il Pollino è certamente uno dei massicci più rilevanti dell'intero Appennino: la Serra del Dolcedorme, con i suoi 2.267 metri, è l'ottava vetta più alta della Catena. La natura calcarea rende le rocce vulnerabili all'erosione e ai fenomeni di carsismo, il massiccio infatti è disseminato di grotte, doline e canyon scavati dai torrenti. La struttura geologica della zona è piuttosto differenziata e, dunque, i vigneti si estendono su terreni di diversa origine, calcarea, argillosa e marnosa. La latitudine del Pollino pone l'area in un contesto climatico freddo e piovoso d'inverno, caldo e secco d'estate. I vigneti si estendono prevalentemente tra 300 e 500 metri metri sul

La sottozona Pollino fa parte della DOP Terre di Cosenza e comprende in parte il territorio dei comuni di Castrovillari, San Basile, Saracena, Cassano Ionio, Civita e Frascineto. Da segnalare la grande biodiversità della zona, anche ampelografica. Tra i vitigni rossi alligna principalmente il magliocco dolce, in zona detto anche lacrima e, tra i vitigni a bacca bianca, la guarnaccia si distingue per le peculiari caratteristiche di finezza e sapidità.

## **Donnici**

Il toponimo deriva dal latino *Campi Dominici*, letteralmente “terreni del signore”, ovvero amministrati direttamente dal governatore romano. Donnici si trova a circa 10 chilometri a sud della città di Cosenza, è divisa in due frazioni, Inferiore e Superiore che, situate intorno a 500 metri sul livello del mare, si stagliano sulla valle del Crati.

Il territorio si estende sul crinale appenninico, stretto tra la dorsale tirrenica a ovest e l'altopiano della Sila a est. Il clima può essere definito mediterraneo temperato, la stagione invernale è fredda, generalmente piovosa e l'estate calda e asciutta. La zona è caratterizzata dalla presenza di boschi, macchia e ampi versanti coltivati a vigneto e ulivi.

La sottozona Donnici è compresa nella DOP Terre di Cosenza e annovera i comuni di Aprigliano, Cellara, Cosenza, Dipignano, Figline Vegliaturo, Mangone, Paterno Calabro, Pedace, Piane Crati e Pietrafitta. Donnici è un areale tipico del magliocco dolce e del greco nero. Tra le varietà bianche spiccano il mantonico e il pecorello.

## **Esaro**

Questa sottozona della DOP Terre di Cosenza prende il nome dall'omonimo fiume che percorre la vallata compresa tra la zona meridionale del Pollino e i monti tirrenici. Lungo 47 chilometri, si origina in una delle zone più incontaminate e selvagge dell'Appennino calabro, tra il monte Petricelle e il Monte La Caccia, a oltre 1700 metri, confluisce nel fiume Coscile.

Il territorio è ampio e diversificato, le zone collinari particolarmente inclini alla viticoltura e all'ulivicoltura, si alternano alle vallate da sempre vocate alle coltivazioni, non sono rare le tracce d'insediamenti umani dalle prime fasi della Preistoria.

La sottozona include un ampio territorio di cui fanno parte, tra gli altri, i comuni di Altomonte, Lungro, Malvito, Roggiano Gravina, San Marco Argentano, Sant'Agata d'Esaro, Spezzano Albanese, Tarsia e Terranova. Numerosi i paesi di cultura arbëreshë. Il clima è tipicamente mediterraneo, con estati calde e inverni freddi e umidi. Questa zona accoglie un'ampia porzione di vigneti a magliocco e gaglioppo ma ha la peculiarità di ospitare uno storico vitigno a bacca nera, il guarnaccino, rintracciabile anche in Basilicata. Tra le varietà bianche si annoverano la malvasia bianca, il mantonico e il pecorello.

## **Savuto**

Il Savuto è l'unico fiume tirrenico a nascere in Sila, nel comune di Aprigliano, a 1360 metri d'altezza. Il suo tragitto, lungo 48 chilometri, lambisce venti comuni ai piedi della dorsale presilana occidentale, borghi antichi che conservano le testimonianze di innumerevoli popoli, dai greci ai normanni; sfocia nel Tirreno, presso Nocera Terinese, in provincia di Catanzaro.

La conformazione del territorio offre diversi spunti geologici, si trovano infatti suoli ricchi di sabbia, ghiaia, ricchi di argilla o calcare. I vigneti vengono coltivati, anche a oltre 500 metri di altezza, su terrazzi digradanti verso il fiume, sostenuti, con muretti in pietra su pendenze considerevoli. Il clima è particolarmente variabile, in base alla zona specifica: più fresche le verdi e boschive zone collinari, più temperate quelle litoranee.

Alla DOC, istituita nel 1975, appartengono i comuni di Rogliano, S. Stefano di Rogliano, Marzi, Belsito, Grimaldi, Altilia, Aiello Calabro, Cleto, Serra Aiello, Pedivigliano, Malito, Amantea, Scigliano, Carpanzano. Nel Savuto si possono ritrovare vigne allevate ad alberello di varietà quali magliocco dolce, in loco arvino, greco nero, greco bianco e mantonico.

## **Locride (Bianco, Bivongi)**

Sotto questo nome è possibile assimilare una vasta area nella provincia di Reggio Calabria, tra l'Aspromonte e la costiera jonica dei Gelsomini. È un territorio variegato e ricco di cultura antica. Il suo sviluppo coincide strettamente con quello della cultura mediterranea, lo testimoniano i reperti magno greci, i palazzi romani, i monasteri bizantini, le costruzioni normanne e medievali che permettono di ricostruire una storia articolata e significativa. È possibile osservare, inoltre, i numerosi palmenti a dimostrazione dell'antica attività vitivinicola e contemplare le innumerevoli varietà riconosciute ma non ancora registrate. Tra le zone vitivinicole più importanti è indispensabile menzionare quelle di Bivongi e Bianco. La prima, DOC dal 1996, si trova sul versante orientale della catena delle Serre, nella bassa valle del torrente Stilaro a ridosso dei comuni di Bivongi, Caulonia, Monasterace, Riace e Stilo nella provincia di Reggio Calabria, e nel comune di Guardavalle, in provincia di Catanzaro. Sono luoghi d'elezione di vitigni quali greco nero, gaglioppo e il bianco guardavalle.

L'areale bianchese si snoda lungo la fascia del basso litorale jonico, la struttura morfologica dei suoli è caratterizzata dai tipici calcari e dalle argille bianche che accolgono, in particolare, varietà quali mantonico e greco di Bianco (malvasia delle Lipari) da cui si producono tra i migliori vini dolci del Mediterraneo.

### **Area grecanica (Palizzi e Bovesia)**

La Bovesia, nota anche come area grecofona, si trova intorno ai monti di Bova. Il versante jonico meridionale dell'Aspromonte, anche per la conformazione impervia, rappresenta una roccaforte culturale, vero e proprio forziere di costumi secolari e tradizioni linguistiche. La zona si estende lungo la vallata della grande fiumara dell'Amendolea e ne fanno parte Bova, Condofuri, Galliciano, Roccaforte del Greco, Roghudi, paesi interni ad almeno 15 chilometri dalla costa. Qui, la viticoltura, è praticata anche ad altitudini superiori a 700 metri ed è portata avanti da veri e propri custodi di vigne ad alberello di molteplici cultivar, dal nerello al guardavalle, all'insolia. Sono vitigni in comune anche con Palizzi, il comprensorio più a sud della penisola italiana. Il paese ha mantenuto intatto il fascino pittoresco degli antichi borghi costituiti da vicoli e gradinate che collegano le diverse zone del centro storico. Le vigne da cui nasce il Palizzi rosso, la più importante IGP dell'area grecanica, si affacciano su terrazze rivolte verso lo Jonio. La zona di produzione si estende anche nei comuni di Bova, Bova Marina, Brancaleone, Condofuri e Staiti.

### **Aspromonte occidentale (Pellaro e Costa Viola)**

L'Aspromonte (dal termine greco "aspro", ovvero "bianco") è l'ultimo massiccio montuoso dell'Appennino calabro caratterizzato da una variegata composizione geologica: il blocco principale del massiccio è costituito da rocce arcaiche (gneiss), verso la periferia si trovano arenarie, calcari, marne e argille. La struttura a terrazzi scaglionati su più livelli è particolarmente accentuato sul versante occidentale infatti, in direzione dello Stretto di Messina, scendono ripidi verso il mare, rendendo la fascia costiera piuttosto ristretta. La flora è molto ricca, si passa dalla macchia mediterranea ai boschi di castagni e alle faggete, queste ultime patrimonio UNESCO. Sul versante occidentale dell'Aspromonte, a sud della città di Reggio Calabria, si trova Pellaro che dà il nome alla famosa indicazione geografica istituita nel 1995; già vent'anni prima, Mario Soldati ne tesseva le lodi su *Vino al vino*. Si tratta di una zona collinare aperta, assolata e ventilata, luogo d'elezione di molteplici vitigni, tra cui nocera, castiglione, nerello e calabrese (nero d'Avola).

La Costa Viola si estende per circa 35 chilometri, oltre lo Stretto di Messina fino a Palmi, passando per Scilla e Bagnara. Il nome così evocativo è riconducibile alla descrizione che ne fece Platone, colpito dalle varie tonalità che assumono al tramonto il Tirreno e l'Aspromonte che digrada nel mare. Il litorale, stretto tra il mare e le montagne, è dominato da costiere alte e frastagliate. Elemento caratteristico sono le famose armacie, secolari muri a secco che sostengono i terrazzamenti vitati in cui è possibile trovare varietà particolari quali prunesta e malvasia nera, coltivati con fatica a causa della forte pendenza.

## **Lamezia**

La storia di Lamezia Terme comprende anche la storia di Nicastro, Sambiase e Sant'Eufemia, territori abitati sin dal periodo italico e magno greco, come testimoniano i molti reperti archeologici; innumerevoli anche i documenti che decretano il florido periodo medievale. Nel 1968 i comuni di Nicastro, Sambiase e Sant'Eufemia diventano un unico comune, Lamezia Terme, in provincia di Catanzaro. L'omonima piana è di natura alluvionale, situata al centro della costa tirrenica, davanti al golfo di Sant'Eufemia. Lamezia ha una tradizione radicata – la DOC è stata istituita nel 1978 – e, dopo Cirò, rappresenta la seconda area più vitata della Calabria. Il clima è mite sulla costa, più fresco nell'entroterra, in particolare quando viene battuto dai venti, frequenti e tesi.

La denominazione comprende dieci comuni, tutti in provincia di Catanzaro: Curinga, Falerna, Feroletto Antico, Gizzeria, Francavilla Angitola, Maida, Pianopoli, Lamezia Terme, S. Pietro a Maida.

I vigneti si estendono sia in pianura, su terreni profondi e fertili, sia sui versanti delle colline argillose e granitiche. Tra i vitigni rossi più rappresentativi si annoverano il gaglioppo, il magliocco e la marsigliana nera; greco e mantonico tra le uve bianche.

# **GEOLOGIA**

Dal punto di vista geologico, la Calabria è una delle regioni italiane in cui affiorano le rocce più antiche. È caratterizzata dalla presenza di melange (argille varicolori di aspetto ruvido con colorazioni azzurre-aranciate-rosse), che proviene dal prisma di accrezione

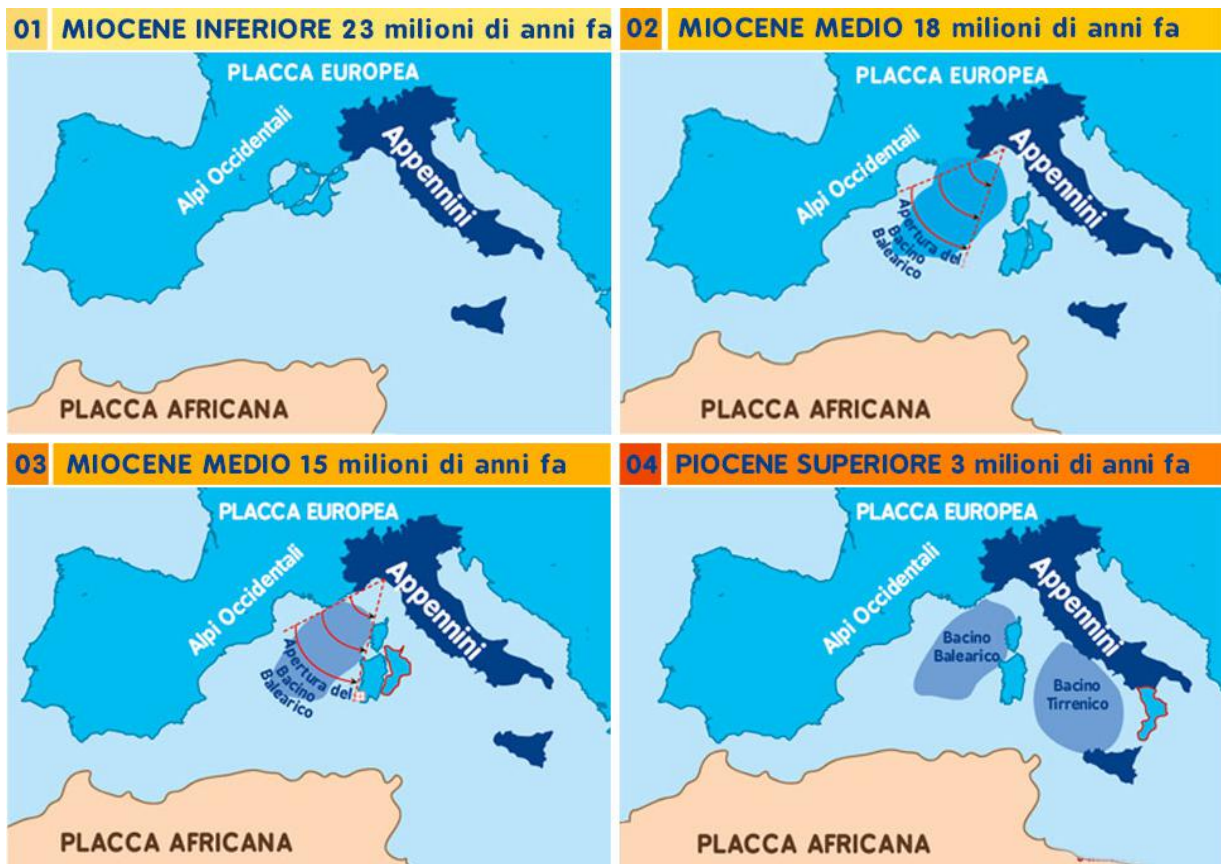
Il documento è stato redatto con la consulenza del dott. Paone del Servizio Agropedologia dell'ARSAC

# I suoli della Calabria

Se 23 milioni di anni fa **avessimo fatto il bagno a Diamante, Soverato, Scilla**, avremmo avuto accanto le spiagge di Montecarlo, Portofino, Porto Cervo, che avremmo raggiunto in meno di mezz'ora. Infatti in quell'era geologica (chiamata Miocene) **la Calabria era unita alle coste della Liguria** ed era incastonata nelle Alpi.

**Un evento geologico importante stravolge il Mediterraneo:** l'Africa inizia ad avvicinarsi all'Europa e la Calabria, schiacciata dall'enorme morsa Africa-Europa, viene stritolata e, come spremuta da un tubetto di dentifricio, viene sradicata dalle Alpi e trasportata per centinaia e centinaia di chilometri fino alla posizione attuale.

Questo evento ha fatto sì che la Calabria diventasse **una regione** dai paesaggi straordinariamente diversi ma concentrati in una sola regione: a una manciata di chilometri si passa dalle vette del Pollino, di Sila, Serre e Aspromonte a colline, alle spiagge che passano rapidamente dal chiaro di Tropea, Soverato, Capo Bruzzano, allo scuro e selvaggio della Costa Viola.



La Calabria detiene il 10% dell'intero patrimonio costiero dell'Italia (715,7 km<sup>l</sup>), e presenta la più grande ed esclusiva varietà di spiagge formate da rocce diverse, come ad esempio gli **scogli granitici** della provincia reggina, del tirreno vibonese, e dello ionio catanzarese.

Tali rocce sono presenti in misura minore anche in alcune località isolate del mar Mediterraneo (come ad esempio in Sardegna). Il litorale calabrese è infatti costituito praticamente da rocce di ogni era geologica, da quelle metamorfiche risalenti alle ere più antiche, alle dune di attuale formazione. La maggior parte di rocce calabresi sono di tipo **cristallino** e pochi sono i monti che si avvicinano per morfologia e costituzione geologica alla catena appenninica o per meglio dire alla sezione più vicina, quella della lucania, costituita da **rocce calcaree (Massiccio del Pollino)**

Le catene litorali tirreniche, **Sila occidentale**, la **Catena costiera**, le **Serre occidentali** e parte dell'**Aspromonte**, sono costituite da rocce del gruppo **gneiss** (rocce cristalline). Tali rocce risalgono probabilmente all'età paleozoica e d'età più antica delle rocce calcaree dei monti del gruppo del Pollino e delle rocce che costituiscono in prevalenza l'Aspromonte (rocce metamorfizzate: micascisti e filladi), che risalgono, infatti, al Mesozoico o età secondaria.

Di diversa natura sono le rocce del litorale ionico; rocce del tipo magmatico, quali **graniti** e **quarziferi**, situati nell'**altopiano Silano**, nel massiccio dell'**Aspromonte** ma anche ad occidente nel gruppo del **Monte Poro**.

Al periodo Cenozoico o età terziaria appartengono rocce sedimentarie, quali **argille** e **sabbie** e le quali si depositarono in mare in seguito all'erosione e ad un sollevamento della terra ferma. Alla fine del Cenozoico tale sollevamento cessò per riprendere nell'età Quaternaria dopo un temporaneo moto discendente. Il moto ascensionale della terra dura tutt'oggi ed è la causa dell'elevata altezza del territorio calabro e delle vaste spiagge sabbiose, d'anno in anno portate sempre più allo scoperto.





# Caratteristiche dei suoli

## **Crotonese**

### Cirò 1

Morfologia: Pianura Alluvionale  
Substrato: Sedimenti alluvionali  
Tessitura: Franca  
Razione: Subalcalina  
Calcare Totale: Scarsamente Calcarei

### Cirò 2

Morfologia: Rilievi collinari  
Substrato: Argille marnose del Miocene  
Tessitura: Franco limosa argillosa  
Razione: Alcalina  
Calcare Totale: Molto calcareo

### Cirò 3

Morfologia: Superfici Terrazzate  
Substrato: Conglomerati e sabbie del Quaternario  
Tessitura: Franco sabbiosa argillosa  
Razione: Subacida  
Calcare Totale: Assente

### Melissa

Morfologia: Rilievi collinari  
Substrato: Argille Plioceniche  
Tessitura: Argilloso limosa  
Razione: Alcalina  
Calcare Totale: Molto calcareo

## **Savuto**

### Savuto 1

Morfologia: Pianura alluvionale  
Substrato: Sedimenti alluvionali  
Tessitura: Franco Sabbiosa  
Razione: Neutra  
Calcare Totale: Scarsamente calcareo

### Savuto 2

Morfologia: Rilievi collinari  
Substrato: Arenarie  
Tessitura: Franco sabbiosa  
Razione: Alcalina  
Calcare Totale: Moderatamente Calcarei

### Savuto 3

Morfologia: Rilievi collinari  
Substrato: Argille marnose mioceniche  
Tessitura: Franco argillosa  
Razione: Alcalina  
Calcare Totale: Calcarei

### Savuto 4

Morfologia: Rilievi collinari  
Substrato: Granito  
Tessitura: Franco sabbiosa  
Razione: Acida  
Calcare Totale: assente

## **Crati/Esaro**

### Crati/Esaro 1

Morfologia: Rilievi collinari  
Substrato: Argille Plioceniche  
Tessitura: Franco limosa  
Razione: Alcalina  
Calcare Totale: Molto calcarei

### Crati/Esaro 2

Morfologia: Superfici terrazzate  
Substrato: Conglomerati e sabbie del Quaternario  
Tessitura: Franco argillosa  
Razione: Neutra  
Calcare Totale: Assente

## **Lamezia**

### Lamezia 1

Morfologia: Pianura alluvionale  
Substrato: Sedimenti alluvionali  
Tessitura: Franco limosa  
Razione: Alcalina  
Calcare Totale: Scarsamente calcareo

### Lamezia 2

Morfologia: Conoide  
Substrato: Conglomerati e sabbie  
Tessitura: Franco argillosa  
Razione: Acida  
Calcare Totale: Assente

## **Locride**

### Greco di Bianco 1

Morfologia: Rilievi collinari  
Substrato: Argille siltose Plioceniche  
Tessitura: Franco argillosa  
Razione: Alcalina  
Calcare Totale: Molto calcarei

### Greco di Bianco 2

Morfologia: Fondivalle  
Substrato: Sedimenti colluvio alluvionali  
Tessitura: Franco limosa  
Razione: Alcalina  
Calcare Totale: Molto calcarei

## **Costa Vibonese**

### Pizzo

Morfologia: Rilievi collinari  
Substrato: Granito  
Tessitura: scheletro  
Razione: Acida  
Calcare Totale: assente

### Nicotera

Morfologia: Rilievi collinari  
Substrato: Granito  
Tessitura: franco limoso  
Razione: sub-acida  
Calcare Totale: assente

# VITIGNI

La Calabria è una delle regioni più importanti al mondo per quel che riguarda la quantità e la varietà di vitigni storicamente coltivati.

