



Vini Rossi Calabresi

Bivongi

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Bivongi DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area vinicola del Bivongi è posta su una zona montuosa a ridosso del mare Ionio a 50 chilometri circa a sud di Catanzaro.

L'area ricade nella stretta di Catanzaro a ridosso delle ultime propaggini settentrionali del massiccio delle Serre. Quest'area è condizionata dalle strutture tettoniche tipiche nel contesto geologico del Mediterraneo Centrale.

Corrisponde geograficamente alla parte posta a sud della Stretta di Catanzaro, l'istmo caratterizzato da un stretta valle allungata di 30 km circa che unisce le due coste , ionica e tirrenica e che è il punto più stretto dell'intera penisola italiana. Strutturalmente è una depressione tettonica nota come Graben di Catanzaro. Il Graben di Catanzaro è stato caratterizzato sin dal Pliocene inferiore da un'alternanza di sollevamenti ed abbassamenti, mentre dal Pliocene superiore si registra una generale tendenza all'emersione. Il massiccio risulta poi bordato da più sistemi di faglie

longitudinali e trasversali attive dal Pliocene inferiore. Le litologie affioranti sono costituite da un basamento cristallino metamorfico di tre unità: unità del Frido di argilloscisti, quarzoareniti e calcari arenacei; il metamorfismo alpino e unità di Castagna, diffusa in tutta l'area. Sono Paragneiss grigio-bruni, Micascisti con lenti di gneiss e leucosomi granitoidi, interessati da fenomeni cataclastici e milonitici. I terreni sedimentari sovrastano le tre unità con arenarie e sabbie brune del Miocene medio e superiore, con discreta resistenza all'erosione; calcare evaporitico del Miocene superiore che costituisce un importante strato. Inoltre ci sono conglomerati sabbiosi costituiti da ciottoli metamorfici con matrice sabbiosa bruna, argille marnose con clasti di calcare evaporitico grigio chiaro, calcare arenaceo che affiora sporadicamente ricco di macrofossili.

E ancora sabbie ed argille da giallo a grigio con sottili livelli di conglomeratici di rocce cristalline;

argille grigio azzurre; depositi quaternari; coperture pleistoceniche attestata sui 450-500 metri di altitudini con rocce arenitizzate friabili ed ossidate. Il quarzo è visibilmente

cataclastizzato; i feldspati ossidati ed argillificati conferiscono alla formazione un colore da avana

a

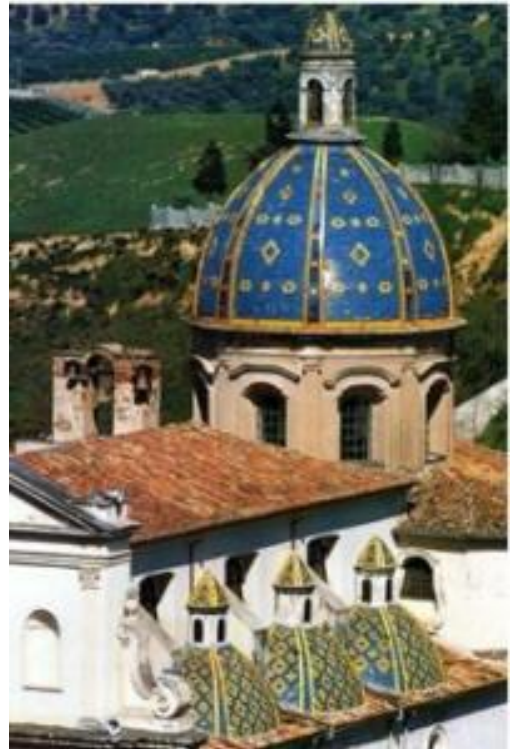
marrone. Infine depositi di origine marina e continentale di colore bruno rossastro e depositi olocenici sabbiosi e pietrosi, con struttura caotica. Sono compresi in questo gruppo i depositi alluvionali.

I vitigni rossi

I vitigni rossi disciplinati per la produzione di questo vino sono il Gaglioppo (localmente detto anche Magliocco), il Greco nero (localmente detto anche Maglioccone), il Nocera e il Calabrese (localmente detto anche Nero d'Avola o Mantonico Nero).

Il Nocera è un vitigno molto simile ai Nerelli coltivato prevalentemente nel messinese da tempi molto antichi. Si ipotizza sia legato agli storici vini "Mamertinum" e ai vini di "Zancle" celebrati dagli antichi latini. Ha una media vigoria, con acini medi e buccia consistente di colore nero-bluastro e la maturazione media.

Il vino prodotto in purezza è di colore rosso rubino carico con riflessi porpora, con buon corredo aromatico, corposo, ricco di acidità fissa, alcol e tannino.



Il Bivongi DOC rosso



La denominazione di origine controllata Bivongi è stata autorizzata dal decreto ministeriale del 24 maggio 1996 per produrre vini bianchi, rossi e rosati nei territori comunali di Bivongi, Camini, Caulonia, Monasterace, Pazzano, Placanca, Riace, Stignano e Stilo, in provincia di Reggio Calabria, e nell'intero territorio amministrativo del comune di Guardavalle in provincia di Catanzaro.

Sono autorizzate per la produzione del vino le uve provenienti dai vitigni Gaglioppo (localmente detto anche Magliocco), Greco nero (localmente detto anche Maglioccone), da soli o congiuntamente con percentuali variabili dal 30 al 50% nell'assemblaggio, il Nocera, il Calabrese (localmente detto anche Nero d'Avola o Mantonico Nero) per il solo territorio del comune di Guardavalle, e il Castiglione, per i territori dei comuni della provincia di Reggio Calabria, da soli o congiuntamente dal

30 al 50%. Possono concorrere anche i vigneti degli altri vitigni a bacca nera, autorizzati per le province di Reggio Calabria e Catanzaro, fino ad un massimo del 10%.

Le rese massime autorizzate delle uve sono di 12 tonnellate per ettaro e devono garantire una gradazione minima naturale di 11,50% vol.

Sono idonei per l'iscrizione all'albo solo i vigneti ubicati su terreni di buona esposizione e giacitura collinare e pedecollinare, con esclusione dei fondovalle e di quelli al di sopra degli 800 metri sul livello del mare.

Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio dei vini possono essere effettuate anche nel territorio amministrativo del comune di Roccella Jonica, a condizione che gli stabilimenti di vinificazione siano ad una distanza non superiore ai 1.000 metri dal confine della zona di produzione delimitata nel disciplinare.

Sono autorizzate le tipologie Rosso, Novello e Riserva, dove per la menzione Riserva, il vino deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve e devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

Per la menzione Novello i requisiti sono quelli stabiliti dalle vigenti norme per la preparazione dei vini novelli sul territorio italiano. I vini Bivongi Rosso ad esclusione chiaramente delle tipologie Novello e Riserva, non possono essere commercializzati prima del 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Il Bivongi Rosso ha colore rosso più o meno intenso, tendente al granata con l'età. Il profumo è vinoso, caratteristico e delicato, con sapore asciutto, armonico, gradevole e talvolta fruttato.

Il Bivongi Rosso Novello è di colore rosso rubino più o meno intenso, con profumo: delicato, vinoso e fruttato, e sapore asciutto o morbido, fruttato, fresco, armonico. Ottimo con il capretto farcito, ideale con i piatti di carne, formaggi e salumi tipici della regione (Caciocavallo silano, Capocollo, Salsiccia e Soppresata di Calabria); il Riserva è particolarmente indicato per arrosti importanti e selvaggina

Le aziende

Cosmi vinifica il Bivongi Rosso D.O.C. con agricoltura biologica. Il risultato è corposo, profumato, carico di estratti, ottenuto da uve Gaglioppo, Greco Nero e Calabrese Nero, vinificate con adeguata macerazione. E' un vino per le pietanze della cucina mediterranea.

Cirò

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Cirò Doc](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area vinicola del Cirò è una ristretta zona che va dalla costa ionica crotonese e si addentra per qualche chilometro nell'entroterra ai margini del Parco Nazionale della Sila, in una zona collinare ai margini orientali del Parco.

L'altimetria degrada con un andamento costante verso il mare, con pendenze medie non eccessive, con le vette più alte che si trovano nell'estrema zona occidentale.

La zona presenta delle forme carsiche e di superficie, con sviluppo di sistemi ipogei tra i più importanti sistemi carsici in gessi d'Italia.

I sedimenti affioranti sono costituiti da argille marnose siltose grigie-azzurre ricche di fossili (pesci fossili, foraminiferi, ostracodi, ecc.) depositatesi nel Pliocene tra i 400 e gli 800 metri di profondità e sono poi coperte da strati verso l'alto di biocalcareni, noduli algali, frammenti di molluschi e di piccole biocostruzioni a Coralli del Pleistocene.

Il clima è temperato, gli inverni miti, ma con forti nevicate a cadenza generalmente decennale per l'arrivo di correnti polari. La temperatura estiva è calda ma ventilata dalle brezze marine che sporadicamente sono afose per le ondate dello scirocco o del libeccio. Le temperature massime possono arrivare intorno ai 40 °C ma con bassi tassi di umidità. Le piogge sono intense in autunno, mentre gli inverni sono poco piovosi e le stagioni estive molto secche con problemi di siccità.