Un patrimonio ampelografico straordinario, formatosi in quasi tre millenni grazie alla posizione della regione nel Mediterraneo. Certamente la Calabria è stata una terra di passaggio e di stanzialità, vera e propria porta d'ingresso dall'Oriente. È assodato che gli insediamenti greci, in particolare, siano stati crogiolo per un gran numero di varietà che, in Calabria, si sono incrociate, ambientate e consolidate. In ogni zona è possibile imbattersi in decine di uve, cloni, biotipi, diffusi solo localmente e magari conosciuti con termini dialettali, propagati nel tempo attraverso le selezioni massali. L'elenco di tutte le varietà censite e descritte è lungo e in divenire.

Le bottiglie più rappresentative della Calabria, salvo rare eccezioni, sono prodotte con uve tipiche: si tratta di vini dal carattere unico, non riconducibile a modelli standardizzati, che suscitano sempre più interesse tra gli operatori e gli appassionati. Il documento è stato redatto da Matteo Gallelo, cronista del vino, per oltre un decennio redattore di Porthos e co-founder della rivista Verticale.

*Il documento è stato redatto da Matteo Gallelo, cronista del vino, per oltre un decennio redattore di Porthos e co-founder della rivista Verticale. Le illustrazioni sono del pittore, scultore e architetto crotano Giuseppe Caprano.*



## Gaglioppo

Uno degli autoctoni più coltivati in Calabria, è il principale vitigno a bacca rossa dell'area di Cirò, presente ovunque nella regione, più diffusamente sul versante Jonico. Varietà a maturazione medio-tardiva, dalla terza decade di settembre alla prima decade di ottobre.

### In vigna

*Grappolo* medio e lungo, di forma conica con estremità appuntita e spesso più spargola. Presenta in genere un'ala ben sviluppata e a volte lungamente pedunculata. Può essere da spargolo a medio-compatto.

*Acino* medio-piccolo, ellittico, buccia abbastanza spessa, molto pruinosa, di colore nero-blu o nero violetto; polpa di media consistenza.

### Attitudini per la viticoltura

Forme di allevamento poco espanse (alberello, palmetta o spalliera con cordone speronato orizzontale). Vitigno rustico, resistente alle gelate e alle salinità del suolo, ha scarsa resistenza alla siccità. Più incostante la tolleranza nei confronti delle malattie parassitarie, in particolare della peronospora e dell'oidio.

### Vino

Vengono prodotti vini rossi e rosati da tavola e grandi rossi da invecchiamento. La tannicità della buccia è una dote da gestire con attenzione perché il vino possa risultare armonico.

## Magliocco dolce

Vitigno a maturazione tardiva, nella prima-seconda decade di ottobre; diffuso principalmente nella provincia di Cosenza e anche in quella di Catanzaro. Attualmente si trova frammisto ad altre varietà locali nei vigneti delle province di Crotone e Catanzaro, nel Cosentino è in prevalenza coltivato in purezza.

### In vigna

*Grappolo* dalle dimensioni medie o medio-piccole, è piuttosto lungo, di forma conica, in genere compatto.

*Acino* medio ed ellissoidale corto; buccia molto spessa, ben pruinosa, di colore blu-nero. La polpa ha scarsa consistenza, dal sapore gradevole.

### Attitudini per la viticoltura

Forme di allevamento poco espanse come l'alberello. Si adatta bene ai climi siccitosi e caldi; vitigno rustico che non presenta particolari sensibilità.

### Vino

Rubino, fresco, morbido, di buona alcolicità, si presta a un medio invecchiamento.



## Greco nero

Nome utilizzato per definire varietà che si differenziano per la zona di diffusione, prevalentemente nelle province di Catanzaro, Reggio Calabria e Crotona. Le uve maturano intorno alla metà di settembre.

### In vigna

*Grappolo* medio o grande, di forma conica, corto, talvolta provvisto di un'ala corta, mediamente compatto.

*Acino* medio o piccolo, obovoide, con buccia pruinosa, sottile ma consistente, di colore nero, spesso con riflessi bluastrici dovuti alla presenza della pruina.

### Attitudini per la viticoltura

Forme di allevamento a piccola espansione come l'alberello.

### Vino

Rubino, dai profumi gradevolmente fruttati, tannino sottile e sapore pieno, gradevole.



## Magliocco canino

Coltivato soprattutto sul versante tirrenico, nell'area del Savuto, di Lamezia e nel vibonese. È stato recuperato anche nei dintorni di Scilla, dove ha preso il nome di nocera. È un vitigno a maturazione tardiva, nella prima-seconda decade di ottobre.

### In vigna

*Grappolo* di dimensioni medie o medio-grandi, piuttosto lungo, di forma conica composta con ali molto sviluppate, spargolo.

*Acino* medio-piccolo ed ellissoidale; la buccia è molto spessa, ben pruinosa, di colore blu-nero, la polpa ha scarsa consistenza.

### Attitudini per la viticoltura

Molto adattabile, purché i suoli non siano troppo asciutti, si presta a varie forme di allevamento. Non presenta particolari sensibilità ad avversità e fitopatie, salvo una scarsa resistenza alla siccità.

### Vino

Colore rosso granato con riflessi violacei, dotato di buona gradazione alcolica, acidità rilevante e media struttura.



## Nerello

Coltivato soprattutto nel reggino, assume numerose connotazioni (ad esempio carbonaru, paesano, nostrale). In alcune località della Calabria, con il nome di nerello, viene indicato il sangiovese. Vitigno a maturazione media, nella seconda decade di settembre.

### In vigna

*Grappolo* medio-grande, mediamente allungato, di forma conica con più ali ricadenti ed estremità appuntita, spargolo o compatto.

*Acino* di dimensioni medie, ellissoidale corto; buccia di medio spessore, ben pruinosa, colore dal blu al rosso scuro-violetto. La polpa ha scarsa consistenza.

### Attitudini per la viticoltura

Presente in particolare nelle zone di collina o di bassa montagna; si trova in vecchi vigneti allevati ad alberello, nei nuovi impianti è utilizzata la spalliera. Molto sensibile alla siccità, alla peronospora e, in alcune condizioni, alla botrite.





## Mantonico

Si coltiva prevalentemente nella Locride, lungo la costa jonica, in particolare nei dintorni di Bianco e Casignana. È un vitigno nobile, antico, a maturazione tardiva (prima decade di ottobre).

### In vigna

*Grappolo* dalle dimensioni medie, di media lunghezza, a forma conica, compatto, spesso con numerose ali brevi e raccolte.

*Acino* medio o medio-piccolo, ellissoidale lungo. La buccia è di medio spessore, molto resistente, ben pruinosa e di colore giallo-verde; polpa dalla scarsa consistenza.

### Attitudini per la viticoltura

Ottima resistenza al freddo invernale e alla siccità estiva, predilige terreni asciutti e ben esposti; media tolleranza alla peronospora e all'oidio. La vigoria è medio-elevata, si adatta a sistemi di allevamento con potatura corta.

### Vino

Colore giallo carico, di una certa finezza gustativa e leggermente tannico; accentuata l'acidità, fruttato e con ottime possibilità d'invecchiamento. Le uve si adattano molto bene all'appassimento in pianta oppure, dopo la raccolta, al sole o in locali condizionati.





## Greco bianco

Uno dei più diffusi autoctoni a bacca bianca calabresi. È coltivato principalmente lungo la costa jonica, oltre al Cirotono anche nella Locride e nel Bivongese. Matura nella terza decade di settembre.

### In vigna

*Grappolo* medio-grande e lungo, spargolo, di forma conica, di colore verde con sfumature rosate nella parte dorsale esposta al sole.

*Acino* medio, ellissoidale e corto, buccia molto spessa, di colore giallo, dal verdastro al paglierino tendente all'ambra, polpa di media consistenza.

### Attitudini per la viticoltura

Forme di allevamento poco espanse (alberello o spalliera), buona tolleranza alle avversità climatiche, alla siccità e alle principali fitopatie.

### Vino

Discreta alcolicità e acidità totale; il sapore è fresco, lievemente tannico, con un moderato e piacevole retrogusto amarognolo.



## Greco di Bianco

Corrisponde alla Malvasia di Lipari, nel Messinese e nelle isole Eolie e alla Malvasia di Sardegna, nei circondari di Cagliari e di Bosa. Nel bianchese matura nella terza decade di agosto.

### In vigna

*Grappolo* di grande dimensione, lungo, spargolo, di forma conica allungata; presenta da una a tre ali poco sviluppate.

*Acino* medio-piccolo ed ellissoidale. La buccia è di medio spessore, consistente, poco pruinosa, di colore giallo paglierino; polpa di debole consistenza, con sentori aromatici.

### Attitudini per la viticoltura

Forme di allevamento poco espanse, media tolleranza alle avversità climatiche. Molto sensibile al freddo e alla siccità, è suscettibile al mal bianco e alle tignole.

### Vino

Le uve vengono usate quasi esclusivamente per la produzione di vini passiti. Si adattano molto bene a essere appassite sulla pianta, al sole su graticci o in locali condizionati.

## Guarnaccia bianca

Si trova sporadicamente in provincia di Cosenza, soprattutto nei dintorni di Saracena. Vitigno a maturazione media, nella terza decade di settembre.

### In vigna

*Grappolo* di media lunghezza, talvolta allungato, di forma conica, con estremità arrotondata.

*Acino* piccolo, da sferoidale a ellissoidale corto, buccia molto spessa, di colore grigio verdastro o grigio giallastro; polpa dalla scarsa consistenza, di sapore gradevole.

### Attitudini per la viticoltura

Vigoria medio-elevata. La produttività è contenuta anche a causa della dimensione generalmente ridotta dei grappoli. Impiegata per la vinificazione in purezza e per la produzione del Moscato di Saracena.

### Vino

Elegante e delicato nei profumi, fine e morbido al gusto.





## Pecorello

Coltivato prevalentemente in provincia di Cosenza, in particolare nell'area della DOP Donnici. Si tratta di un vitigno a maturazione media, nella prima e seconda decade di settembre.

### In vigna

*Grappolo* di medie-elevate dimensioni, lungo, di forma conica, talora con estremità arrotondata, presenta numerose ali, ben sviluppate e poco divaricate. Né spargolo, né compatto.

*Acino* medio-piccolo, ellissoidale corto. La buccia è molto spessa, pruinosa, di colore verde giallastro, giallo ambrato se ben esposta. La polpa è consistente, dolce e gradevole.

### Attitudini per la viticoltura

Si adatta a forme di allevamento poco espanse (alberello o cordone speronato orizzontale semplice). Ha una buona tolleranza alle avversità climatiche e alle principali fitopatie, ma è molto sensibile alla siccità e alla salinità dei terreni.

### Vino

Discreto nei profumi; robusto, sapido e fruttato al gusto.

## Zibibbo

Si tratta del Moscato di Alessandria. È presente nell'area del Mediterraneo da tempi antichi, diffuso un po' in tutta la Calabria, in particolare nell'areale di Pizzo. Matura nella prima decade di settembre.

### In vigna

*Grappolo* grosso, leggermente allungato, di forma conico-piramidale, alato e tendente allo spargolo.

*Acino* grande e sub-rotondo o ovoidale. La buccia è spessa, consistente, poco pruinosa e di colore dal verde all'ambrato. La polpa è dura, consistente, di netto e gradevole sapore moscato.

### Attitudini per la viticoltura

Lo zibibbo ha una vigoria elevata, necessita di potatura corta, è abbastanza sensibile alle crittogame e predilige climi asciutti. È resistente alla siccità.

Le uve vengono usate per ottenere sia vini secchi che passiti dolci o consumato come uva da tavola.

### Vino

Il vino ottenuto da uve fresche è sapido, acido, leggiadro mentre il vino prodotto da grappoli appassiti è corposo, dal colore ambrato, profumo ampio e aromatico, vellutato e dal sapore dolce.



# Moscatello di Saracena



Si tratta del Moscato bianco. In Calabria, a Saracena, dove oggi è presente in modo sporadico, viene chiamato Moscato o Moscatello. È diffuso anche nella Locride con il nome di «Zibibbeddu» (piccolo Zibibbo). Matura nella seconda-terza decade di agosto.

## In vigna

*Grappolo* a maturità ha dimensioni medie, è piuttosto allungato, di forma cilindrica o conica e compatto. Il peduncolo è medio-corto e abbastanza robusto, di colore verde.

*Acino* medio-grande e sferoidale. La buccia è piuttosto spessa, ben pruinosa e di colore dal giallo-verde all'ambrato. La polpa è molle, di netto sapore moscato, fine e gradevole.

## Attitudini per la viticoltura

Il Moscatello di Saracena è molto sensibile alla botrite e predilige climi asciutti e ventilati.

Le uve vengono usate per ottenere vini passiti dolci o consumato come uva da tavola per la sua aromaticità.

## Vino

Il vino ottenuto da uve appassite è corposo, dal colore dorato, profumo intenso e aromatico e sapore dolce.



## L'ALBERELLO

L'alberello, una delle più antiche forme di allevamento della vite, è diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo, soprattutto nei terreni poveri e siccitosi, ma anche in alcune zone dell'Europa continentale. È riportato su varie fonti che l'allevamento con tutore secco dalla vite fu inventato dagli Enotri (dal greco *oinotron* indica proprio il palo a sostegno della vite), antico popolo italico, diffuso in Calabria, sud della Campania e Basilicata. Un'altra eventualità è che nel Meridione, gli eredi greci di Enotro – antico personaggio della mitologia greca – perfezionarono la preesistente tecnica dell'alberello con palo secco. I suoi tratti distintivi riguardano il potenziale qualitativo delle uve, purché da vigne a basse rese, la limitata estensione e la necessità di lavorare manualmente. Infatti, questa forma di potatura, non consente di meccanizzare una buona parte delle operazioni e, dunque, è adatta per allevare i vigneti più impervi, in cui si lavora in maniera poco agevole.

Il nome deriva dalla forma che la pianta assume, simile a un piccolo albero con tronco breve, da cui si dirama un numero variabile di branche; ne esistono diverse varianti. L'alberello non si sviluppa particolarmente in altezza e in volume della chioma, si presta a essere impiantato in maniera piuttosto fitta. Il sesto classico prevede la distanza di 1 metro tra le piante e 1 metro tra i filari. Con questa densità si riescono ad avere 10.000 piante in un ettaro e, per ragioni di spazio, il terreno può essere gestito a mano. Tuttavia, distanziando i filari è possibile creare il passaggio alle piccole attrezzature: l'alberello, infatti, può essere meccanizzato adottando una densità d'impianto di 5.000-7.000 piante per ettaro.

Foto tratta da *Alberello con palo secco* a cura di Massimo Tigani Sava



# AMPELOGRAFIA

Il contributo di due importanti studiosi che attraverso gli articoli di seguito rappresentano il ruolo centrale della Calabria nella dinamica di costruzione del patrimonio ampelografico mondiale.

**La disseminazione delle cultivar di vite in Europa spiegata attraverso il flusso genico; il ruolo centrale della Calabria**

*a cura del Prof. Francesco Sunseri, Università Mediterranea di Reggio Calabria*

**Focus su alcune varietà chiave del patrimonio viticolo calabrese**

*a cura della Dott.ssa Manna Crespan, CREA-Viticultura ed Enologia di Conegliano (TV)*

# La disseminazione delle cultivar di vite in Europa spiegata attraverso il flusso genico; il ruolo centrale della Calabria

a cura del Prof. Francesco Sunseri, Università Mediterranea di Reggio Calabria

## Introduzione

La vite (*Vitis vinifera* L. subsp. *sativa*) è una delle prime colture domestiche e più coltivate al mondo, con un grande impatto sull'economia agroalimentare di molte aree, molto apprezzata per il prodotto fresco e soprattutto per i vini. L'Europa è il più grande produttore (principalmente Italia, Spagna e Francia), seguita da Asia e America. Attualmente, la produzione di uva nel mondo raggiunge quasi 78 milioni di tonnellate.

Prove storiche e archeologiche fanno risalire la domesticazione della vite al Neolitico (circa 8500- 4000 a.C.), quando le popolazioni iniziarono a raccogliere e propagare forme di *Vitis* per migliorare la produzione di frutta e vino. La domesticazione avvenne nella regione tra il Caucaso e la Mesopotamia (Georgia, Iran, Turchia), partendo da popolazioni selvatiche di *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*, considerata l'antenata della forma coltivata, la subsp. *sativa*. Dai principali e più antichi siti di domesticazione, la vite coltivata si è diffusa verso ovest nelle regioni vicine (Egitto e Bassa Mesopotamia), raggiungendo il bacino del Mediterraneo insieme allo sviluppo delle popolazioni e della cultura dell'uomo. I Romani durante il periodo del loro vasto Impero hanno poi diffuso la coltivazione della vite nelle zone temperate dell'Europa, seguendo le principali rotte commerciali lungo i grandi fiumi Reno, Rodano e Danubio; infine l'Islam ha giocato un ruolo decisivo nella diffusione dell'uva da tavola nell'Africa settentrionale, in Spagna e Medio Oriente.

L'Italia, ed in particolare la Calabria, sembrano aver avuto un ruolo chiave nella diffusione della vite e delle pratiche di viticoltura dalla Grecia all'Europa centrale e occidentale, grazie alla sua posizione strategica sul Mar Mediterraneo. Nell'VIII secolo a.C., l'insediamento di colonie greche nell'Italia meridionale fu il principale motore dell'espansione e dello sviluppo della viticoltura in queste zone. All'inizio, i colonizzatori introdussero plausibilmente viti dai loro luoghi d'origine, tuttavia è plausibile che coltivassero anche popolazioni locali incrociate con varietà greche.

In Europa un lungo periodo di successi significativi per la viticoltura è stato dovuto alla selezione di nuove e pregiate cultivar, fino all'epoca attuale. Ad oggi, il *Vitis International Variety Catalogue* ed il Catalogo Nazionale Varietà Vite elencano rispettivamente 13.000 e 800 varietà di vite eurasiatica. La diversità genetica e la struttura di popolazione delle varietà coltivate è stata ampiamente valutata attraverso marcatori microsatelliti altamente polimorfici (*Simple Sequence Repeat*, SSR).

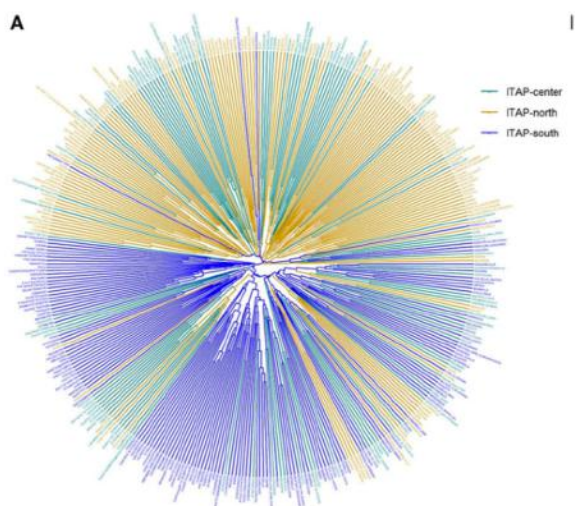
Recentemente, grazie al sequenziamento ad alta produttività, sono stati sviluppati tre *chip array* di genotipizzazione, comprendenti 9, 18 e 37 migliaia di loci SNP (*Single Nucleotide Polymorphism*). Questi nuovi strumenti molecolari altamente performanti sono diventati preziosi unitamente agli SSR nel fornire nuove informazioni sulla diversità genetica della vite, sulla struttura di popolazione, l'analisi del *pedigree*, ed il flusso genico con maggiore rapporto costo-efficacia rispetto agli SSR. Nonostante sia stati già prodotti molti sforzi per analizzare la variabilità genetica della vite, molte domande rimangono irrisolte. Qual è la storia di diffusione delle popolazioni italiane e delle altre popolazioni eurasiatiche? Qual è stato il ruolo del germoplasma caucasico nel plasmare le popolazioni di vite coltivate nel mondo? La variabilità genetica della vite si adatta alle rotte di migrazione intorno al bacino del Mediterraneo?