I vitigni rossi

Il vitigno autoctono Gaglioppo trova in questo particolare settore un ambiente estremamente favorevole, producendo un



vino di ottima qualità con un leggero taglio ottenuto con il Barbera, il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon, il Sangiovese, il Merlot e le altre autoctone a bacca rossa autorizzate in Calabria.

Il Cirò Doc



Questa denominazione di origine controllata fu istituita per decreto legge nel lontano 2 aprile 1969, per autorizzare la produzione di vini bianche e rossi in tre distinti settori in cui ricadono nel primo settore i comuni di Cirò e Cirò Marina e in parte i territori dei comuni di Melissa e Crucoli, nel secondo la località Torretta e nel terzo la località Piana di Mazza, entrambe nel comune di Crucoli.

Come base ampelografica l'assemblaggio è costituito dal Gaglioppo per un minimo del 80% affiancato dalle uve a bacca rossa provenienti dalle varietà autorizzate in Calabria, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20% ad esclusione delle varietà Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot, che possono concorrere fino ad un massimo del 10%.

Il Cirò prevede le tipologie Rosso, Classico, Classico Superiore, Classico Superiore Riserva, Superiore e Superiore Riserva.

Le uve per la produzione del Cirò nelle tipologie Classico, Classico Superiore e Classico Superiore Riserva devono essere prodotte nel territorio dei comuni di Cirò e Cirò Marina.

Le rese delle uve non devono superare le 11,5 tonnellate per ettaro, con un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12% vol.

Il Cirò non può essere commercializzato prima del 1° giugno dell'anno successivo all'annata di produzione delle uve.

Il Cirò Rosso Superiore e il Cirò Rosso Classico Superiore se sottoposti ad un invecchiamento non inferiore a due anni, a decorre a partire dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve, possono riportare in etichetta la qualifica di Riserva.

I Cirò Rosso e il Cirò Rosso Classico con un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo di 13,5% vol, possono fregiarsi della qualificazione Superiore.

Il Cirò Rosso ha colore rosso rubino, più o meno intenso, con riflessi violacei, con tendenza al granato nelle riserve. L'odore è gradevole, delicato, intensamente vinoso. Il sapore è secco, corposo, caldo, armonico, vellutato con l'invecchiamento.

Sono ottimi vini per arrostiti, capretti al forno e formaggi duri. Per il Superiore Riserva l'abbinamento è anche con la cacciagione e le carni grigliate, mentre con il Classico si associa anche il cuore, il filetto di bue in crosta e gli spiedini.

Le aziende

Questo vino è una delle eccellenze calabresi e sono molte le aziende, nonostante la ridotta porzione di territorio sotto la denominazione, che lo vinificano con ottimi risultati a livello nazionale.

Caparra & Siciliani è tra le aziende più affermate e premiate, con ottime reazioni da parte dei migliori enologi italiani, fin dagli anni sessanta.

Il Mastro Gurato è un assemblaggio del 70% di Gaglioppo e 30% di Greco Nero, dal rubino luminoso, e gli aromi eleganti. I complessi aromi di visciola sotto spirito sono amalgamati con profumi di fiori secchi e spezie. Fine ed equilibrato, possiede tannini setosi. Per lui il cinghiale ion casseruola.

Nel Classico Superiore Volvito Riserva, vinificato dal Gaglioppo in purezza, il colore diventa granato, con intensi toni balsamici al naso, equilibrati con le spezie dolci e la china. Morbido ed elegante anche nei tannini si accompagna alla selvaggina in umido.

Il Rosso Classico Solagi è di rubino brillante con naso intenso di fiori appassiti e frutti sotto spirito. Fresco e lungo si serve con le fettuccine al sugo di cinghiale.

Il Rosso Classico giovane invece ha colori rubino trasparente, naso intenso floreale che poi evolve verso l'amarena. Fresco e delicato per i saltinbocca.

Enotria produce il Classico Superiore Piana delle Fate Riserva dal colore granato luminoso, con frutta rossa sotto spirito su fondi balsamici. Al palato è fresco, asciutto e dai tannini levigati. Un ottimo abbinamento con i brasati.

La Fattoria San Francesco ha conseguito per il suo Classico Ronco dei Quattroventi, vinificato in purezza, i cinque grappoli. Il rubino è ben vino, il naso elegante e complesso, con frutti rossi e fiori secchi che poggiano sulle spezie dolci e le note balsamiche. In bocca è equilibrato, morbido e solido, con un lungo finale. Da degustare con il pecorino di Crotona.

Il Classico Donna Madda aggiunge al floreale e il balsamico un tocco iodato. Il corpo è solido, il gusto fresco e asciutto. Il finale sapido si abbina bene con la selvaggina in umido.

Ippolito 1845 produce un'ampia linea di Cirò, partendo dal Classico Superiore Colli del Mancuso Riserva, un vino elegante intenso e complesso. Il naso attraversa una vasta gamma, dalla confettura di frutta rossa alle spezie e il rabarbaro con note balsamiche sempre presenti. Morbidezza e persistenza caratterizzano la bocca, con i brasati da abbinare nei pasti.

Il Classico superiore Ripe del Falco Riserva del 1992, vinificato in purezza ha una sorprendente longevità, con un bouquet di tabacco, sottobosco, cuoio e spezie. Al palato è austero, morbido e persistente. Ottimo con lo spezzatino di cinghiale.

Il Classico Superiore Liber Pater ha aromi di frutta rossa matura e spezie dolci. Caldo e fresco per gli arrostiti misti.

Il Rosso Classico invece richiede in abbinamento i formaggi mediamente stagionati.

Santa Venere ha il Classico Superiore Federico Scala Riserva di un granato vivo e complessi aromi speziati avvolti da note scure di humus e fungo. Solido ed equilibrato si abbina con la selvaggina.

Il Rosso Classico invece, con rubino brillante e profumi floreali e speziati, è fresco e giovane per le cotolette panate.

Da segnalare anche le aziende Parrilla e Zito.

Donnici

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Donnici DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area vinicola del Donnici è posta intorno ai versanti dell'altopiano della Sila, le cui origini sono da ricondurre ad epoca geologica ben più remota di quella dell'orogenesi appenninica.

L'altopiano è costituito da graniti, scisti e gneiss biotici che compongono genericamente il suo apparato roccioso di base. L'ambiente fisico vario e scarsamente tormentato, favorisce una complessa vegetazione ed una presenza

umana moderata lasciando intatto un equilibrato sistema interagente. È un vasto, esteso all'incirca per 1700 chilometri quadrati, a forma di quadrilatero, e occupa il cuore più continentale della Calabria con sviluppo relativamente pianeggiante, con altitudine compresa tra i 1200 e i 1400 metri sul livello del mare. Nelle valli scorrono numerosi corsi di acqua, fra cui i maggiori sono il Fiume Neto, il Tacina, il Grati, il Trionto, il Mucone, l'Arvo, l'Ampollino ed il Savuto. La Sila fa parte geologicamente del massiccio granitico-cristallino che costituisce l'arco calabro-peloritano, antiche entità paleozoiche disseminate nell'area del Tirreno ed in cui sono annoverate anche la Corsica e la Sardegna, che si sono formate a partire da circa 300 milioni di anni fa, in un'area del Mediterraneo dove si accumulavano enormi spessori di sedimenti.

Successivamente questi spessori di rocce sedimentarie furono sottoposti ad intrusioni di magmi

granitici e furono coinvolti in fenomeni orogenetici, che le deformarono intensamente e le trasportarono in enormi ammassi per grandi distanze, determinando un rapido sollevamento tuttora attivo. L'altopiano silano è formato essenzialmente dai tre tipi principali di rocce: le rocce magmatiche, le rocce metamorfiche e le rocce sedimentarie. Le rocce magmatiche che affiorano nei

territori del Parco posti in provincia di Cosenza nelle zone della Sila Grande e della Sila Greca, costituite principalmente da rocce intrusive. I litotipi che affiorano più diffusamente sono i graniti,

mentre gabbri e porfiriti sono poco presenti. La natura dei graniti è piuttosto variabile, tanto che più di veri e propri graniti, si dovrebbe parlare in realtà di rocce di tipo granitico, ossia di granodioriti,

monzoniti, tonanti, apliti, dioriti quarzifere con filoni di pegmatiti, di età tardo paleozoica.

Le rocce metamorfiche come il nome suggerisce (letteralmente significa cambio di forma) derivano dalla trasformazione (metamorfismo) di altre rocce preesistenti dovuta principalmente a aumento di temperatura e/o aumento di pressione dovuta al seppellimento e alle spinte di natura orogenetica che la roccia di partenza subisce. Due fattori che possono agire contemporaneamente o singolarmente.