Per rispondere a queste domande, sono state utilizzate circa 1000 cultivar (384 appartenenti al germoplasma storico italiano e 654 provenienti dai paesi mediterranei) per fare chiarezza sulle complesse relazioni tra popolazioni. Utilizzando circa 18 mila SNP abbiamo approfondito le conoscenze sulla diversità genetica viticola e soprattutto abbiamo confermato le vie di diffusione della vite dal Caucaso alla penisola Iberica, individuando gli eventi migratori attraverso la valutazione di differenti scenari.

## Risultati

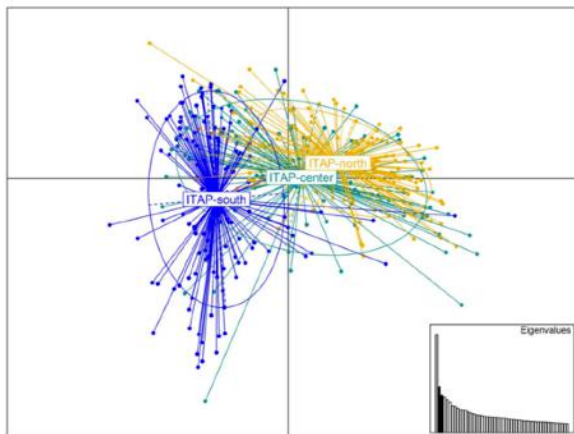
### La variabilità genetica del germoplasma italiano

L'analisi cluster ha evidenziato due gruppi principali, uno include prevalentemente genotipi dell'Italia meridionale e l'altro Italia centrale e settentrionale, ad eccezione di pochi genotipi che si raggruppano nell'altro gruppo (Figura 1).



**Figura 1.** Analisi cluster su base dei marcatori SNP del germoplasma italiano di vite.

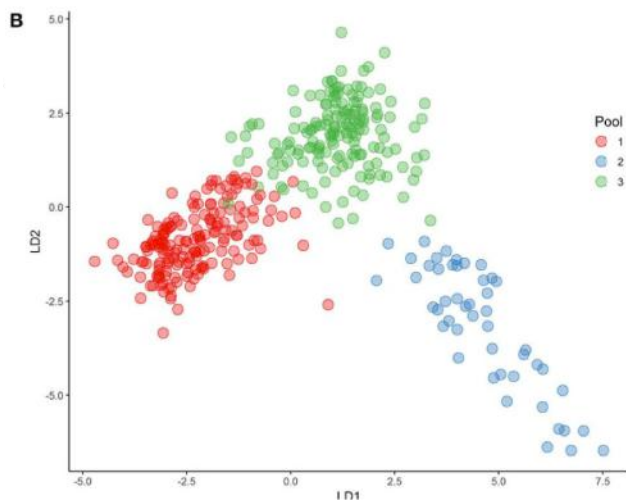
L'analisi delle Coordinate Principali (PCoA) ha confermato le relazioni genetiche all'interno del germoplasma italiano, dividendo i genotipi ITAP-nord e ITAP-sud in due gruppi, con i campioni ITAP-centro divisi tra loro (Figura 2).



**Figura 2.** Analisi multivariata delle coordinate principali (PCoA).

La struttura genetica delle popolazioni definiva un cluster rosso dell'Italia settentrionale e altri due cluster (blu e verde) che includevano varietà del centro e sud Italia, rispettivamente

Quasi tutte le varietà italiane vengono assegnate a un gruppo genetico e geografico specifico: 141 all'Italia settentrionale, 136 a quella meridionale e le rimanenti alle regioni centrali. Anche se il modello di struttura migliore è stato fissato in tre gruppi (colori rosso, verde e blu), i risultati delle varie analisi genetiche tendono a mostrare le varietà dell'Italia settentrionale e centrale molto vicine, mentre separano quelle dell'Italia meridionale, che evidenziano una struttura genetica a sé stante.

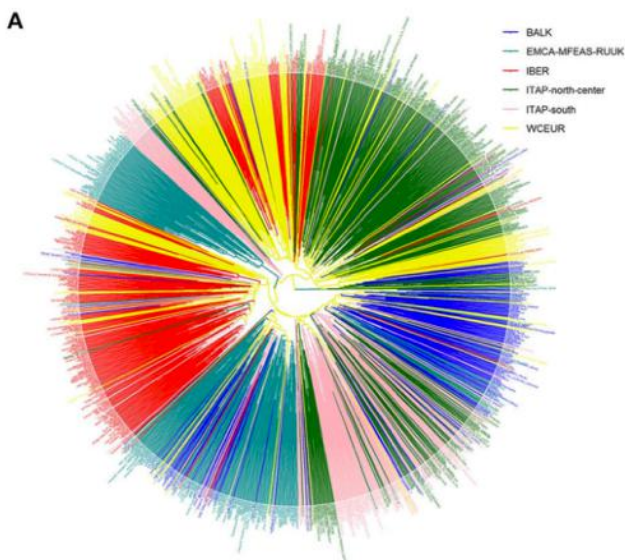


**Figura 3** Analisi della struttura genetica delle cultivars italiane di vite.

### Le relazioni genetiche tra le popolazioni di vite Eurasiatiche

L'analisi cluster ha distinto i genotipi della penisola iberica (IBER), dell'Italia settentrionale e centrale (ITAP-centro-nord) e dell'Europa centro-occidentale (WCEUR) in tre cluster (Figura 4). I campioni dell'Italia meridionale (ITAP-sud), dei Balcani (BALK) e del Caucaso - Medio Oriente - Europa dell'Est (EMCA-MFEAS-RUUK) sono stati raggruppati in un grande cluster assortito.

Un maggior numero di varietà dell'Italia meridionale (ITAP-sud) appaiono più strettamente legate a quelle di origini balcaniche (BALK) rispetto a quelle dell'Europa orientale (EMCA-MFEAS-RUUK). Un altro cluster significativo raggruppa genotipi del Caucaso - Medio Oriente - Europa dell'Est (EMCA-MFEAS-RUUK) e dell'Italia meridionale (ITAP-sud), nella parte superiore del dendrogramma, come ponte tra le popolazioni iberiche (IBER) e del Centro Europa (WCEUR).

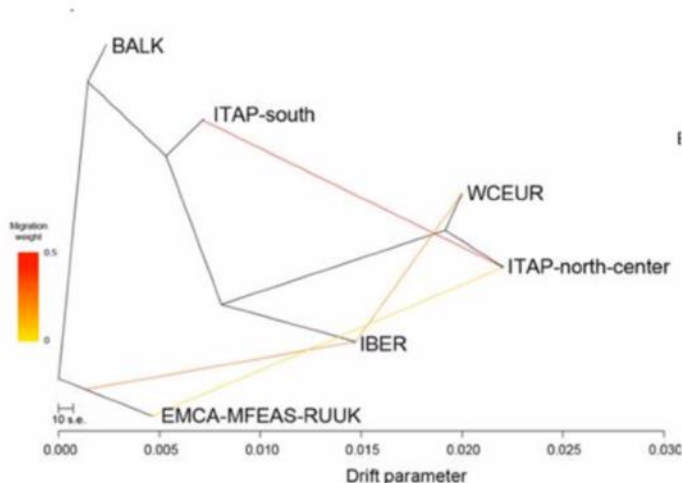


**Figura 3** Analisi della struttura genetica delle cultivars italiane di vite.

### La valutazione del flusso genico attraverso la stima dei possibili eventi migratori

Per valutare la complessa storia “demografica” della vite, è stata disegnata una mappa di migrazione delle popolazioni ancestrali basata sul flusso genico (Figura 4). L'albero migratorio statisticamente più plausibile spiega il 98% della varianza, con lunghezze dei rami proporzionali alla quantità di deriva dalla divisione del gruppo (Figura 5).

Pertanto, sono risultati statisticamente probabili quattro eventi di migrazione, il primo per significatività è una migrazione da ITAP-sud a ITAP-nord-centro, il secondo da EMCA-MFEAS-RUUK a IBER, il terzo da IBER a WCEUR e l'ultimo da ITAP-nord-centro a EMCA-MFEAS-RUUK.



**Figura 5.** Possibili eventi di migrazione tra popolazioni di vite euroasiatica.

## Discussione

### Storia delle cultivar italiane e distinzione dalle altre popolazioni eurasiatiche

L'origine della viticoltura italiana risale agli Etruschi (intorno all'VIII a.C.) e ai Greci (VII-VI a.C.). I primi addomesticarono la vite selvatica nell'Italia centro-settentrionale, mentre i greci introdussero le loro varietà nel sud. Le differenze tra queste aree riguardavano la scelta delle varietà ed il metodo di coltivazione, ma queste differenze tra le cultivar italiane non erano mai state evidenziate con le analisi genetiche; inoltre, il germoplasma italiano risultava indistinguibile da quello delle altre regioni europee.

Con il recentissimo studio di Mercati et al. (2021) per la prima volta è stato possibile distinguere le varietà italiane settentrionali da quelle meridionali, che appaiono chiaramente separate in due grandi gruppi genetici. In ogni gruppo si possono riconoscere alcune cultivar fondatrici della viticoltura italiana come Garganega/Grecanico dorato, Bombino bianco e Visparola, nonché Mantonico bianco e Sangiovese. Questi ultimi potrebbero rappresentare delle "varietà ponte" che collegano le popolazioni dell'Italia meridionale con quelle dell'Italia centro-settentrionale.

### Struttura genetica del germoplasma eurasiatico

Le distanze genetiche tra le popolazioni eurasiatiche hanno evidenziato la più alta divergenza tra le popolazioni EMCA-MFEAS-RUUK e WCEUR, risultato atteso dato il ben noto flusso genico dall'Eurasia orientale a quella occidentale. I nostri risultati appaiono in accordo con la divergenza già riscontrata tra le popolazioni della vite nelle diverse regioni europee di coltivazione.

Le analisi sulla struttura genetica hanno evidenziato che le popolazioni eurasiatiche possono essere divise in 9 gruppi, di cui 7 appaiono correlati con le principali appartenenze geografiche. Infatti, tutte le varietà italiane risultano incluse in due gruppi, un gruppo comprende la maggior parte delle varietà della penisola iberica, un paio di gruppi rappresentano il germoplasma EMCA-MFEAS-RUUK, mentre altri due gruppi comprendono molte varietà della popolazione WCEUR. Infine, il nono gruppo comprende molte varietà di origine geografica mista, due genitori principali, Gouais blanc/Heunisch weiss e Blank Blauer/Vulpea, attribuiti alla WCEUR, ma anche una predominanza di varietà di origine balcanica. L'appartenenza geografica delle varietà del nono gruppo è ancora dubbia, ed i nostri risultati hanno suggerito il loro potenziale ruolo di "cultivar ponte".

In tal senso, la Grecia sembra essere il ponte principale tra il germoplasma del Vicino Oriente e il bacino del Mediterraneo (ITAP), a sostegno della teoria che la vite sia stata diffusa dalle coste greche a quelle italiane meridionali e poi settentrionali. L'analisi della struttura genetica ha indicato che le varietà iberiche comprendono due gruppi, uno legato al gruppo WCEUR e l'altro alle varietà dell'Africa settentrionale e orientale, indicando le principali rotte della vite e del vino dal Caucaso- Medio Oriente - Europa dell'Est alla Penisola Iberica.

### *Il flusso genico della vite da est a ovest*

La domesticazione (e la coltivazione) della vite sembra essere legata alla vinificazione, anche se quale processo abbia preceduto l'altro rimane discutibile; il ruolo centrale della Grecia nella storia della viticoltura è ben noto avendo raggiunto una maestria nella coltivazione della vite e nella vinificazione, elevando entrambi a fenomeno culturale. Non ci sono informazioni affidabili sull'introduzione delle tecniche di vinificazione in Grecia. Dalla Grecia, la cultura del vino raggiunse l'Europa occidentale attraverso l'Italia meridionale e poi la Francia e la Spagna. Questo flusso culturale da Est a Ovest ha coinvolto anche le cultivar di vite, come recentemente documentato anche dalle analisi genetiche. Anche i risultati del nostro studio (Mercati et al. 2021) hanno confermato questo flusso genico da est a ovest; in più, è stato svelato il ruolo complesso giocato dal germoplasma italiano, suggerendo una svolta fondamentale per comprendere l'evoluzione del germoplasma della vite in Eurasia. L'analisi dei dati genetici ha confermato eventi di flusso genico da EMCA-MFEAS-RUUK a BALK e poi alla popolazione ITAP-sud. La novità dei risultati è la netta distinzione tra le popolazioni ITAP-sud ed ITAP-nord-centro, che invece risulta molto vicina geneticamente alle popolazioni WCEUR.

In conclusione si può affermare che dopo il primo evento di domesticazione della vite nel Caucaso, la vite coltivata si è diffusa verso sud in Anatolia e in Egitto cinquemila anni fa, così come nel bacino del Mediterraneo, seguendo le principali civiltà. In questo scenario, è stato confermato il ruolo chiave del germoplasma italiano nella differenziazione genetica delle cultivars. Abbiamo ricostruito un sofisticato modello genetico utile per attribuire al germoplasma italiano, e principalmente a quello della Magna Grecia, il ruolo di frontiera tra Eurasia occidentale e orientale.

I nostri risultati, riconciliando dati genetici e archeologici per una delle colture più coltivate e affascinanti del mondo, hanno dato un contributo fondamentale alla definizione delle relazioni genetiche tra le popolazioni di vite distribuite in una vasta area geografica dal Caucaso alla Penisola Iberica.

# Focus su alcune varietà chiave del patrimonio viticolo calabrese

*a cura della Dott.ssa Manna Crespan, CREA-Viticultura ed Enologia di Conegliano (TV)*

In Calabria è presente un ricco patrimonio di biodiversità viticola, ma anche un complesso intreccio di omonimie e di sinonimie che rende davvero arduo intendersi sull'identità varietale di molti vitigni. Mentre le sinonimie (cioè nomi diversi per lo stesso vitigno) si risolvono facilmente, le omonimie (cioè nomi uguali per vitigni diversi) rappresentano una problematica di gran lunga più complessa. Il problema è che questi casi riguardano sia i vitigni minori sia quelli importanti per l'economia regionale.

Negli ultimi decenni, tuttavia, grazie ai numerosi studi che sono stati condotti sul germoplasma viticolo locale, la complessa matassa dell'identificazione varietale in Calabria si sta pian piano dipanando. Un primo compendio di parte di questi sforzi si trova nel volume "Il Gaglioppo e i suoi fratelli" (2008), altre informazioni nel libro "Atlante dei vitigni e vini di territorio" (2022).

Da questa premessa risulta evidente l'importanza di usare il "prime name" per le varietà, un nome che aiuti a riconoscerle al di là dei particolarismi locali, delle aggettivazioni più disparate, con lo scopo di fare squadra verso un obiettivo comune: arricchire e consolidare l'identità e l'immagine dei prodotti enologici locali per favorire un marketing di successo, perché il consumatore ha bisogno non solo di riconoscere, ma anche di ritrovare i prodotti enologici che desidera acquistare. E conoscere la storia dei vitigni è, anche da questo punto di vista, di grande aiuto.

## **Gli studi genealogici**

Gli studi genealogici, cioè la ricostruzione dei rapporti di parentela fra i vitigni, hanno avuto un boom a partire dalla scoperta dei genitori del Cabernet Sauvignon, nel 1997. A parte il considerevole interesse scientifico, queste ricostruzioni hanno anche un interesse culturale ed economico, perché contribuiscono al cosiddetto "story telling" così affascinante nel racconto del vino. In generale, questo tipo di studi ha permesso di capire che ci sono alcune varietà che sono genitori ricorrenti, quindi che esistono varietà "genitrici" di buona parte del ricco germoplasma viticolo italiano. Per un quadro generale si rimanda alla lettura del lavoro di D'Onofrio et al. 2021 (<https://doi.org/10.3389/fpls.2020.605934>).

Anche per la Calabria, al pari di altre zone viticole, esistono alcuni vitigni di particolare interesse per la comprensione dello sviluppo e dell'evoluzione della piattaforma ampelografica attuale. Due varietà, in particolare, sono state individuate come genitori ricorrenti: il Mantonico bianco ed il Sangiovese.

## **IL MANTONICO BIANCO E IL SANGIOVESE**

Il Sangiovese è un vitigno ben noto. Coltivato lungo tutta la Penisola, è noto almeno dal 1590, è la principale varietà a bacca nera coltivata in Italia ed è alla base di vini famosi come il Chianti, il Morellino di Scansano, il Vino Nobile di Montepulciano, il Brunello di Montalcino. Le regioni in cui è maggiormente rinomato sono la Toscana e l'Emilia Romagna, dove è noto rispettivamente dal 1590 e dal 1672.

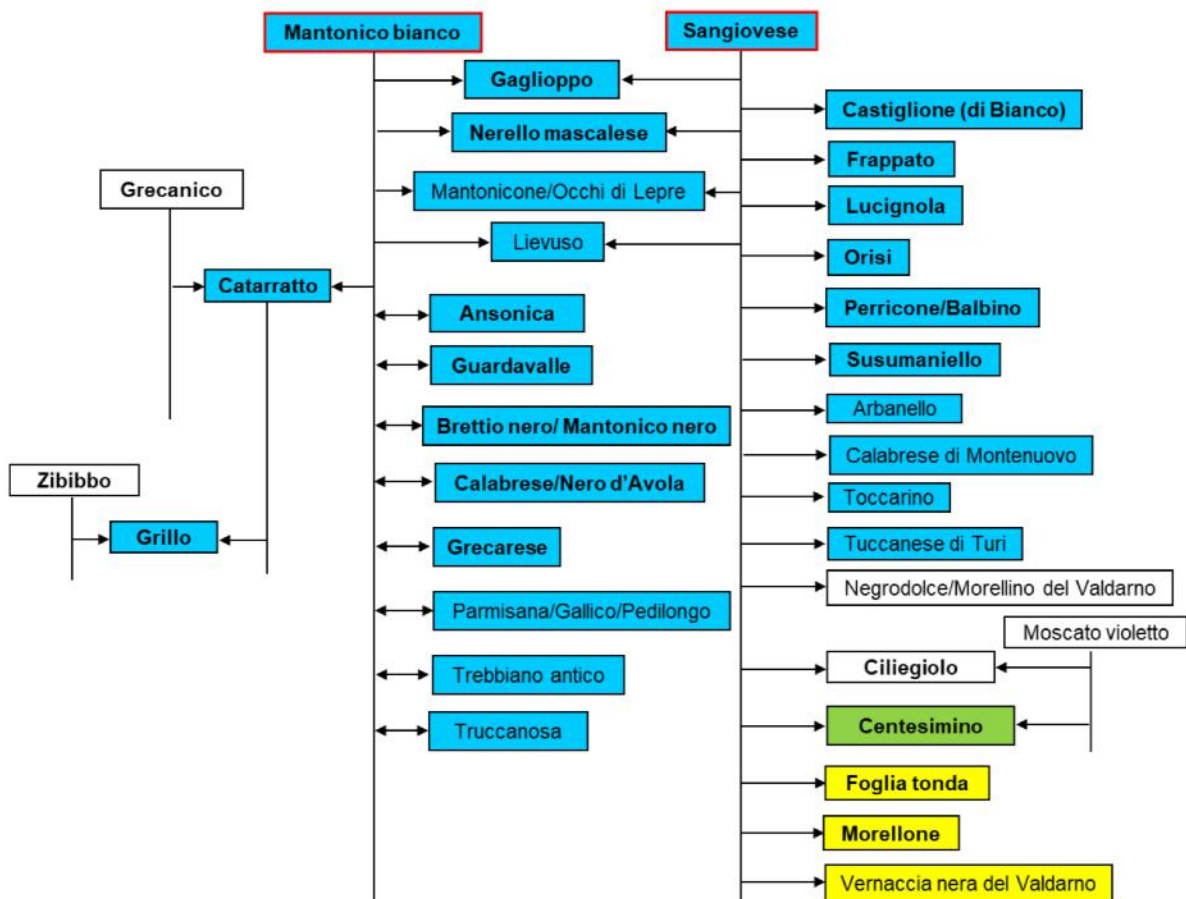
Diversa la situazione del Mantonico bianco. In Calabria il nome "Mantonico" o "Montonico" è comunemente usato per indicare varietà diverse, a bacca bianca o nera.



Probabilmente questa tradizione è legata più ai vini che ai vitigni ed ha causato grandi difficoltà per districarsi nel complesso dell'assortimento varietale della Calabria. Affrontando lo studio di queste omonimie è emerso il ruolo straordinario giocato dal Mantonico bianco o "Mantonacu viru", cioè Mantonico vero. Si tratta di un vitigno minore della Calabria, iscritto solo recentemente (2014) nel Registro nazionale (codice 494). È coltivato per la produzione di vini varietali nella provincia di Reggio, lungo la costa ionica, dove è conosciuto anche come "Mantonico di Bianco" ed è localizzato soprattutto nella Locride, in agro di Bianco e di Casignana. Il Mantonico bianco è usato tradizionalmente per la produzione di vini dolci passiti, ma è adatto anche per vini da tavola pregiati e per vini spumanti.