Le rocce metamorfiche presenti in Sila sono gli gneiss, le granuliti, le migmatiti, i marmi, le filladi, gli scisti, le metabasiti e le migmatiti affiorano estesamente nell'area di Monte Botte Donato, mentre affioramenti di marmi e granuliti sono presenti sulla vetta di Monte Gariglione. Le metabasiti e le oficalci affiorano nell'area compresa tra Monte Reventino e Gimigliano. Le filladi e gli scisti sono le rocce più antiche che affiorano nel territorio del Parco.

Le rocce sedimentarie affiorano nella area di Longobucco Caloveto e sono costituite da una successione compresa tra il Giurassico, 210 milioni di anni fa, e l'Eocene, 55 milioni di anni fa. In questa successione si trovano strati fossiliferi che contengono importanti organismi estinti: le ammoniti che abitavano i bacini oceanici ai tempi dei dinosauri.

I litotipi più importanti affioranti in questa zona sono: conglomerati e arenarie, calcari grigi e calcari marnosi rossi ammonitici.

I vitigni rossi

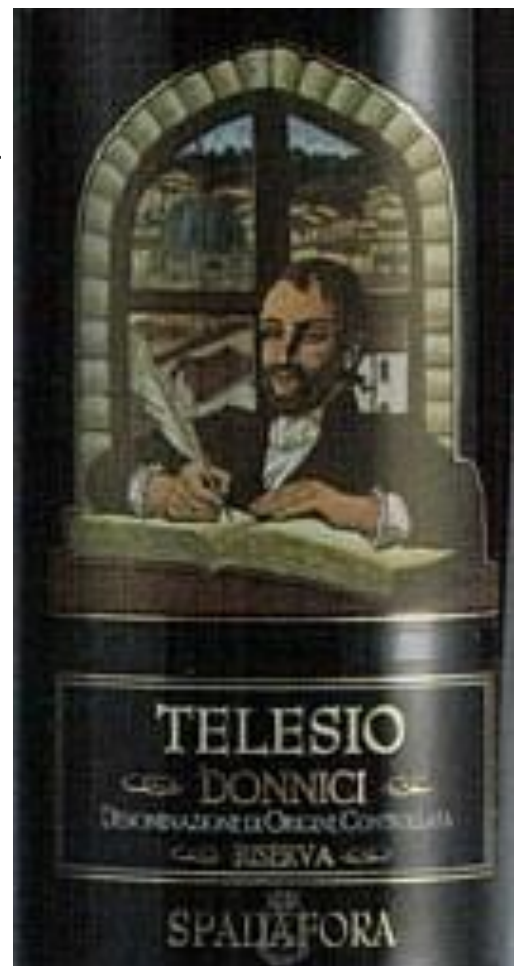
I vitigni rossi utilizzati in questa zona sono il Gaglioppo (localmente detto Magliocco o Mantonico nero) e il Greco Nero, a cui si affiancano alcuni vitigni a bacca bianca come la Malvasia Bianca, il Greco Bianco, il Mantonico Bianco e il Pecorello Bianco.

Il Gaglioppo è la varietà predominante in Calabria, probabilmente di origine greca, che prospera bene in climi secchi e fornisce elevate concentrazioni zuccherine, producendo vini alcolici e robusti seppur raramente eleganti. Per questo viene molto spesso tagliato per aumentarne le potenzialità.



Il Donnici DOC rosso

La denominazione di origine controllata Donnici nasce per decreto ministeriale



l'8 maggio 1997 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nei comuni di Aprigliano, Cellara, Cosenza,

Dipingano, Figline, Vegliaturo, Mangone, Paterno Calabro, Pedace, Piane di Crati e Pietrafitta, tutti in provincia di Cosenza.

La base ampelografica autorizzata prevede l'impiego del Gaglioppo (localmente detto Magliocco o Mantónico nero) per un minimo del 50% nell'assemblaggio, il Greco nero per un minimo del 10%, la Malvasia Bianca, il Greco Bianco, il Mantónico Bianco e il Pecorello Bianco, da soli o congiuntamente per un massimo del 10%. Possono concorrere alla produzione le uve di altri vitigni, autorizzati per la provincia di Cosenza, da soli o congiuntamente, a bacca bianca fino ad un massimo del 10%, e a bacca rossa fino ad un massimo del 20%.

Le rese massime sono fissate a 10 tonnellate per ettaro, e devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol. Sono escluse le forme di allevamento a tendone.

Sono previste le tipologie Donnici Rosso, Donnici Rosso Riserva e Donnici Rosso Novello.

Il Donnici Rosso Riserva deve subire un periodo di invecchiamento minimo di due anni di cui almeno sei mesi in botti di legno a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino Donnici Rosso può utilizzare in etichetta l'indicazione Novello secondo la vigente normativa per i vini novelli.