### La discendenza del Mantonico bianco e del Sangiovese (fig. 1)

Dal punto di vista della genealogia, il Mantonico bianco ha giocato un ruolo importante nella generazione del germoplasma viticolo sia calabrese che siciliano. Infatti, incrociandosi con il Sangiovese ha dato origine al Gaglioppo ed al Nerello mascalese, che sono vitigni ben noti iscritti nel Registro italiano, nonché al Mantonicone/Occhi di lepre ed al Lievuso. Il Mantonicone è stato rinvenuto mescolato negli stessi vigneti dove si coltiva il Mantonico bianco, per via di alcune sue caratteristiche di pregio, come la minore acidità grazie alle quale mitiga i valori troppo elevati del Mantonico bianco. Il Mantonico bianco può vantare un altro discendente illustre, essendo il genitore, con la Garganega/Grecanico dorato, del Catarratto. Il Catarratto è la più importante varietà della Sicilia e la quarta in ordine di superficie coltivata in Italia.



È molto interessante, inoltre, il fatto che il Mantonico bianco mostri un legame di parentela di primo grado con altre varietà calabresi e siciliane, a dimostrazione che un tempo il suo areale di diffusione doveva essere più esteso di quello attuale: l'Ansonica/Inzolia, il Guardavalle, il Brettio nero, il Grecarese, la Parmisana/Gallico/Pedilongo, il Trebbiano antico, la Truccanosa.

Analogamente, anche il Sangiovese ha progenie sparse in un areale più ampio del previsto, infatti, è imparentato in primo grado non soltanto con vitigni minori della Toscana (il Morellone, la Vernaccia del Valdarno e il Foglia tonda) e dell'Emilia Romagna (il Centesimino), come era prevedibile in base alla sua diffusione geografica storicamente più nota, ma soprattutto con varietà ben note della Calabria, della Sicilia, della Puglia, come il Perricone, il Frappato, il Susumaniello e molti vitigni minori, come il Calabrese di Montenuovo, la Lucignola, il Toccarino, il Tuccanese di Turi, l'Arbanello, l'Orisi, il Negrodolce/Morellino del Valdarno.

### **La complessa e incompiuta ricostruzione della genealogia del Sangiovese**

Il primo punto fermo, confermato da numerosi studi successivi, viene sancito nel 2002, quando si accerta il legame di parentela di primo grado del Sangiovese con il Ciliegiolo. Le indagini seguenti danno la caccia all'anello mancante, indispensabile per chiudere la terna genitori- figlio, ma individuare questa varietà si rivela un compito più difficile del previsto per ... eccesso di candidati! Nel 2007 Vouillamoz e colleghi propongono una prima ipotesi: il Sangiovese sarebbe figlio del Ciliegiolo e del Calabrese di Montenuovo, una varietà individuata a Montenuovo, in provincia di Napoli, e ivi importata dalla famiglia Strigari, originaria della Calabria e arrivata nei Campi Flegrei nella prima metà del 1800. Nello stesso anno, un grosso studio compiuto sulla collezione di germoplasma di Vassal, in Francia, la più grande e prestigiosa collezione di varietà di vite del mondo, individua i genitori del Ciliegiolo: Sangiovese e Moscato violetto. I ruoli di Ciliegiolo e Sangiovese vengono ribaltati e la proposta di Vouillamoz viene rigettata, considerando che sono stati individuati anche i genitori del Moscato violetto e che il Ciliegiolo compare nella letteratura molto dopo il Sangiovese (1932 vs 1590). L'ipotesi francese viene supportata da ulteriori dati aggiunti con uno studio italiano successivo, del 2010, sulla collezione di germoplasma di Conegliano. Ma la storia non è ancora finita: nel 2012 viene individuata un'altra terna possibile: il Sangiovese potrebbe essere figlio di Ciliegiolo (ancora lui!) e Negrodolce, una vecchia varietà locale della provincia di Foggia. Ancora più sorprendente è stato scoprire che il Negrodolce pugliese corrisponde al Morellino del Valdarno individuato in Toscana! Così il mistero si infittisce e il rompicapo si fa, se possibile, ancora più complesso.

Il caso rimane aperto finché le indagini molecolari non vengono estese, passando da alcune decine a diverse migliaia di marcatori molecolari. Le terne precedentemente proposte, in cui il Sangiovese sarebbe figlio del Ciliegiolo, cadono e si conferma l'ipotesi che il Ciliegiolo sia figlio di Sangiovese e Moscato violetto; alla prole di questa coppia di genitori si aggiunge il Centesimino/Sauvignon rosso dell'Emilia Romagna e si individua un nuovo potenziale genitore del Sangiovese, lo Strinto Porcino. Lo Strinto Porcino è una varietà a bacca nera individuata in Basilicata.

## **I sinonimi inattesi del Sangiovese in Calabria, in Sicilia e in Puglia**

Il Sangiovese ha una serie di sinonimi dei quali si ignorava completamente l'esistenza: Nerello a Savelli (KR), Nerello campotu a Motta San Giovanni (RC), Puttanella a Mandatoriccio (CS), Cela-Cela (nel Palermitano), Preventivo (nel Messinese), Tuccanese a Turi (Bari).

Un'altra scoperta molto interessante è stato capire che il Corinto nero coltivato alle isole Eolie per essere usato in uvaggio con la Malvasia di Lipari ed a Scalea (CS) non corrisponde all'omonima varietà partenocarpica greca, il Korinthiaki, ma è una variante somatica del Sangiovese, cioè una variante morfologica che ha perso la capacità di sviluppare vinaccioli. Questo carattere, però, mostra una certa instabilità, infatti nel grappolo si sviluppano regolarmente alcuni acini di dimensioni normali, che contengono al loro interno un solo vinacciolo.

## **L'origine del Sangiovese guarda a sud**

Questa mole di informazioni acquisite recentemente apre una riflessione doverosa sull'origine del Sangiovese, che ci spinge a guardare all'Italia meridionale come la possibile culla dalla quale poi il Sangiovese si sarebbe spostato verso la Toscana e l'Emilia Romagna. Non dimentichiamo, fra l'altro, che tra i sinonimi del Sangiovese in Toscana c'è il Calabrese.

Inoltre, nella zona etnea Sangiovese e Ciliegiole sono largamente presenti in antichi vigneti, ma senza essere riconosciuti come tali, infatti sono frammisti e confusi con il Nerello cappuccio e con diverse altre viti la cui identità è oggetto di studio.

## **IL GRECO DI BIANCO O MALVASIA DI LIPARI**

### **Storie di navi, di porti e di Malvasie**

Monemvasia è una piccola isola greca (300 metri di larghezza per 1 km di lunghezza) collegata al Peloponneso grazie a una stradina rialzata di poche centinaia di metri e caratterizzata da un'unica bocca d'entrata (da cui deriva il nome) tra le scogliere a picco.

L'altra peculiarità è l'aver dato il nome ai vini Malvasia. Attorno alla città fortificata si coltivano i vigneti dai quali si produce, oggi come allora, un vino dolce e aromatico. In passato, il vino capace di sopportare i lunghi tempi di navigazione, veniva stoccato sulle navi e iniziava il suo viaggio nel Mediterraneo toccando i porti più famosi dell'antichità. La produzione di vino in questa zona risale almeno agli inizi del 1200, come testimonia un documento del 1214 in cui il metropolita di Efeso riporta che «a Costantinopoli si trova il vino di Chio, di Lesbo, dell'Eubea, ma vi è pure abbondanza di vino di Monemvasia».

La Serenissima occupa Monemvasia nel 1248; il fiuto per il commercio fa capire ai Veneziani di avere un'altra importante occasione di arricchimento e da qui comincia l'esportazione del vino malvasia destinato alle mense degli aristocratici. Gli affari procedono bene, la domanda di vino da parte soprattutto del nord Europa cresce sempre di più, fino a quando Monemvasia viene conquistata dall'Impero Ottomano. Venezia si vede costretta a cercare altri vini con cui soddisfare le richieste dei suoi facoltosi clienti e organizza non solo l'acquisto e la distribuzione del vino, ma anche la coltivazione delle vigne. Queste vengono impiantate in territori nuovi, dove Venezia esercita più facilmente la propria egemonia; uno dei principali fu Creta, dove, a quanto pare, il vino riusciva anche migliore che a Monemvasia.

### **Le Malvasie oggi**

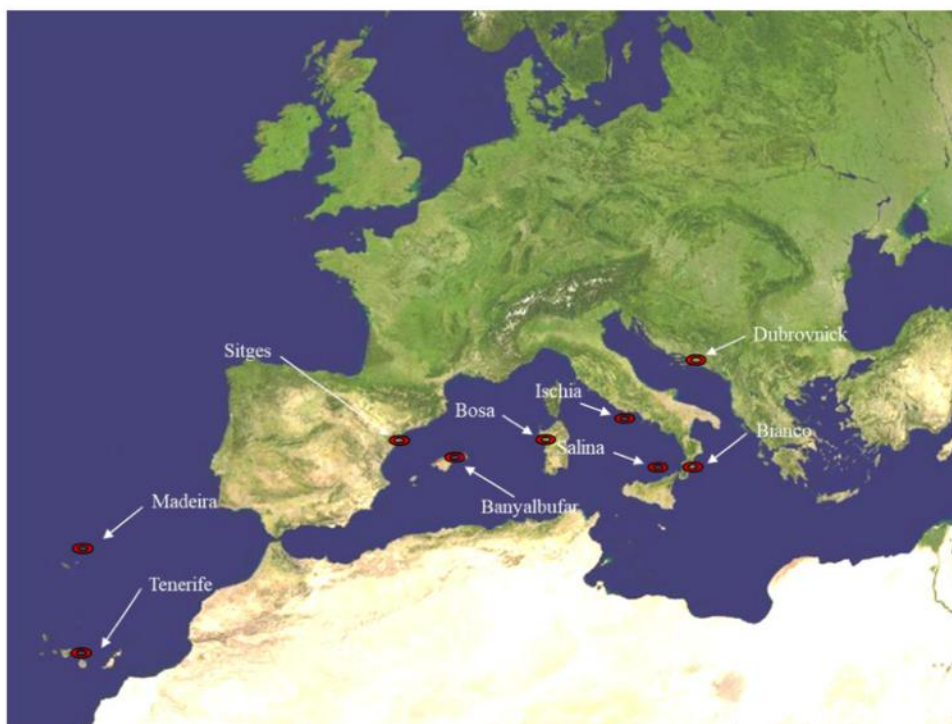
Dal punto di vista delle varietà coltivate, le Malvasie odierne sono un ampio gruppo di vitigni molto eterogenei, caratterizzati da uve a bacca bianca, nera o rosa, aromatiche o neutre. Le Malvasie rappresentano un esempio eclatante di trasferimento del nome di un vino di successo ai vitigni utilizzati per produrlo. Molte di queste varietà sono aromatiche, con una leggera fragranza di moscato, un po' amarognola e per buona parte sono nate in Italia.

Nonostante non sia possibile stabilire un collegamento certo tra i vini prodotti nell'antichità e le varietà di vite impiegate allo scopo, la storia del vino di Monemvasia si intreccia con quella di un vitigno in particolare, la Malvasia di Lipari.

#### *La Malvasia di Lipari e i suoi sinonimi (fig. 2)*

Attraverso l'analisi del DNA (2006) si è scoperto che la Malvasia di Lipari è presente a macchia di leopardo in luoghi che distano fra loro migliaia di chilometri. Nella punta meridionale della Dalmazia è nota come Malvasija dubrovačka, cioè Malvasia di Dubrovnik, l'antica Ragusa; in Italia è coltivata come Greco di Bianco nella Locride, Malvasia di Lipari nelle Eolie, Malvasia di Cagliari o Malvasia di Sardegna o Malvasia di Bosa in Sardegna; è stata ritrovata anche a Ischia.

Nelle isole Baleari è coltivata come Malvasia de Banyalbufar; nella Spagna continentale è coltivata a Sitges, in Catalogna a sud di Barcellona, dove è nota appunto come Malvasia de Sitges, e poi, oltre lo stretto di Gibilterra, nelle isole Canarie, dove è chiamata semplicemente Malvasia (de Tenerife) e perfino nell'isola portoghese di Madera. Qui è conosciuta come Malvasia candida, è la più coltivata delle malvasie ed è considerata la più antica e autentica.



### **Tante località per un'unica varietà, come si spiega?**

Compulsando le fonti storiografiche, il primo documento che cita questa varietà risale al 1385 e si parla di Malvasia dubrovačka, cioè il sinonimo utilizzato in Dalmazia. Fino al 1358 (pochi anni prima, quindi, del documento citato) la Repubblica di Venezia era padrona di questi territori, avendo occupato Ragusa agli inizi del XIII secolo. Si può ipotizzare che sia stata la Serenissima a incentivare la coltivazione di questa varietà per produrre il vino Malvasia.

Ulteriori particolari utili alla ricostruzione della diffusione di questa Malvasia nel bacino del Mediterraneo vengono dagli studi del Prof. Marcello Saija: quando i Veneziani vengono cacciati via da Creta verso la fine del 1500, alcuni di loro approdano a Salina, portando con sé la Malvasia. Ed è da qui che la Malvasia parte per le Baleari e per Ischia... ma questa affascinante parte della storia è mirabilmente ricostruita e raccontata nel volume di Marcello Saija "Malvasia delle Lipari – Storia dell'antico passito eoliano" (2020).

## **Malvasia ovunque, tranne in Calabria!**

Come abbiamo visto, questa Malvasia si è diffusa in tutto il Mediterraneo e oltre le Colonne d'Ercole, seguendo rotte navali lungo un percorso da est a ovest, mantenendo in tutti i luoghi dove si è stabilita il nome originario di Malvasia, aggettivato con quello della località di coltivazione. Fa eccezione il "Greco di Bianco", ma questo appellativo in Calabria non ci sorprende affatto, perché nella tradizione di questa terra il nome "Greco" è molto comune e viene usato per indicare tante varietà diverse.

Il nome comune "Malvasia" per questo gruppo di vitigni sinonimi è un fatto interessante e apre una riflessione sul legame palese di questa varietà con la produzione di un vino particolare e ben riconoscibile, un legame che non si è disperso nel tempo e nei luoghi, come spesso capita, ma che è rimasto strettamente associato. È in questa veste che la Malvasia di Lipari appare come una delle Malvasie più antiche che si conoscano. Vani, purtroppo, sono stati gli sforzi compiuti per individuarla nelle zone di origine presunta (Grecia, Creta, Cipro...). È forse vero, quindi, che questo vitigno antichissimo è andato perduto nei territori che gli hanno dato i natali, ma numerosi sono state le genti che l'hanno amata e piantata nelle loro vigne, consentendone la sopravvivenza fino a oggi.

# **DENOMINAZIONI, NUMERI E DATI DI PRODUZIONE**

Raccolta di dati in tabelle e grafici elaborate su dati Istat, Ismea, Valoritalia, Agroqualità e dalle analisi del blog di settore di Marco Baccaglio, [Inumeridelvino.it](http://Inumeridelvino.it).

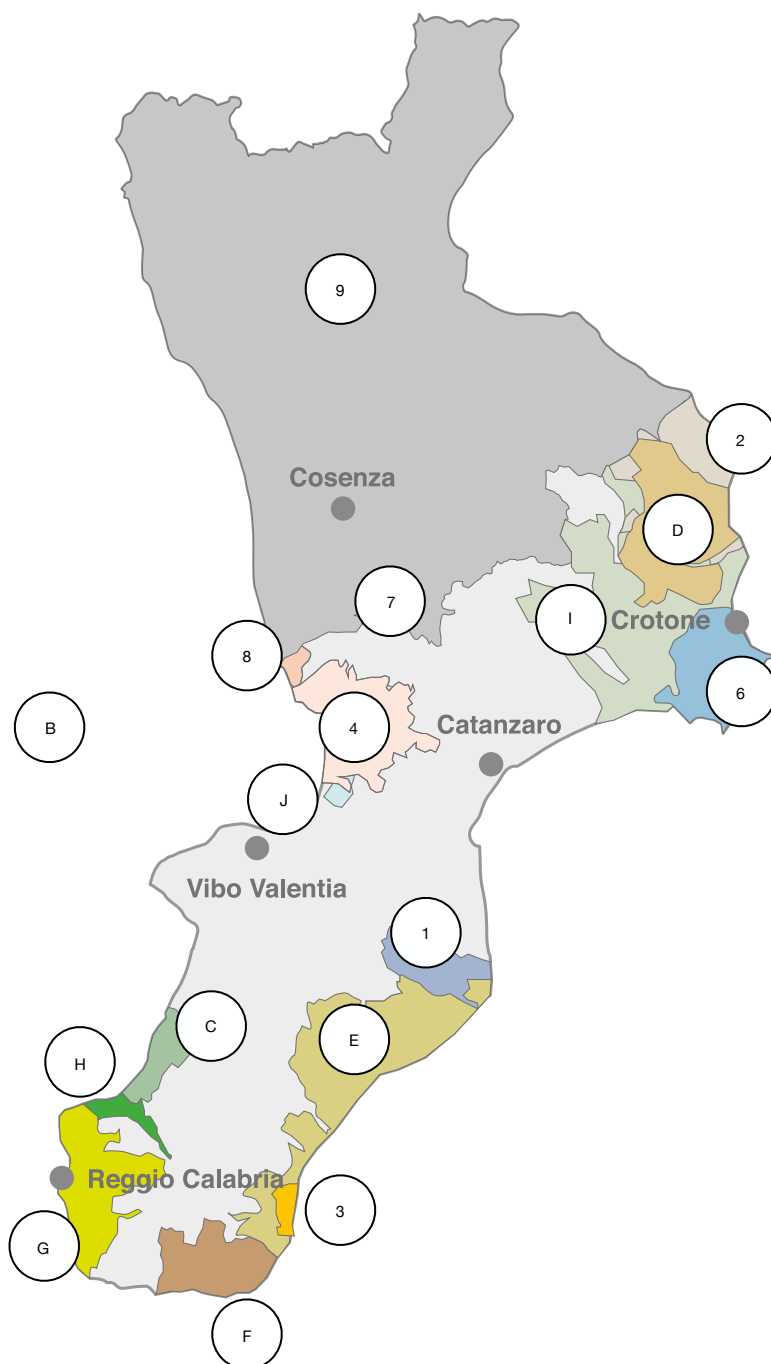
In Calabria sono attive 19 denominazioni delle 538 DOP e IGP italiane

9 sono le DOP

1. Bivongi
2. Cirò
3. Greco di Bianco
4. Lamezia
5. Melissa
6. S. Anna di Isola Capo Rizzuto
7. Savuto
8. Scavigna
9. Terre di Cosenza

10 sono le IGP

- A. Arghillà
- B. Calabria
- C. Costa Viola
- D. Lipuda
- E. Locride
- F. Palizzi
- G. Pellaro
- H. Scilla
- I. Val di Neto
- J. Valdamato





# Denominazioni

## DOC/DOP

Sintesi dei disciplinari di produzione dei vini a denominazione della Calabria

### **BIVONGI** Istituita nel 1996

#### Bivongi bianco

Greco bianco, Guardavalle e Montonico da soli o congiuntamente 30 – 50%; Malvasia bianca e Ansonica, da soli o congiuntamente 30 – 50%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria max 30%.

#### Bivongi rosso e rosato

Gaglioppo (e suoi sinonimi), Greco nero, da soli o congiuntamente 30 – 50%; Nocera, Calabrese, Castiglione da soli o congiuntamente 30% – 50%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria max 10% e possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria max 15%.

#### Comuni della denominazione

L'intero territorio amministrativo dei comuni di Bivongi, Camini, Caulonia, Monasterace, Pazzano, Placanica, Riace, Stignano, Stilo in provincia di Reggio Calabria e Guardavalle in provincia di Catanzaro.

### **CIRÒ** Istituita nel 1979

#### Cirò bianco

Greco bianco minimo 80%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria max 20%.

#### Cirò rosso e rosato

Gaglioppo minimo 80%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria max 20% ad esclusione delle varietà Barbera, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Sangiovese e Merlot, che possono concorrere fino ad un massimo del 10%.

#### Comuni della denominazione

Cirò e Cirò Marina e in parte i territori di Melissa e Crucoli in provincia di Crotone.

## **GRECO DI BIANCO** Istituita nel 1980

Greco bianco minimo 95%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria max 5%.

Comuni della denominazione

Bianco e, in parte, Casignana tutti nella provincia di Reggio Calabria.