Il Donnici Rosso e il Donnici Rosso Riserva hanno colore variabile dal rosso rubino al cerasuolo con profumo vinoso e gradevole. Il sapore è asciutto, pieno e armonico. Ottimo con arrostiti, formaggi duri e minestre.

Il Donnici Rosso Novello invece ha colore rosso rubino chiaro, e profumo vinoso, fruttato, gradevole. Il sapore è asciutto, morbido, fresco, fruttato e armonico. Per lui gli abbinamenti sono gli stessi del rosso.

Le aziende

Spadafora è l'azienda leader nella produzione del Donnici, con una gamma di bianchi, rossi e rosati di discreta qualità, con produzioni che risalgono ai primi del novecento.

Il suo Donnici Rosso Vigna Fiego è prodotto con un 75% di Magliocco, 10% di Mantónico e Greco e il 5% di Malvasia. Il risultato nel colore è un rubino chiaro, con naso floreale e speziato. Al palato è caldo e fresco, con maturazione di un anno in acciaio e barrique prima di accompagnare il maialino al forno.

Donnici 99 produce l'Antico di Verzano, dal colore rubino con aromi molto alcolici (sui 14,00%) di amarene sotto spirito e marmellata di ciliegie. In bocca seguono la marasca e le amarene, con tannini un po' aggressivi.

Lamezia

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Lamezia DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Lamezia DOC fa parte della zona pianeggiante della Piana di Sant'Eufemia, che si affaccia sul mar Tirreno tramite l'omonimo golfo, in provincia di Catanzaro, nella Stretta omonima che rappresenta una porzione di territorio larga appena 30 chilometri tra il mar Tirreno e lo Ionio.

È la terza pianura calabrese per estensione, di origine alluvionale e a forma di anfiteatro.

Dal punto di vista geologico questo territorio consiste in una piana interposta tra i massicci igneo-metamorfici, le rocce formatesi, come i graniti, dal raffreddamento in profondità, generalmente lento, di materiali allo stato fluido. Le rocce metamorfiche sono quelle che nel corso della propria evoluzione, trovandosi in condizioni di pressione e/o temperatura elevate, subiscono un cambiamento della composizione e/o struttura originaria.

La Stretta presenta al suo interno settori distinti dal punto di vista morfologico. La piana costiera di Sant'Eufemia è caratterizzata da depositi alluvionali e dalla presenza del Fiume Amato.

La Piana è stata nei secoli caratterizzata da numerosi e vasti ristagni d'acqua, anche paludosi, e ha subito un'ampia opera di bonifica durante il ventennio fascista conclusasi nel 1936.

Il clima è mediterraneo, in genere mite, con piccole differenze di fra inverno ed estate. Non manca qualche zona a clima continentale, in special modo nell'entroterra. I valori più bassi registrati in inverno sono di pochi gradi sotto lo zero, quando la zona viene battuta da correnti di aria fredda, provenienti da nord-est, e di fenomeni moderati di inversione termica. In estate i più elevati, di poco superiori ai 40°, si verificano in presenza di ondate di calore provenienti dall'Africa.

I vitigni rossi

Per la produzione di questo vino si coltivano principalmente il Nerello Mascale e il Nerello Cappuccio, a cui si affiancano il Gaglioppo Nero e il Magliocco Nero o il Greco Nero e il Marsigliana Nero.

Il Nerello è un importante e produttiva varietà autoctona, generalmente utilizzata congiuntamente ad altre uve, che fornisce vini di alta gradazione alcolica anche se non particolarmente concentrati. Tra le due varietà il Nerello Mascalese è la più diffusa. L'uva ha colore rosso chiaro con maturazione tardiva e la vendemmia effettuata fra la seconda e la terza settimana di ottobre. I vini prodotti possono subire un lungo invecchiamento ma hanno una grande variabilità a seconda della zona di coltivazione con notevole sensibilità all'annata ed al territorio di provenienza.

Il Lamezia DOC rosso

La denominazione di origine controllata Lamezia è stata istituita dal decreto ministeriale del 2 maggio 1995 per autorizzare la produzione di vini rossi, bianchi e rosati nei territori comunali di Curinga, Falerna, Feroleto Antico, Gizzeria, Francavilla, Angitola, Maida, Pianopoli, Lamezia Terme e San Pietro a Maida tutti in provincia di Catanzaro.

La base ampelografica disciplinata è costituita dal Nerello Mascale e dal Nerello Cappuccio presenti da soli o congiuntamente dal 30 al 50% dell'assemblaggio, dal Gaglioppo Nero e dal Magliocco Nero sempre da soli o congiuntamente dal 25 al 35% e dal Greco Nero e la Marsigliana Nera da soli o congiuntamente con percentuali variabili dal 25 al 35%.

Possono concorrere anche gli altri vitigni a bacca rossa, autorizzati per la provincia di Catanzaro, presenti nel vigneto, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 20%.

Le rese massime che si possono utilizzare per le uve sono 11 tonnellate per ettaro, con una gradazione alcolica naturale minima garantita di 11,00% vol.

Il Lamezia Rosso dopo un periodo di invecchiamento minimo di tre anni di cui almeno sei mesi in botti di legno e sei mesi in bottiglia a decorrere dal 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve ha diritto alla menzione aggiuntiva Riserva., e può essere elaborato secondo la vigente normativa italiana per essere qualificato anche come vino Novello.

Il Lamezia Rosso e il Lamezia Rosso Superiore hanno colore rosso cerasuolo più o meno intenso, tendente al rubino carico con l'invecchiamento. Il profumo è gradevolmente vinoso, delicato, talvolta fruttato, con un sapore asciutto, di giusto corpo, armonico, talvolta morbido. A tavola si serve con gallina, paste al sugo fresche, minestre con legumi e formaggi semiduri.

Il Lamezia Novello resta di colore rosso cerasuolo più o meno intenso, con profumo vinoso e gradevolmente fruttato e sapore asciutto, morbido, armonico. È indicato per le linguine al pomodoro, pasta e fave e formaggi semiduri.

Le aziende

Le cantine a conduzione familiare Lento hanno una produzione di ottimi vini anche se il Lamezia rosso non fa parte della linea di punta. Il loro Rosso Riserva è comunque un bel vino rubino, con profumi ben equilibrati di confetture di amarena con note floreali per un corpo lieve e morbido, dal tannino levigato. Si

affina nelle barrique prima di essere degustato con il pollo alla cacciatora.

Il generico Rosso Dragone ha una lieve gamma olfattiva di piccoli frutti rossi, con toni balsamici e vaniglia. Al palato risulta gradevolmente fresco con tannini vigorosi. Per lui la pasta e broccoli.

Il Lamezia Rosso di Statti, vinificato con il 40% di Nerello Cappuccio, il 30% di Greco Nero e altrettanto di Gaglioppo, risulta un vino intenso, con ottimo rapporto tra qualità e prezzo. Il naso ha forti aromi vegetali, su una base floreale e di frutti rossi. Fresco e morbido, incontra bene le lasagne ai funghi porcini.

Melissa

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Melissa DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



Il Melissa DOC viene prodotto in una zona poco estesa della provincia di Crotone, in una zona collinare ai margini orientali del Parco Nazionale della Sila.

L'altimetria si caratterizza per un andamento costante verso la montagna, con pendenze medie non eccessive, fino ad arrivare alle vette più alte che si trovano nell'estrema zona occidentale.

La zona si caratterizza per diversità delle forme carsiche e di superficie e lo sviluppo di sistemi ipogei tra i più importanti sistemi carsici in gessi d'Italia.

I sedimenti affioranti sono costituiti da argille marnose siltose grigie-azzurre ricche di fossili (pesci fossili, foraminiferi, ostracodi, ecc.) depositatesi nel Pliocene tra 400-800 m di profondità e passano verso l'alto a biocalcareniti, noduli algali, frammenti di molluschi e da piccole biocostruzioni a Coralli del Pleistocene.

Il clima è temperato, con inverni generalmente miti, e possibili ma temporanee e repentine nevicate dovute all'arrivo di correnti polari con conseguenti diminuzioni della temperatura. In estate la temperatura è calda ma ventilata dalle brezze marine che sporadicamente sono afose per le ondate dello scirocco o del libeccio. Le temperature massime possono arrivare intorno ai 40 °C ma con bassi tassi di umidità. Le piogge si intensificano principalmente in autunno e con inverni poco piovosi e stagioni estive sofferenti per la siccità.

I vitigni rossi

Il principale vitigno rosso utilizzato per la produzione del Melissa è il Gaglioppo, autoctono della Calabria, a cui si affianca il Greco Nero e le varietà a bacca bianca Greco Bianco, Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca.

Il Gaglioppo è vitigno a bacca scura più coltivato in Calabria, e fu probabilmente importato dai Greci ai tempi della loro colonizzazione nel sud Italia. Si trova bene in climi secchi, come quelli di quest'area sofferente spesso di siccità, e le uve forniscono elevate concentrazioni zuccherine, con produzione di vini alcolici e robusti, anche se raramente eleganti. Per questo viene molto spesso tagliato, anche con uve bianche aromatiche come il Trebbiano Toscano.