## **LAMEZIA** Istituita nel 1979

### Lamezia bianco

Greco bianco minimo 50%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria max 50%

### Lamezia rosso, rosato e novello

Gaglioppo e Magliocco da soli o congiuntamente 35 – 45%;

Greco N. e Marsigliana da soli o congiuntamente 25 – 45%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria max 40%

### Lamezia “vitigno”

Vitigno minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni della stessa tipologia idonei alla coltivazione nella Regione Calabria max 15%

Comuni della denominazione

Curinga, Falerna, Feroletto Antico, Gizzeria, Francavilla Angitola, Maida, Pianopoli, Lamezia Terme, S. Pietro a Maida, tutti in provincia di Catanzaro

## **MELISSA** Istituita nel 1979

### Melissa bianco

Greco bianco 80 – 95%;

Trebbiano toscano, Malvasia bianca, da soli o congiuntamente 5 – 20%.

### Melissa rosso

Gaglioppo 75 – 95%; Greco nero, Greco bianco, Trebbiano toscano e Malvasia bianca, da soli o congiuntamente dal 5 – 25%.

Comuni della denominazione

Melissa, Belvedere Spinello, Carfizzi, San Nicola dell'Alto, Umbriatico e parte del territorio dei comuni di: Casabona, Castel Silano, Crotone, Pallagorio, Rocca di Neto, Scandale, San Mauro Marchesato, Santa Severina, Strongoli tutti in provincia di Crotone.

### **SANT'ANNA DI ISOLA CAPO RIZZUTO** Istituita nel 1979

Gaglioppo 40 – 60%;

Nocera, Nerello mascalese, Nerello cappuccio, Malvasia nera, Malvasia bianca e Greco bianco da soli o congiuntamente 40 – 60%

con una presenza massima dei vitigni a bacca bianca non superiore al 35% del totale

Comuni della denominazione

Isola Capo Rizzuto e parte dei comuni di Crotone e di Cutro

### **SAVUTO** Istituita nel 1975

#### Savuto bianco

Mantonico max 40%;

Chardonnay max 30%;

Greco bianco max 20%;

Malvasia bianca max 10%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Calabria max 45%.

#### Savuto rosso e rosato

Gaglioppo localmente noto come Arvino max 45%; Aglianico max 45%

Greco nero, Nerello cappuccio, da soli o congiuntamente max 10%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Calabria max 45%

Comuni della denominazione

provincia di Cosenza:

Rogliano, S. Stefano di Rogliano, Marzi, Belsito, Grimaldi, Altilia, Aiello Calabro, Cleto, Serra Aiello, Pedivigliano, Malito, Amantea, Scigliano, Carpanzano.

provincia di Catanzaro:

Motta S. Lucia, Martirano Vecchio, Martirano Lombardo, S. Mango d'Aquino, Nocera Terinese e Conflenti.

## **SCAVIGNA** Istituita nel 1994

### Scavigna bianco

Traminer Aromatico max 50%;

Chardonnay max 30%;

Pinot bianco max 10%;

Riesling italico max 10%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria max 45%.

### Scavigna rosso e rosato

Aglianico max 60%;

Magliocco max 20%;

Marcigliana nera max 20%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria max 45%.

Comuni della denominazione

Nocera Terinese e di Falerna, in provincia di Catanzaro

## **TERRE DI COSENZA** Istituita nel 2011

Denominazione a struttura piramidale

Vigna con o senza sottozona

Terre di Cosenza Magliocco, con o senza sottozona

Terre di Cosenza, sottozone:

Condoleo, Colline del Crati, Donnici, Esaro, Pollino, San Vito di Luzzi, Verbicaro Terre di Cosenza, vitigno:

Greco bianco, Guarnaccia bianca, Malvasia bianco, Mantónico bianco, Pecorello, Chardonnay, Gaglioppo, Greco nero, Aglianico, Calabrese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Terre di Cosenza bianco, rosato, rosso, novello, spumante, passito, vendemmia tardiva

Comuni della denominazione

intero territorio amministrativo della provincia di Cosenza.

## IGT/IGP

I vini a Indicazione Geografica Tipica bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, a bacca di colore analogo ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con dm 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

### **ARGHILLÀ**

#### *Zona di produzione*

Comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Calanna, Campo Calabro, Fiumara, Villa San Giovanni, e parte del territorio amministrativo del Comune di Reggio Calabria limitatamente alle frazioni: Archi, Arghillà di Catona, Arghillà di Salice Concessa, Arghillà di Villa San Giuseppe, Diminniti

di Sambatello, Orti, Rosali, Sambatello, San Giovanni di Sambatello, Terreti e Vito.

#### *Tipologie*

Rosso (anche nella tipologia Novello) e Rosato (anche nella tipologia Novello)

### **CALABRIA**

#### *Zona di produzione*

Comprende l'intero territorio amministrativo delle Province di Catanzaro, Cosenza, Crotona, Reggio Calabria, Vibo Valentia nella regione Calabria.

#### *Tipologie*

Rosso (anche nella tipologia frizzante, passito, novello, vivace e spumante), Rosato (anche nella tipologia frizzante, vivace e spumante) e con specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon), Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Calabrese, Castiglione, Gaglioppo, Greco nero, Magliocco canino, Malvasia (Malvasia nera di Brindisi), Marsigliana nera, Merlot, Nerello cappuccio, Nerello mascalese, Nocera, Prunesta, Sangiovese. Bianco (anche nella tipologia frizzante, passito, vivace e spumante) e con specificazione di uno dei seguenti vitigni: Ansonica, Chardonnay, Greco, Guardavalle, Guarnaccia, Malvasia (da Malvasia bianca), Manzoni bianco, Montonico bianco, Moscato bianco, Pecorello, Pinot bianco, Riesling italico, Sauvignon, Semillon, Traminer aromatico, Trebbiano (da Trebbiano toscano)

## **COSTA VIOLA**

### *Zona di produzione*

Comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni Bagnara Calabria, Palmi, Scilla e Seminara in provincia di Reggio Calabria.

### *Tipologie*

Bianco, Rosso (anche nella tipologia Novello), Rosato (anche nella tipologia Novello) o con la specificazione del nome di un vitigno.

## **LIPUDA**

### *Zona di produzione*

Comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Carfizzi, Casabona, Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa, Strangoli, Umbriatico, in provincia di Crotone.

### *Tipologie*

Bianco (anche nella tipologia frizzante), Rosso (anche nella tipologia frizzante e novello) e Rosato (anche nella tipologia frizzante)

## **LOCRIDE**

### *Zona di produzione*

Comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Agnana, Ardore, Bianco, Bovalino, Bruzzano, Camini, Canolo, Caraffa del Bianco, Casignana, Caulonia, Ferruzzano, Gerace, Gioiosa Jonica, Grotteria, Locri, Mammola, Marina di Gioiosa Jonica, Monasterace, Placanica, Riace, Roccella Jonica, Sant'Agata del Bianco, Sant'Ilario, Siderno e Stignano in provincia di Reggio Calabria.

### *Tipologie*

Bianco, Montonico bianco passito, Rosso (anche nella tipologia Novello) e Rosato.

## **PALIZZI**

### *Zona di produzione*

Comprende l'intero territorio dei Comuni di Bova, Bova Marina, Brancaleone, Condofuri, Palizzi, Staiti in provincia di Reggio Calabria.

### *Tipologie*

Rosso (anche nella tipologia Novello) e Rosato.

## **PELLARO**

### *Zona di produzione*

Comprende l'intero territorio del Comune di Motta San Giovanni e parte del territorio amministrativo del Comune di Reggio Calabria limitatamente alle frazioni di Bocale, Lume di Pellaro, Macellari, Occhio di Pellaro, Oliveto, Paterriti, Pellaro, San Filippo, Valanidi in provincia di Reggio Calabria.

### *Tipologie*

Rosso (anche nella tipologia Novello) e Rosato. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini, le uve dei vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino a un massimo del 15%.

## **SCILLA**

### *Zona di produzione*

Comprende l'intero territorio del Comune di Scilla in provincia di Reggio Calabria.

### *Tipologie*

Rosso (anche nella tipologia Novello) e Rosato.

## **VAL DI NETO**

### *Zona di produzione*

Comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Andali, Belcastro, Belvedere, Spinello, Botricello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Cerenzia, Crotone, Cutro, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Roccabernarda, Rocca di Neto, San Mauro Marchesato, San Nicola dell'Alto, Santa Severina, Scandale, Umbriatico e Strongoli tutti in provincia di Crotone.

### *Tipologie*

Bianco (anche nella tipologia frizzante e passito), Rosso (anche nella tipologia frizzante, passito, novello), Rosato (anche nella tipologia frizzante) e con la specificazione del nome di un vitigno.

## **VALDAMATO**

### *Zona di produzione*

Comprende l'intero territorio dei comuni di Curinga, Feroletto, Gizzeria, Lamezia Terme, Maida, Pianopoli, San Pietro a Maida in provincia di Catanzaro, nella regione Calabria.

### *Tipologie*

Bianco, Rosso, Rosato, Spumante, Spumante Rosé, Passito, Passito Rosso e Novello. L'Indicazione include anche numerose specificazioni da vitigno

# Dati e numeri del vino calabrese

La superficie totale di vigna è di circa 11.000 ettari nel 2019 pari all'1,61% del totale del vigneto Italia, la produzione è pari allo 0,77 % in ettolitri del vino italiano. I dati emergono dall'analisi delle raccolte di Rete vino Dop/Igp di Ismea Mercati, l'Istituto nazionale di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare

Dall'analisi dei dati, nel quinquennio tra il 2015 e il 2019 si è registrato un incremento sia della produzione che degli ettari vitati.

Sono circa 12.000.000 le bottiglie prodotte annualmente in Calabria, dall'ultimo rilevamento effettuato incrociando i dati degli organismi di controllo delle denominazioni calabresi.

Il vino più diffuso è il Calabria IGP che quota 4, 5 milioni nel 2019, seguito dalla storica denominazione del Cirò che ha fatto registrare nel 2019 una produzione pari a 4,1 milioni di bottiglie.

Di seguito una raccolta di dati in tabelle e grafici elaborate su dati Istat, Ismea, Valoritalia e il blog di settore di Marco Baccaglio, [Inumeridelvino.it](http://Inumeridelvino.it).



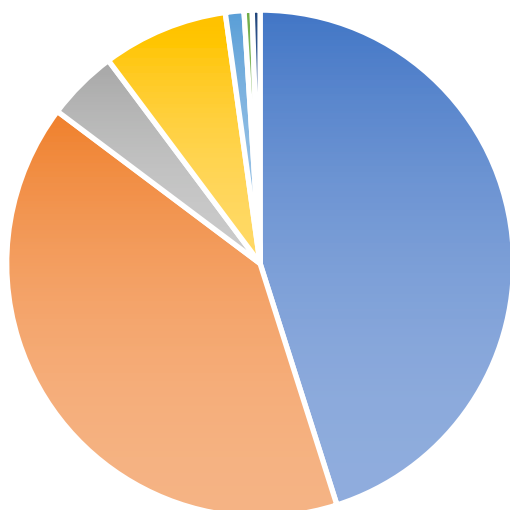
# Denominazioni

ANNATE 2018 - 2019

Raccolta dei dati sulle principali denominazioni rilevamento di Valoritalia e gli altri organismi di certificazione e controllo

\* Uno operatore può essere presente in una o più categorie

	Calabria Igt	Cirò Doc	Terre di Cosenza a Dop	Val di Neto Igt	Melissa Doc	Lamezia Doc	Savuto Doc
<b>TOTALE OPERATORI*</b>	294	202	60	5	14	6	5
<i>di cui</i>							
<b>VITICOLTORI</b>	241	182	52	2	10	5	5
<b>VINIFICATORI</b>	176	63	34	3	8	4	4
<b>IMBOTTIGLIATORI</b>	119	47	22	4	4	4	3
<b>ETTOLITRI</b>							
<b>2018</b>	40.283	40.066	2986	8.275	1.368	587	682
<b>2019</b>	54.859	71.493	3486	607	1.368	710	288
<b>BOTTIGLIE</b>							
<b>2018</b>	2.846.133	4.099.067	398199	757.333	132.533	59.733	66.667
<b>2019</b>	4.618.320	4.111.916	464865	821.001	121.308	52.777	50.803



Calabria Igt
Cirò Doc
Terre di Cosenza dop
Val di Neto Igt
Altri

# Superficie vitata e quantità vino prodotto

ANNATE 2014 - 2019

*Raccolta dei dati sulle superfici totali del vigneto Calabria e con i dettagli degli ettari dedicati alle singole tipologie di vini (comuni, Dop, Igp) e la produzione totale per vini e i dettagli su vino comune e vino a denominazione in ettolitri.*

\* Fonte > Rete vino Dop/Igp di Ismea Mercati

	2014			2015		
<b>SUPERFICIE</b>	Calabria	Italia	%	Calabria	Italia	%
Uva per vini comuni	8.085	177.607	4,55	8.415	147.275	5,71
Uva per vini Dop	731	341.070	0,21	1.129	334.419	0,34
Uva per vini Igp	522	123.066	0,42	776	155.941	0,50
<b>Totali</b>	<b>9.338</b>	<b>641.743</b>	<b>1,46</b>	<b>10.320</b>	<b>637.635</b>	<b>1,62</b>
<b>VINO</b>	Calabria	Italia	%	Calabria	Italia	%
Vini comuni	304.530	26.071.000	1,17	251.570	19.737.600	1,27
Vini Dop/Igp	65.860	21.894.800	0,30	61.970	22.349.900	0,28
<b>Totali</b>	<b>370.390</b>	<b>47.965.800</b>	<b>0,77</b>	<b>313.540</b>	<b>42.087.500</b>	<b>0,74</b>

	2016			2017		
<b>SUPERFICIE</b>	Calabria	Italia	%	Calabria	Italia	%
Uva per vini comuni	1.791	136.829	1,31	1.791	136.829	1,31
Uva per vini Dop	781	359.962	0,22	781	359.962	0,22
Uva per vini Igp	8.984	149.009	6,03	8.984	149.009	6,03
<b>Totali</b>	<b>11.556</b>	<b>645.800</b>	<b>1,79</b>	<b>11.556</b>	<b>645.800</b>	<b>1,79</b>
<b>VINO</b>	Calabria	Italia	%	Calabria	Italia	%
Vini comuni	340.690	27.616.600	1,23	340.690	27.616.600	1,23
Vini Dop/Igp	63.560	23.089.400	0,28	63.560	23.089.400	0,28
<b>Totali</b>	<b>404.250</b>	<b>50.706.000</b>	<b>0,80</b>	<b>404.250</b>	<b>50.706.000</b>	<b>0,80</b>

# Superficie vitata e quantità vino prodotto

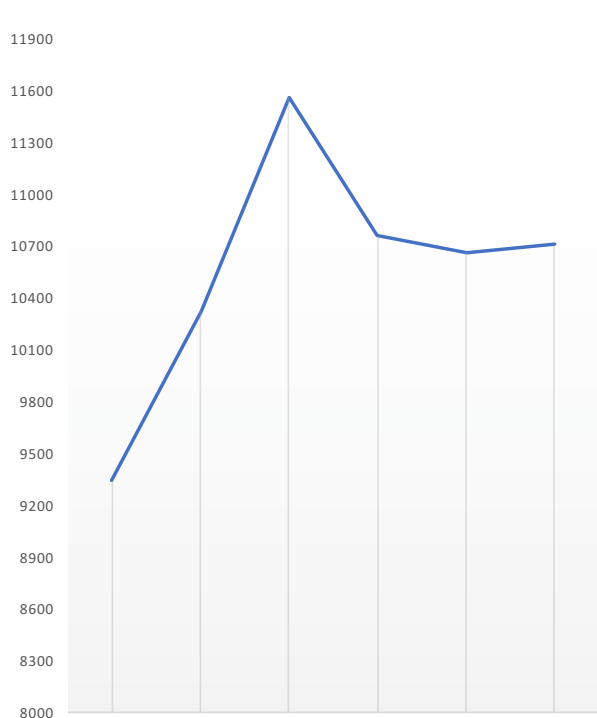
ANNATE 2014 - 2019

segue

\* Fonte > Rete vino Dop/Igp di Ismea Mercati

	2018			2019		
	Calabria	Italia	%	Calabria	Italia	%
<b>SUPERFICIE</b>						
Uva per vini comuni	382	156.458	4,55	430	161.917	0,27
Uva per vini Dop	538	404.772	0,21	538	409.157	0,13
Uva per vini Igp	9.738	96.478	0,42	9.738	95.348	10,21
<b>Totali</b>	<b>10.658</b>	<b>657.708</b>	<b>1,46</b>	<b>10.706</b>	<b>666.422</b>	<b>1,61</b>
<b>VINO</b>						
Vini comuni	308.510	18.337.000	1,68	340.970	29.143.000	1,17
Vini Dop/Igp	68.440	24.095.100	0,28	77.340	25.040.900	0,31
<b>Totali</b>	<b>376.950</b>	<b>42.432.100</b>	<b>0,89</b>	<b>418.310</b>	<b>54.183.900</b>	<b>0,77</b>

2014 - 2019 > Andamento superficie vitata



Andamento produzione ettolitri

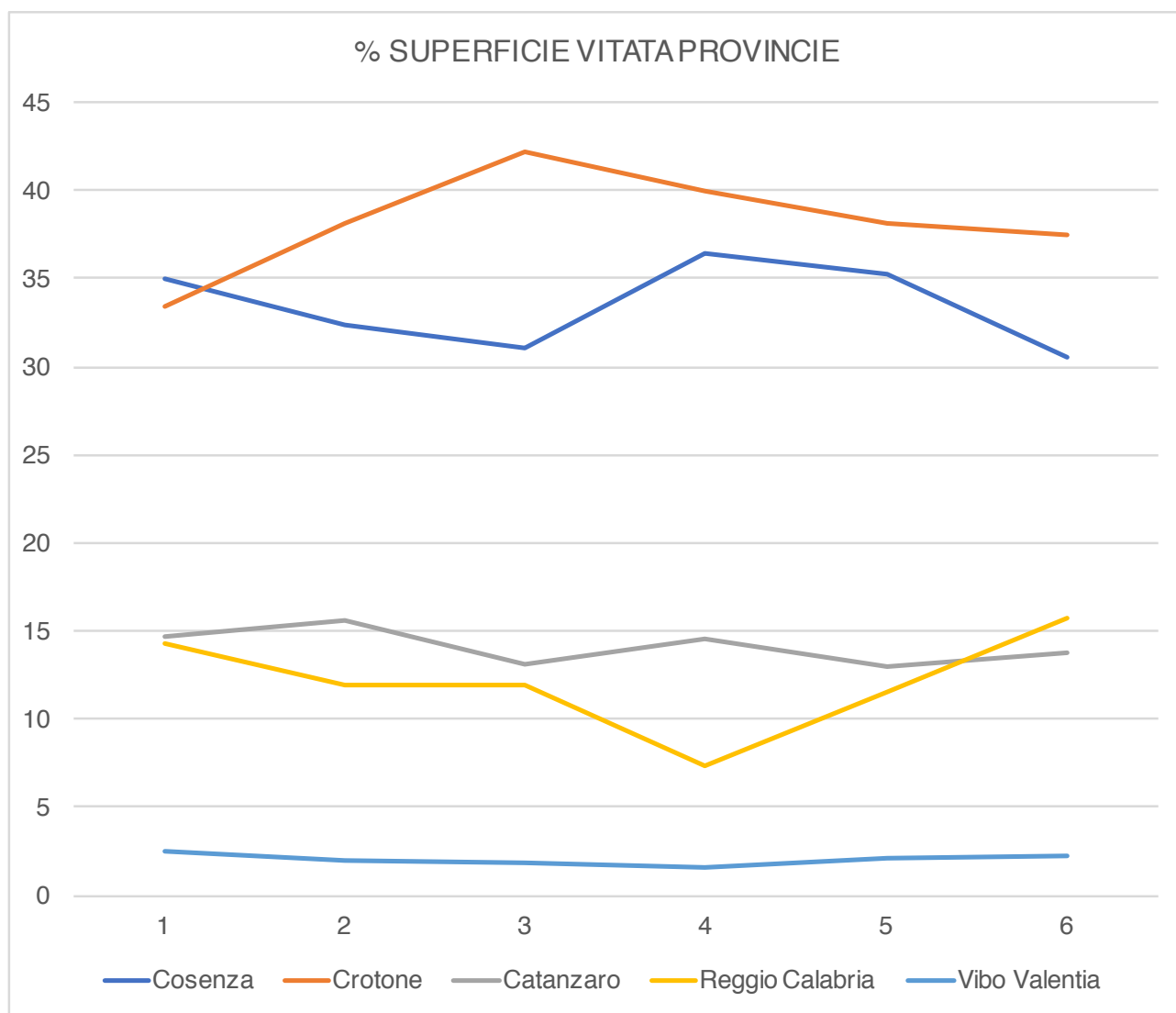


# Superficie vitata e quantità vino prodotto

ANNATE 2014 - 2019

La distribuzione del vigneto Calabria per la 5 provincie calabresi Cosenza, Cirò, Catanzaro, Reggio Calabria, Vibo Valentia dall'analisi dei valori elaborati da [Inumeridelvino.it](http://Inumeridelvino.it) sui dati ISTAT

\* Fonte > [inumeridelvino.it](http://inumeridelvino.it)



# Bio, il caso Calabria

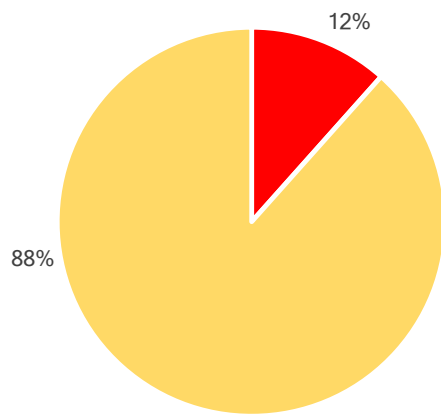
Se da una parte il viticoltura calabrese rappresenta un piccola quota del comparto italiano, nel caso delle coltivazioni biologiche invece il trend è in controtendenza: addirittura nel 2018 la Calabria deteneva il record regionale nazionale di aziende a produzione biologica.

Questo elemento si riverbera anche sul comparto vitivinicolo e infatti la viticoltura Bio calabrese rappresenta il 4% della superficie totale italiana a differenza dello 1,46% (Fonte > Rete vino Dop/Igp di Ismea Mercati) della superficie generale di uva da vino.

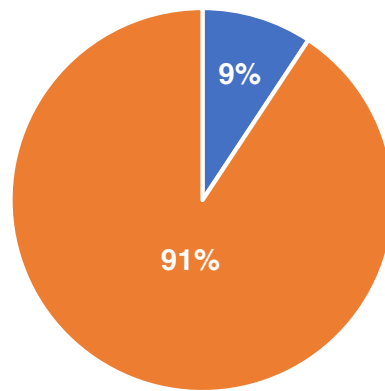
Le informazioni riportate di seguito si riferiscono all'anno 2018 e sono elaborati dai dati della raccolta del SINAB, il Sistema di Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica del Ministero delle Politiche Agricole.

	fonte SINAB	2018
SUPERFICIE TOTALE ITALIA VINO BIO		106.447
SUPERFICIE TOTALE CALABRIA VINO BIO		4.425
ITALIA SUPERFICIE TOTALE BIO		1.958.045
CALABRIA SUPERFICIE TOTALE BIO		200.904
OPERATORI BIOLOGIGI ITALIA		79.046
OPERATORI BIOLOGICI IN CALABRIA		11.030
INCIDENZA SUPERFICE BIOLOGICHE		36%
INCIDENZA DEL NUMERO DI OPERATORI SUL TOTALE		10%

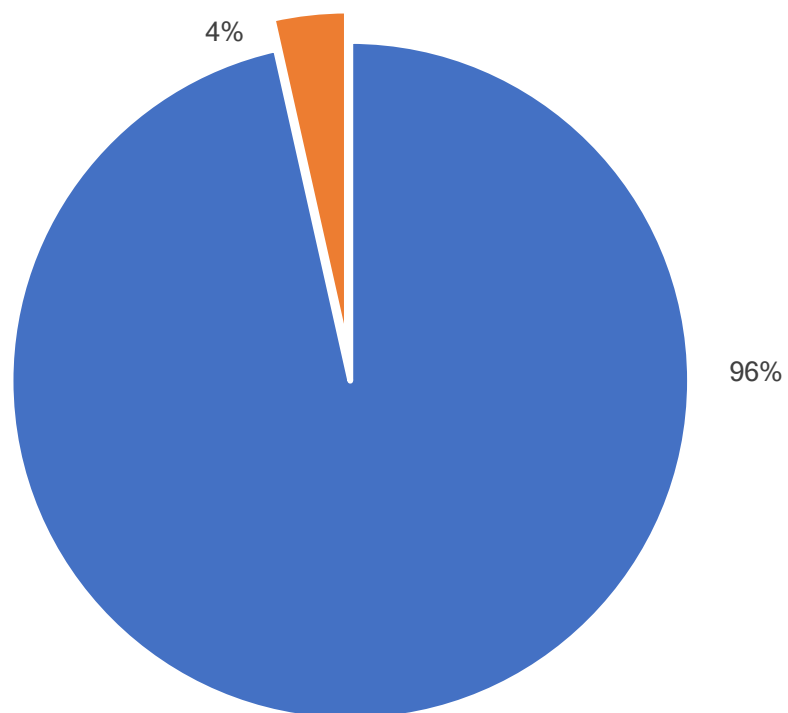
Operatori Bio ITALIA/CALABRIA 2018



Superficie Bio ITALIA/CALABRIA 2018



Superficie VINO Bio ITALIA/CALABRIA 2018 (fonte SINAB)



# ANNATE

L'andamento delle annate dal 2020 fino al 2010 nelle 10 aree produttive della Calabria con la raccolta dei dati relativi a temperature medie e piovosità, elaborate dai rilevamenti ufficiali delle stazioni meteorologiche del **Centro Funzionale Multirischi dell'ARPACAL**, il centro dedicato dell'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Calabria.

*Si ringrazia il funzionario delle **Centro Funzionale Multirischi dell'ARPACAL**, ing. Loredana Marsico, il direttore Ing. Eugenio Filice e il direttore generale di ARPACAL, dott. Domenico Pappaterra.*

## Valutazione annata

Il punto di vista dei produttori su qualità e quantità media nei diversi territori della Calabria

2010 > **9**

2011 > **6,5**

2012 > **6,5**

2013 > **7**

2014 > **7,5**

2015 > **8,2**

2016 > **8**

2017 > **7**

2018 > **7,5**

2019 > **8,5**

2020 > **7,3**

2021 > **7,8**



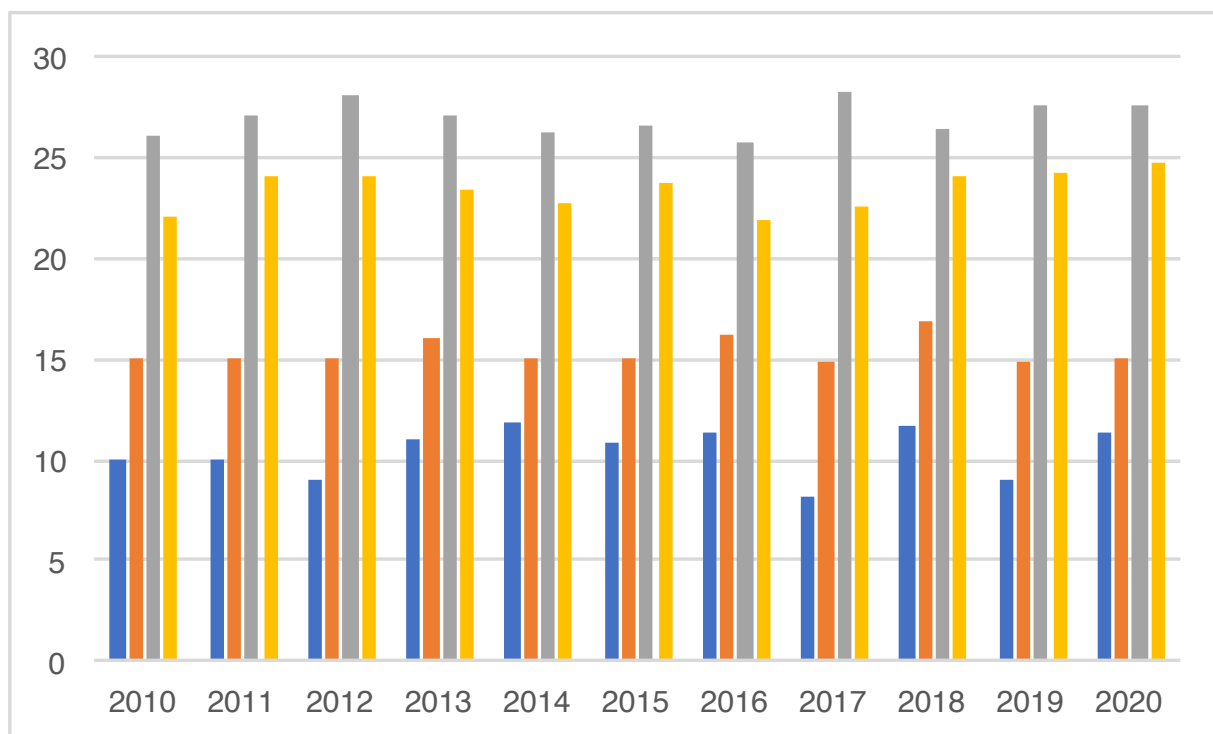
# Territori

1. Crotone e Crotonese
2. Pollino
3. Donnici
4. Savuto
5. Crati / Esaro
6. Lamezia
7. Costa Vibonese
8. Locride (Gerace, Bianco, Bivongi)
9. Area greca (Palizzi e Bova)
10. Costa Viola

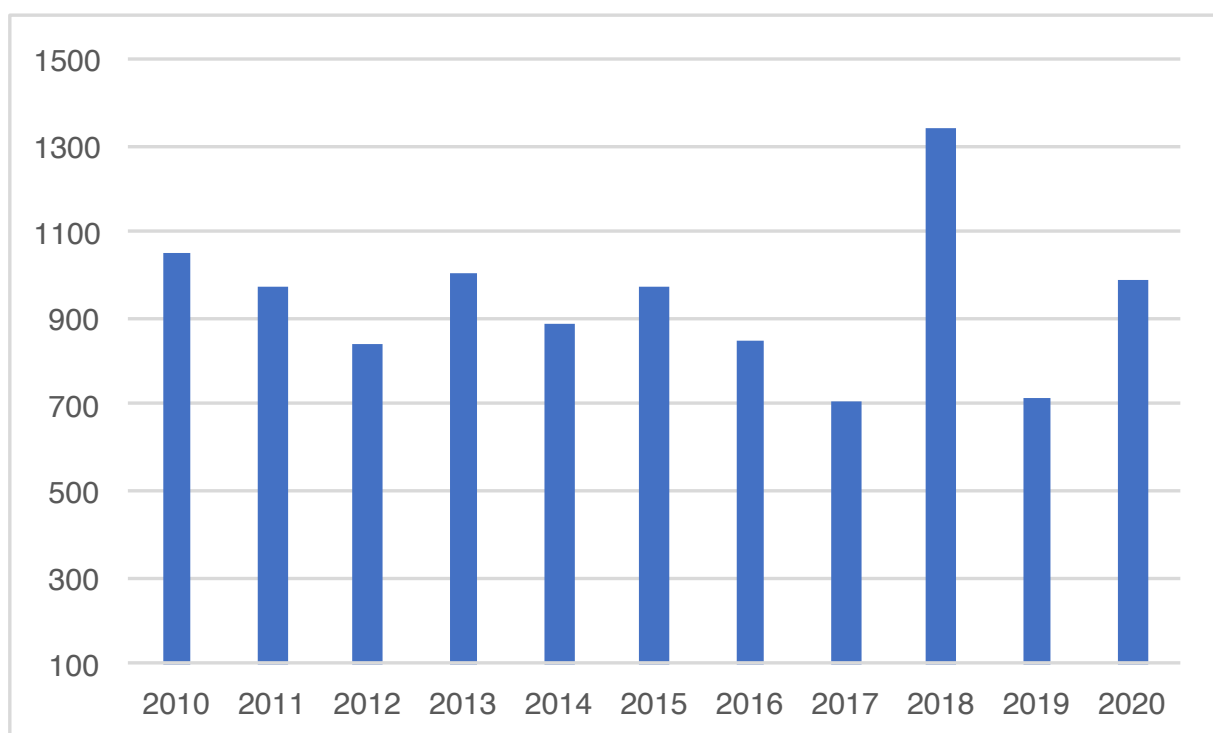
# Cirotano e Crotonese

ANNATE 2010 - 2020

*Temperature medie nei mesi di gennaio, aprile, agosto, settembre*



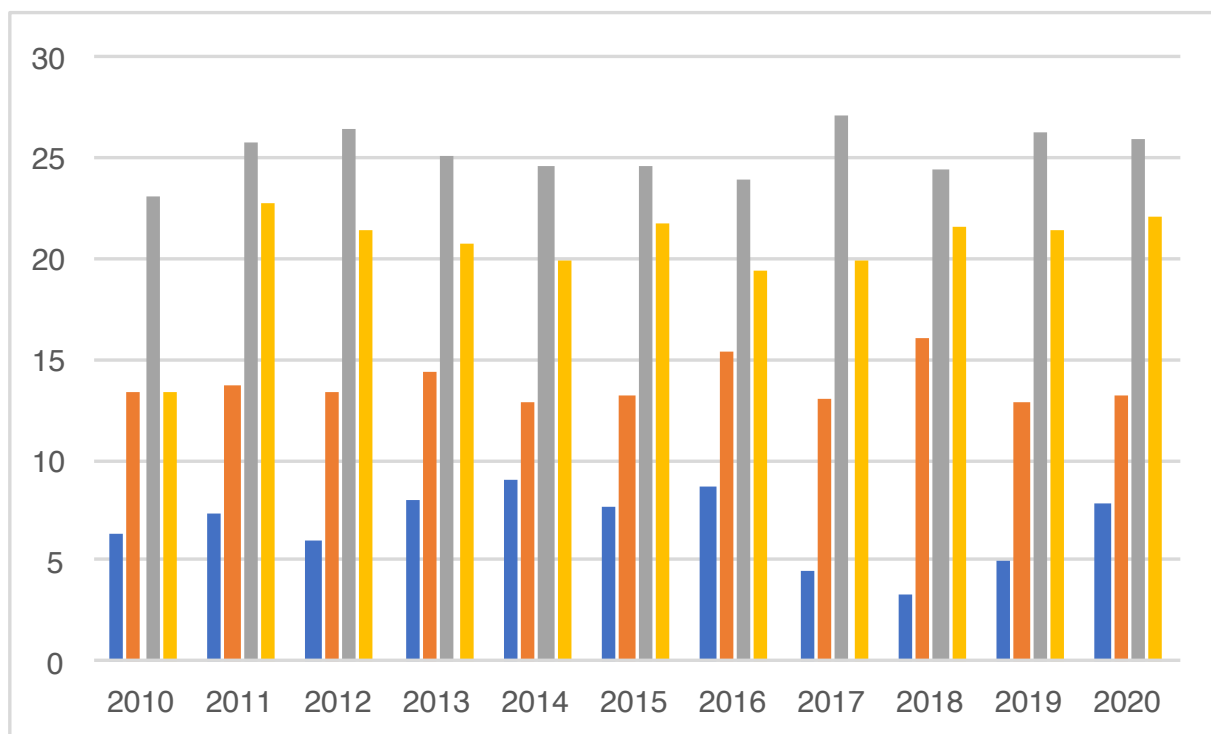
*Pioggia totale annuale*



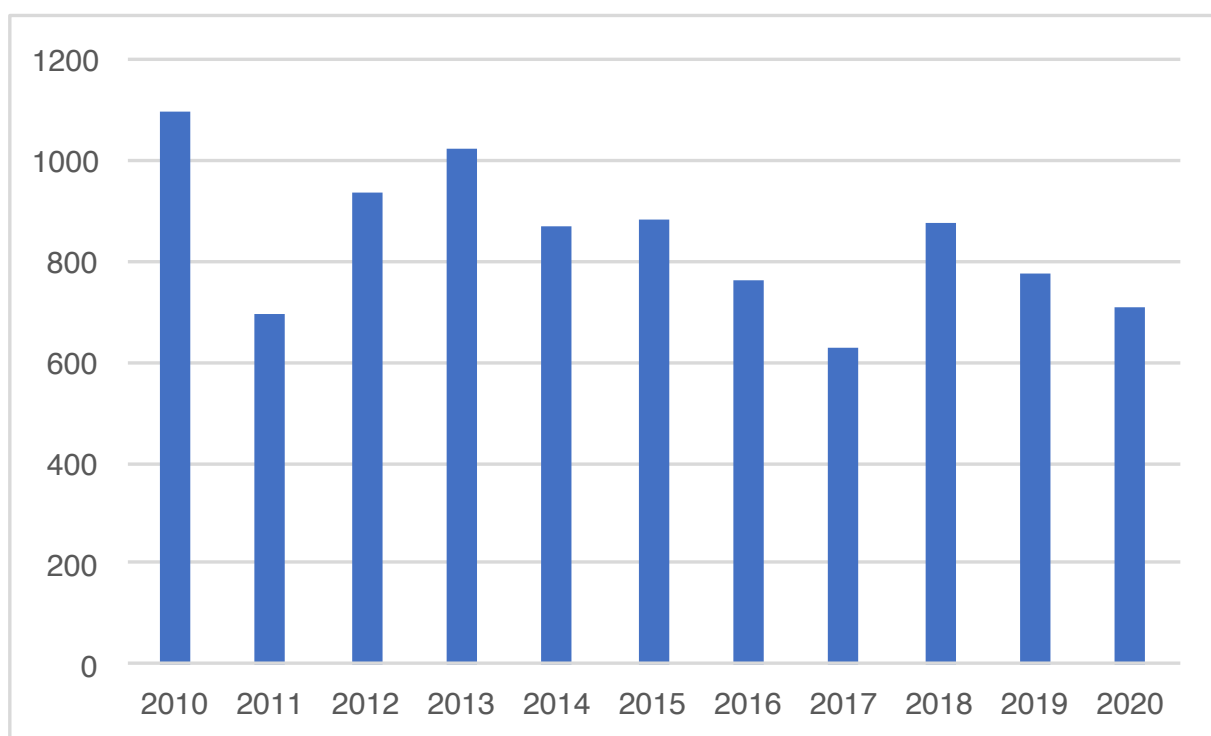
# Pollino

ANNATE 2010 - 2020

*Temperature medie nei mesi di gennaio, aprile, agosto, settembre*



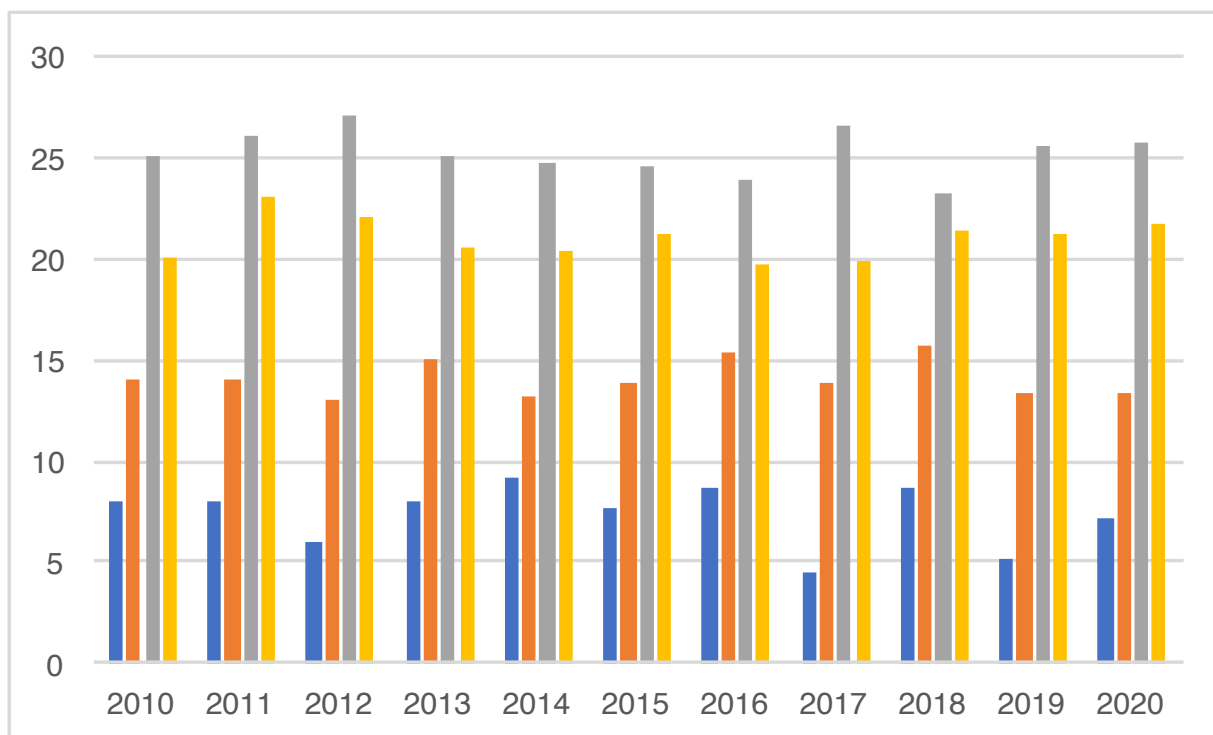
*Pioggia totale annuale*



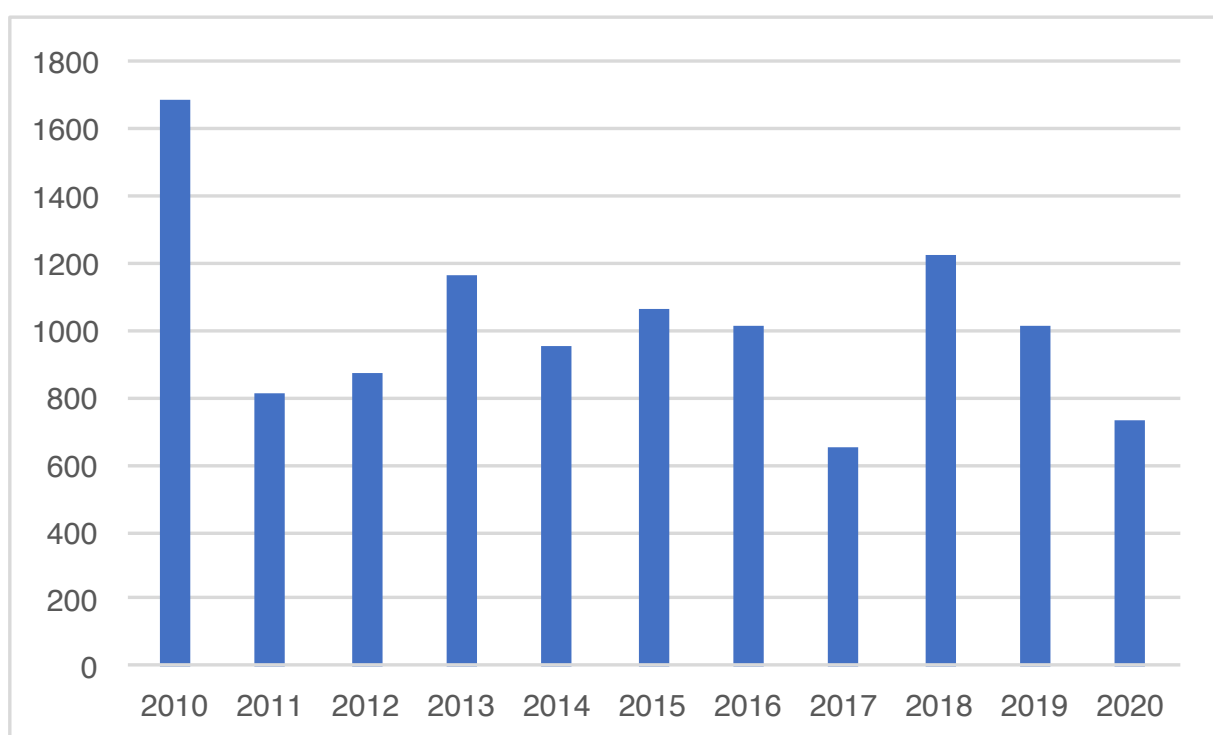
# Donnici

ANNATE 2010 - 2020

*Temperature medie nei mesi di gennaio, aprile, agosto, settembre*



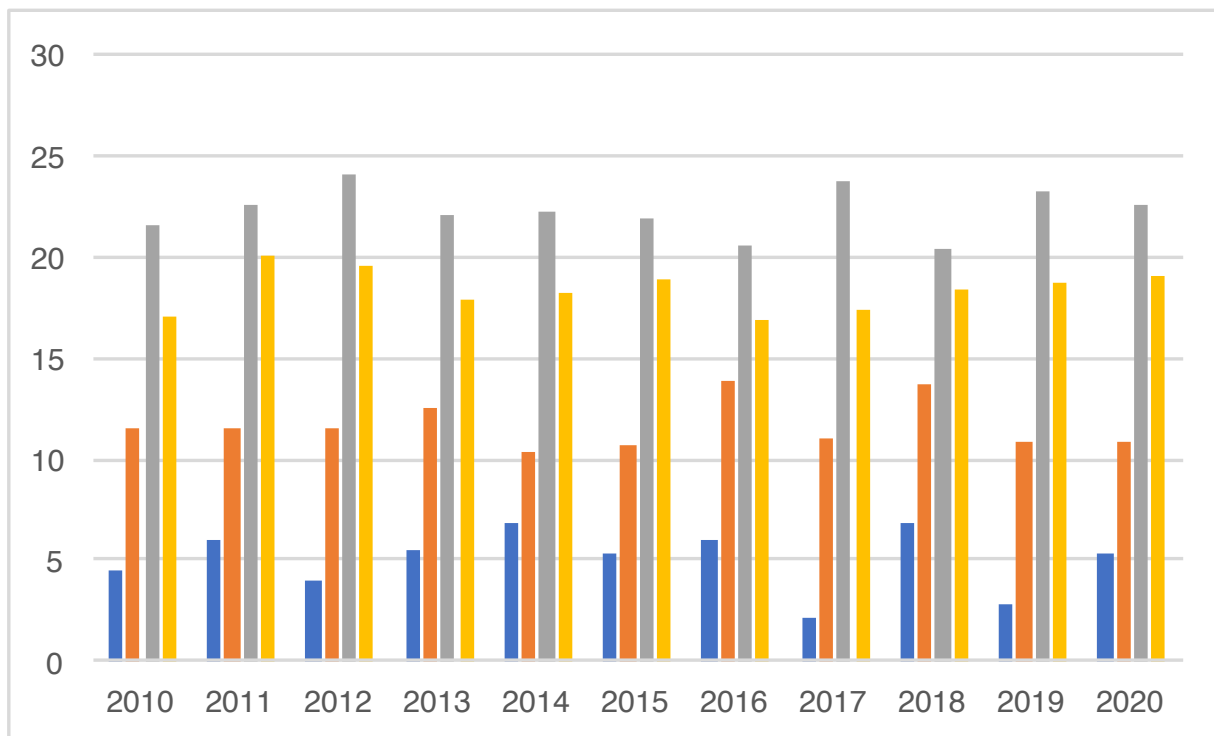
*Piuvosità totale annuale*



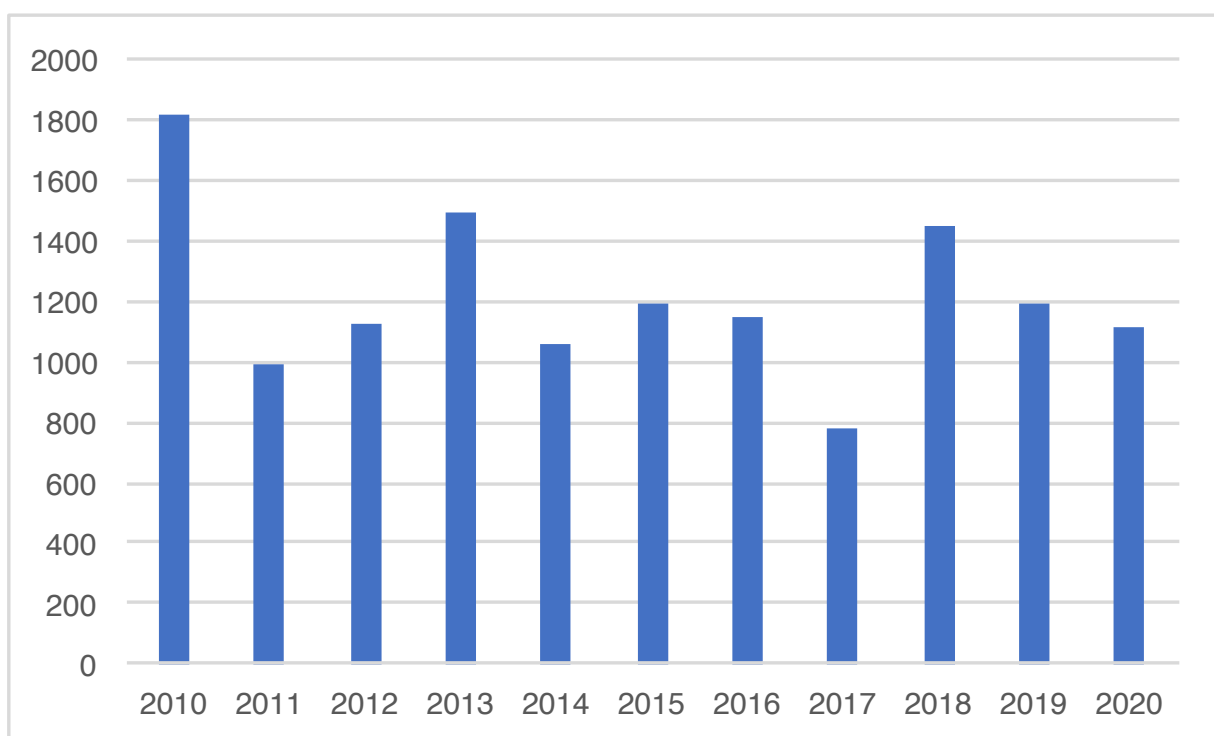
# Savuto

ANNATE 2010 - 2020

*Temperature medie nei mesi di gennaio, aprile, agosto, settembre*



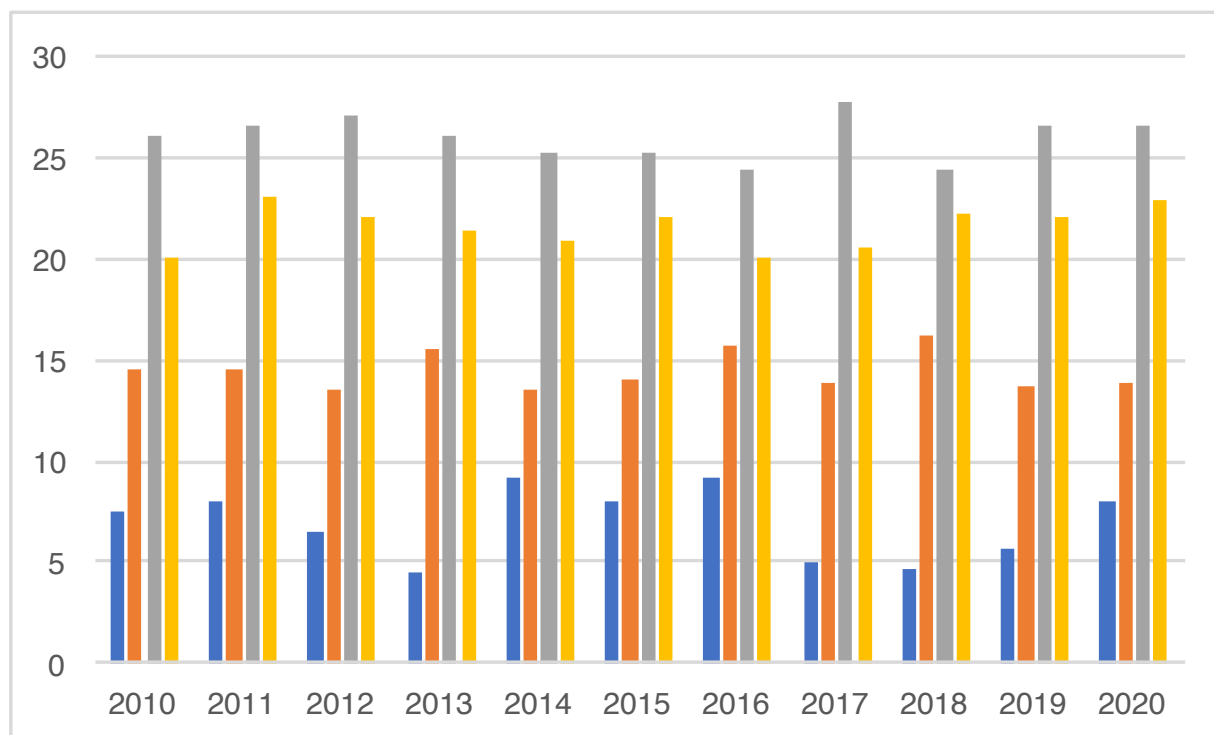
*Piuvosità totale annuale*



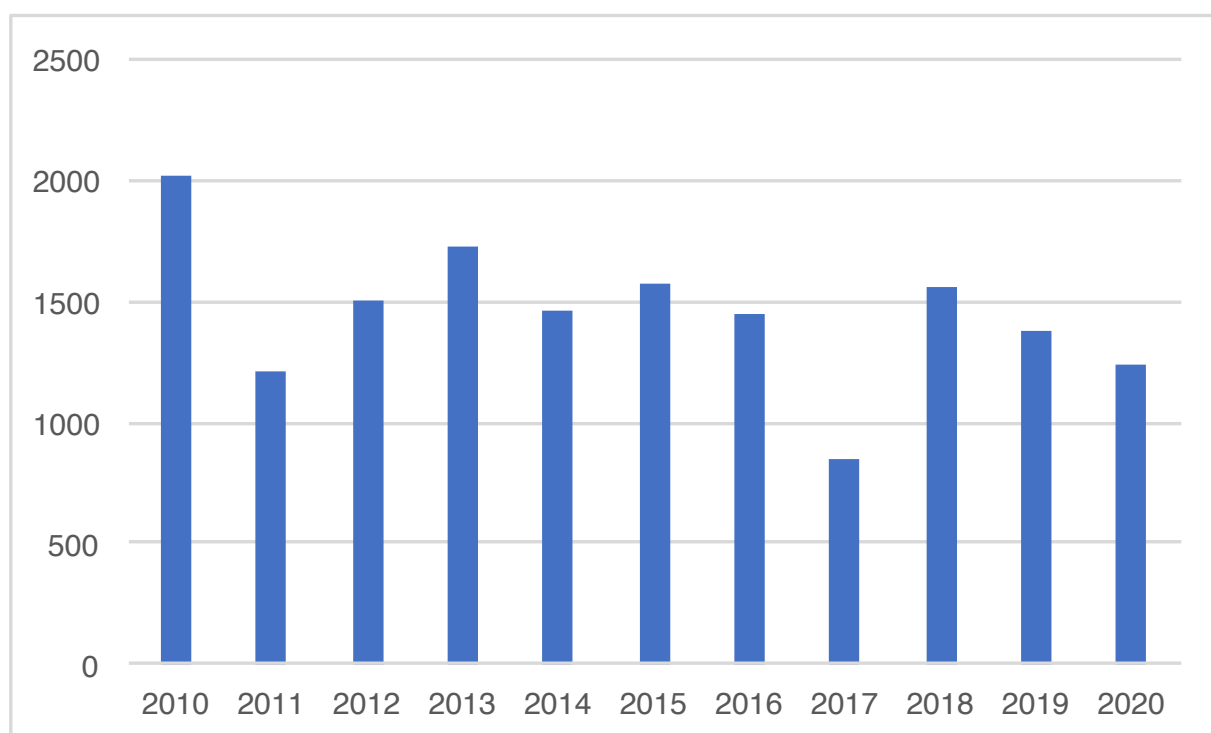
# Crati / Esaro

ANNATE 2010 - 2020

*Temperature medie nei mesi di gennaio, aprile, agosto, settembre*



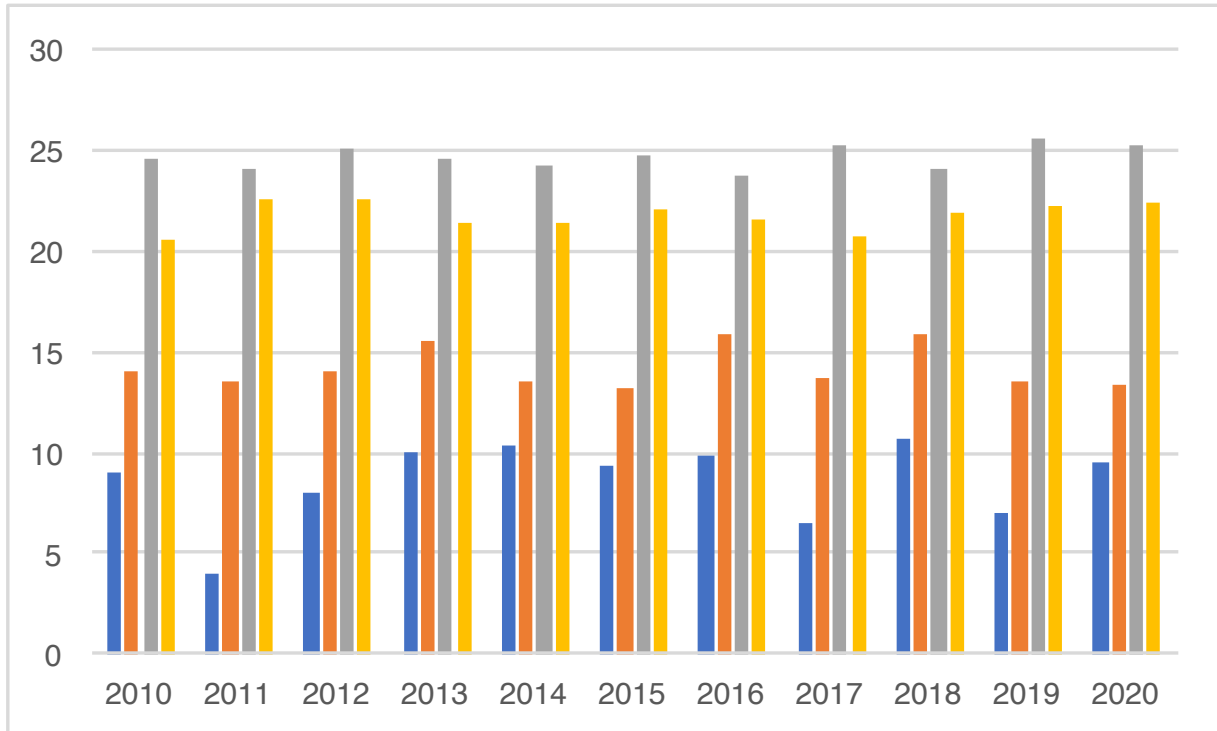
*Piuvosità totale annuale*



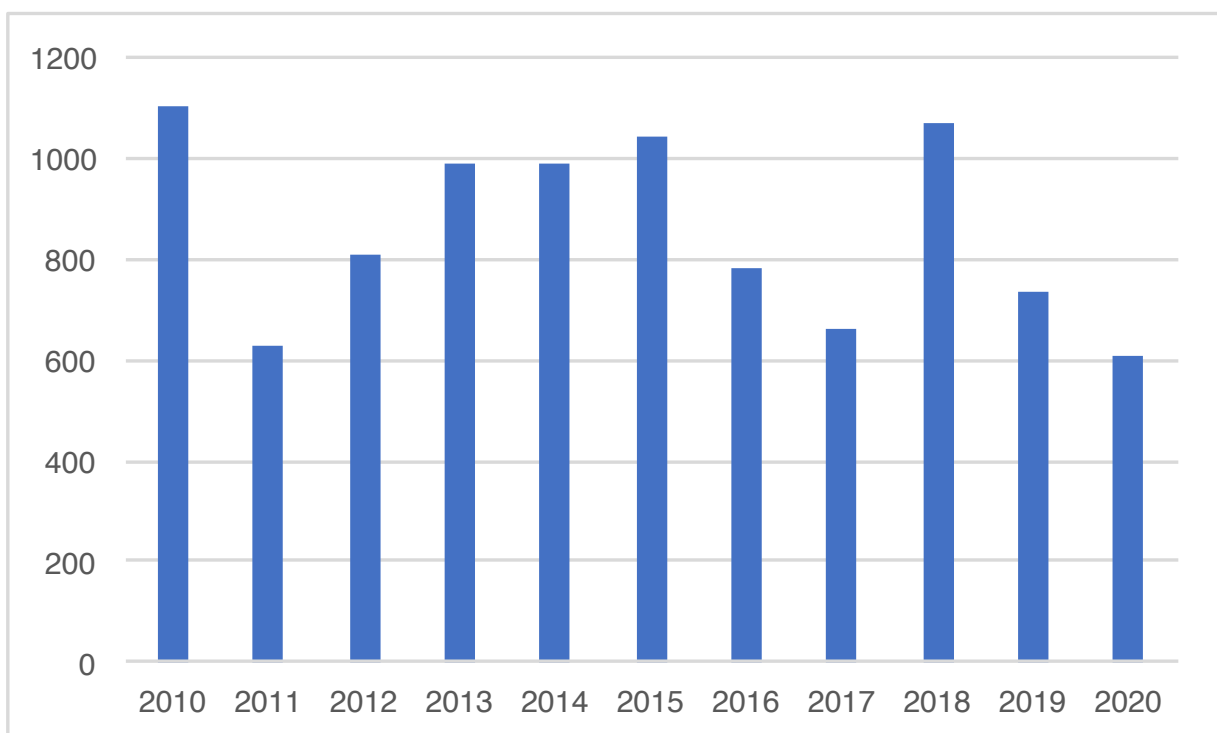
# Lamezia

ANNATE 2010 - 2020

*Temperature medie nei mesi di gennaio, aprile, agosto, settembre*



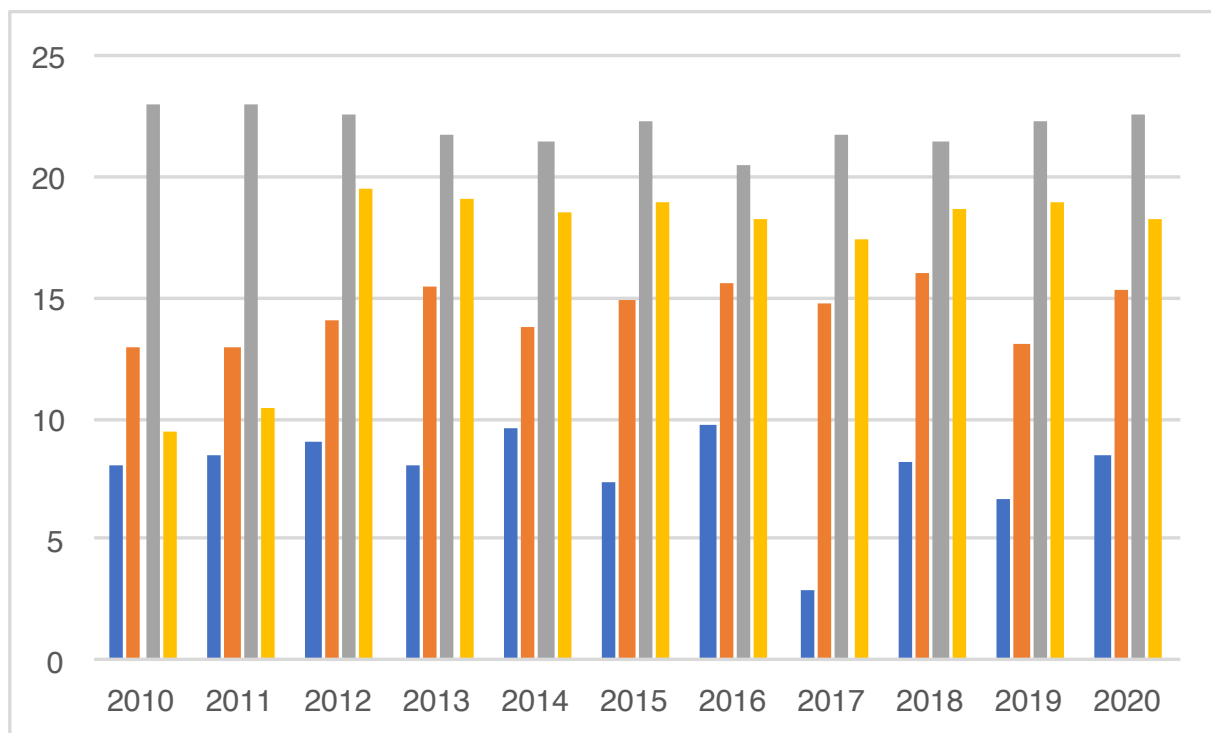
*Pioggiosità totale annuale*



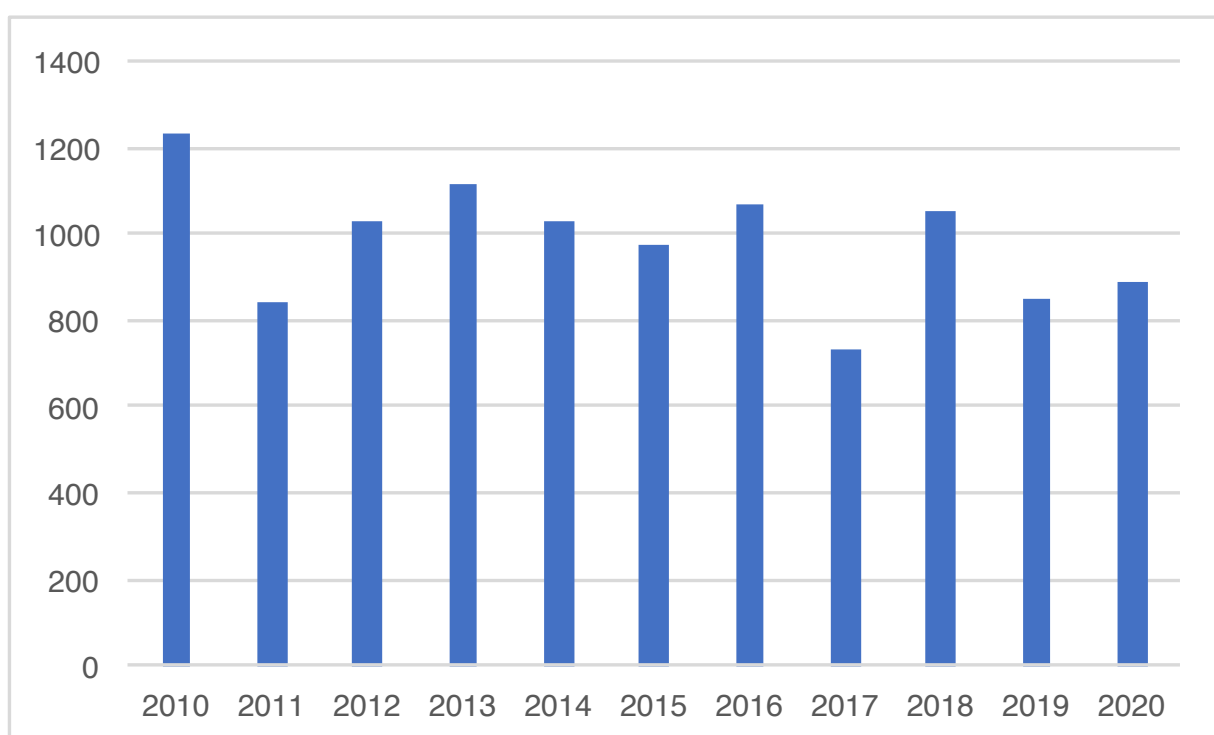
# Costa Vibonese

ANNATE 2010 - 2020

*Temperature medie nei mesi di gennaio, aprile, agosto, settembre*



*Piuvosità totale annuale*

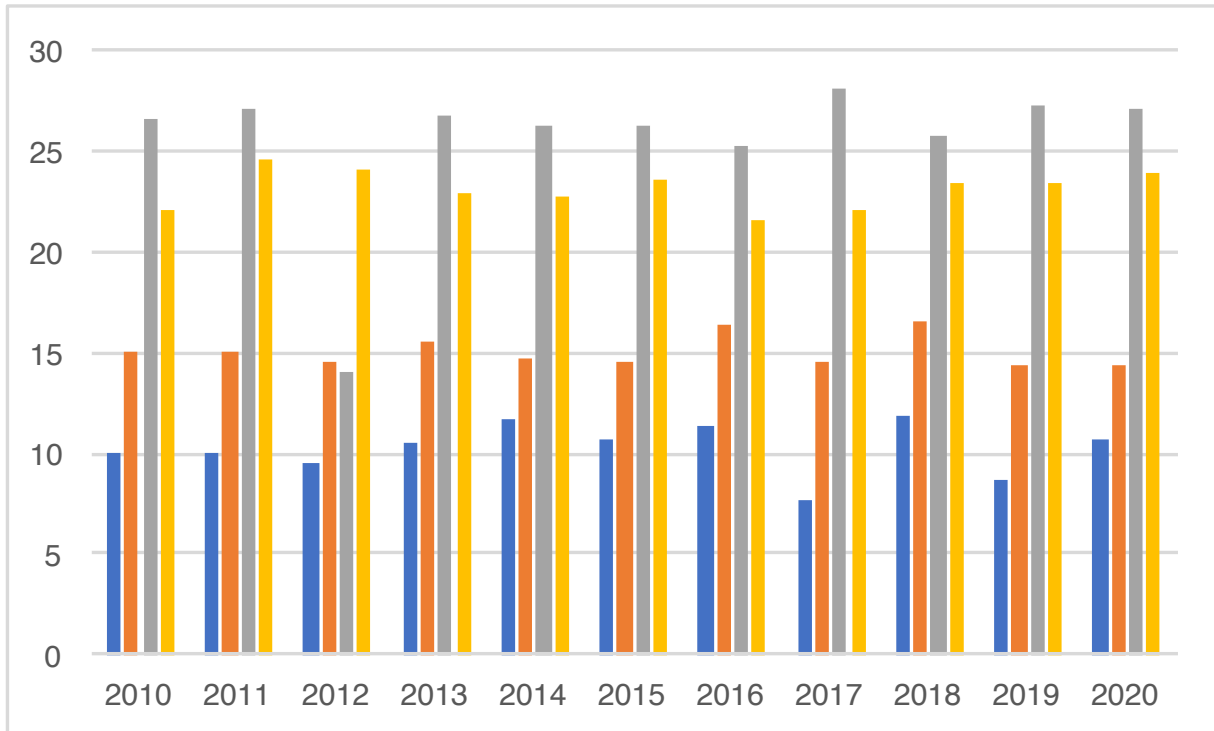




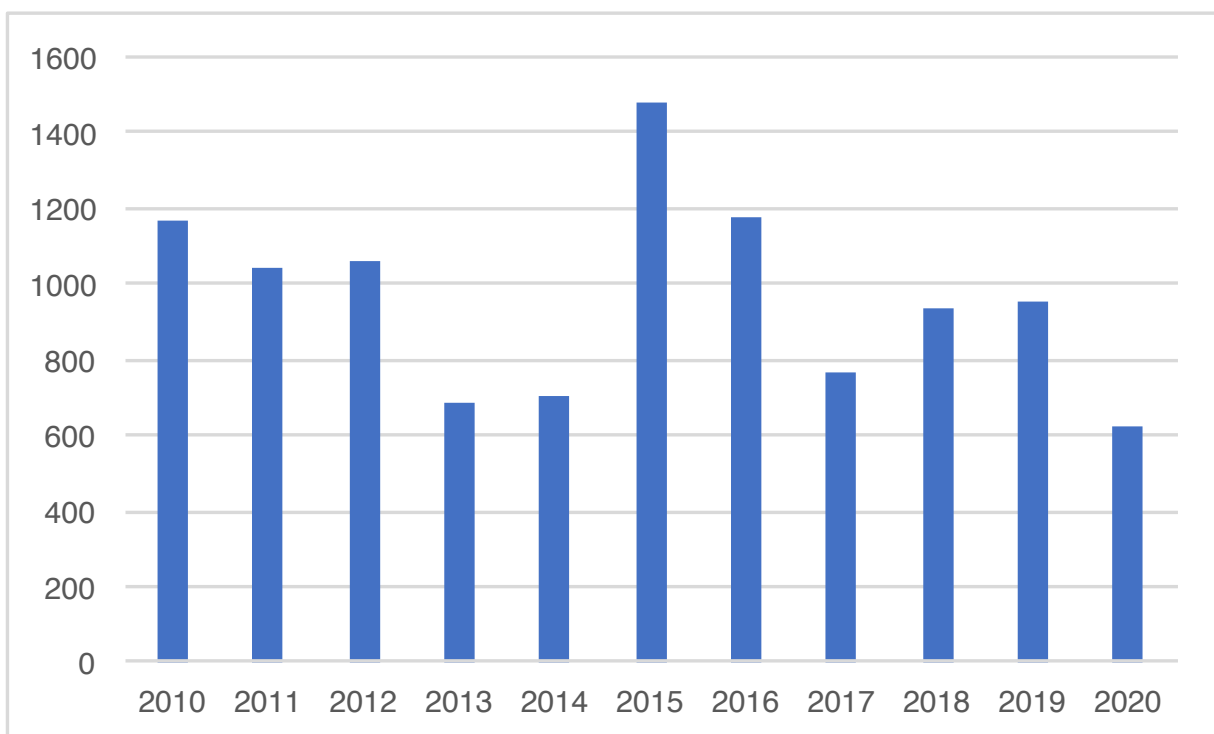
# Locride (Gerace, Bianco, Bivongi)

ANNATE 2010 - 2020

*Temperature medie nei mesi di gennaio, aprile, agosto, settembre*



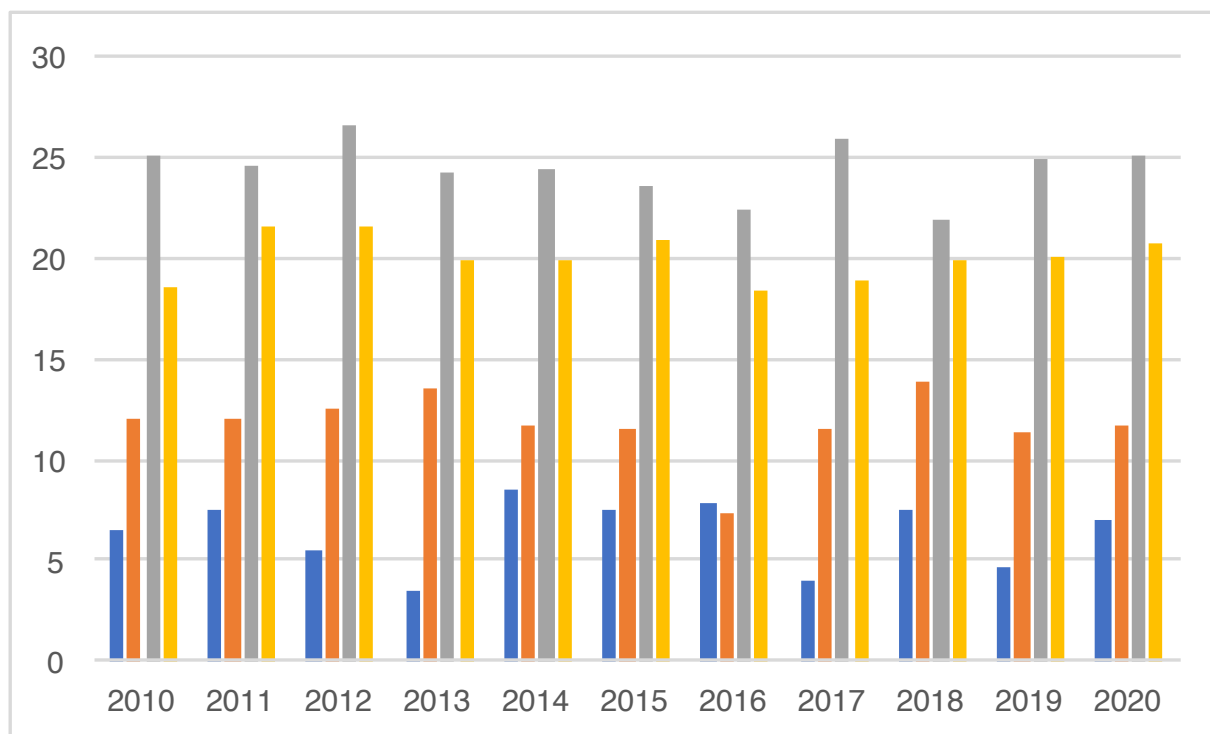
*Piuvosità totale annuale*



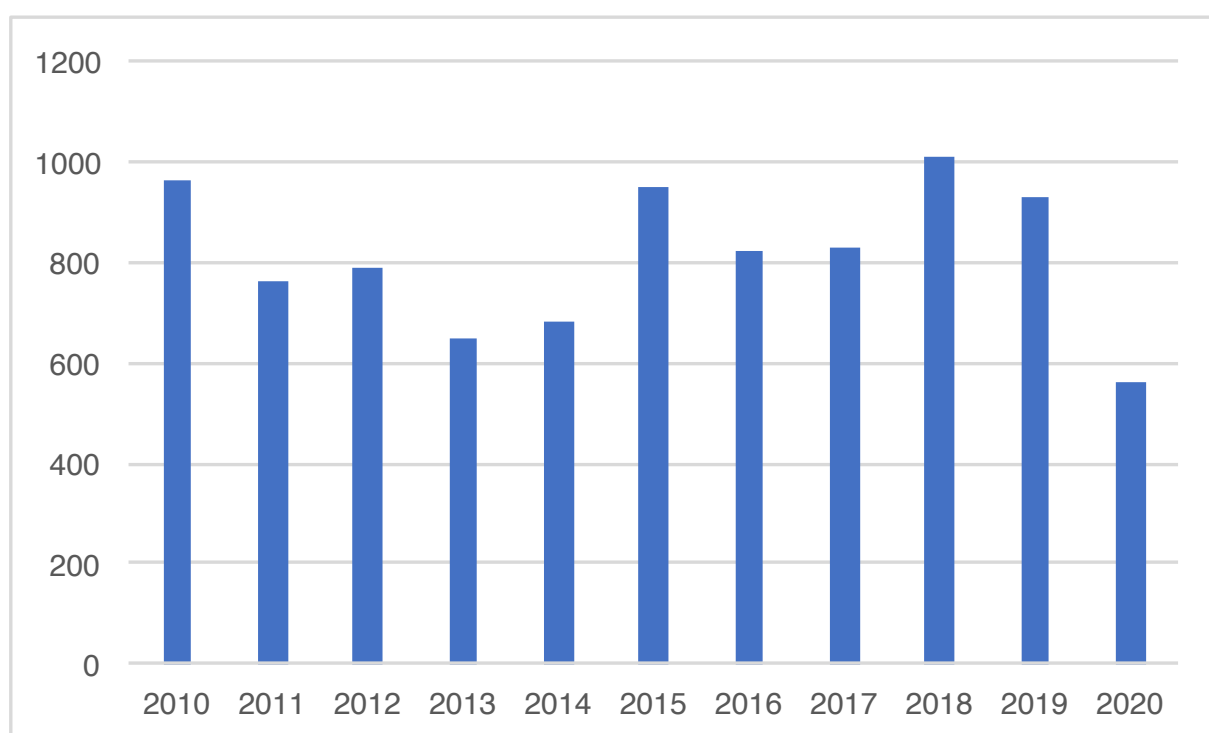
# Area Grecanica (Palizzi, Bova)

ANNATE 2010 - 2020

*Temperature medie nei mesi di gennaio, aprile, agosto, settembre*



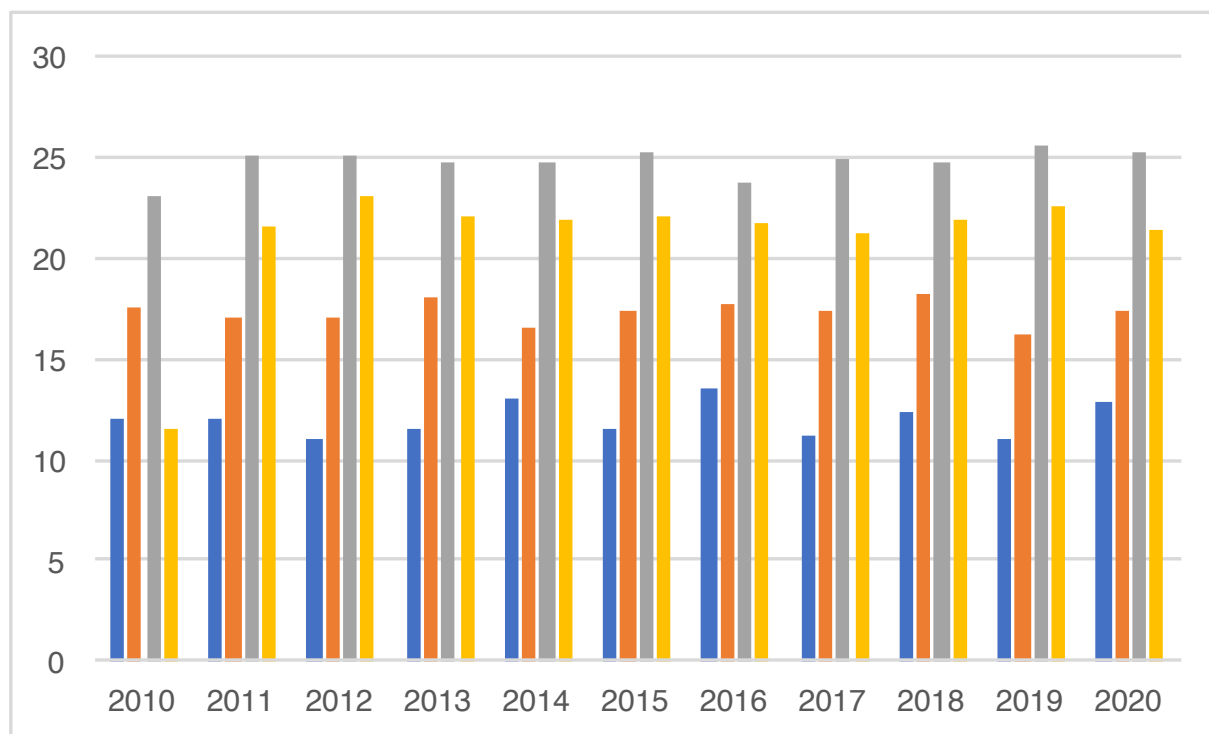
*Pioggia totale annuale*



# Costa Viola

ANNATE 2010 - 2020

*Temperature medie nei mesi di gennaio, aprile, agosto, settembre*



*Pioggia totale annuale*