Il Melissa DOC rosso

La denominazione di origine controllata Melissa viene istituita dal decreto ministeriale del 31 maggio 1979 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nei territori comunali di

Melissa, Belvedere di 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 e Strongoli tutti in provincia di Crotone.

La base ampelografica utilizza il Gaglioppo che deve essere presente dal 75 al 95% nell'assemblaggio, a cui possono concorrere il Greco Nero, il Greco Bianco, il Trebbiano Toscano e il Malvasia Bianca, da soli o congiuntamente dal 5 al 25%.

Le rese delle uve sono stabilite per un massimo di 11 tonnellate per ettaro e devono garantire una gradazione alcolica naturale di minimo 12,00% vol.

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento dei vini possono essere effettuate anche nei comuni limitrofi di Cirò, Cirò Marina e Crucoli sempre tutti in provincia di Crotone.

Il vino Melissa Rosso ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol e che sia stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve può portare in etichetta la qualifica aggiuntiva Superiore.

Il Melissa Rosso ha colore che varia dal rosato carico al rosso rubino con profumo vinoso e caratteristico e un sapore asciutto, corposo e sapido.

Il Melissa Rosso Superiore è di colore rosso rubino con riflessi aranciati con l'invecchiamento. Il profumo è etereo, intenso e persistente con sapore asciutto, vellutato, alcolico, robusto e armonico.



Il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere di 13,00% vol.

Questi vini si abbinano con capretti alla brace, lasagne, formaggi duri e trippa con patate.

Le aziende

Il Melissa è molto meno famoso del suo compagno zonale Cirò, anche se tra le aziende che producono quest'ultimo, molte vinificano anche il Melissa con discreti risultati.

Tra queste si segnala Librandi, che esporta all'estero fino al 50% dei suoi vini. Il Melissa Rosso Asyilia è un buon prodotto dagli aromi floreali e di visciola sotto spirito. In bocca si segnala per freschezza, sapidità e morbidezza, con abbinamenti alle costole d'agnello.

La cantina Val di Neto vinifica il Rosso Superiore Mutrò, che ha un colore rosso rubino e una gamma olfattiva rilevante e complessa, intensa e persistente con la confettura di frutti di bosco e la vaniglia in evidenza. Al palato risulta morbido, con tannini ben strutturati.

Da segnalare anche le Cantine Riunite del Cirò e del Melissa che producono discrete quantità di questa denominazione con risultati soddisfacenti.

Pollino

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Pollino DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Pollino fa parte di una ristretta zona a ridosso dei confini orientali del Parco Nazionale del Pollino, nel nord della Calabria in provincia di Cosenza.

Il Massiccio del Pollino è tra i maggiori di tutto l'arco appenninico ed è costituito da varie montagne con un'altitudine massima di circa 2200 metri sul livello del mare.

La natura delle rocce è di tipo calcareo e calcareo-dolomitico, fortemente soggette a fenomeni di erosione e carsismo che ne cambiano continuamente l'aspetto.

Il massiccio è disseminato di grotte, doline, inghiottitoi e canyon scavati dai torrenti nel loro scorrere impetuoso dopo il disgelo conseguente all'ultima glaciazione.

Gli enormi inghiottitoi fungono da veri e propri raccoglitori-convogliatori di acque piovane che contribuiscono ad alimentare le copiose sorgenti presenti su tutto il territorio.

Il fenomeno del glacialismo è stato di fondamentale importanza per la conformazione del suolo in quanto i ghiacciai ritirandosi, hanno lasciato numerosi depositi morenici e abbandonato massi erratici di notevoli dimensioni. Il Massiccio del Pollino si impone come grande baluardo calcareo-dolomitico originatosi circa 200 milioni di anni fa quando, la Pangea l'unico continente, iniziava a dividersi in vari blocchi e tra questi si andava formando un ampio mare chiamato Tetide, sui cui fondali si accumulavano numerosi sedimenti costituiti soprattutto da scheletri calcarei di organismi marini che sarebbero andati a formare le rocce sedimentarie della catena appenninica e quindi del Pollino. Tutto lo spessore dei sedimenti si è trasformato originando le rocce calcaree e calcareo-dolomitiche nel corso dei milioni di anni.

Alla fine del periodo cretaceo, 70 milioni di anni, i blocchi continentali africano ed europeo cominciarono a riavvicinarsi ed a schiacciare i fondali di Tetide. Gli enormi spessori di roccia iniziarono a sollevarsi per formare le catene montuose delle Alpi e degli Appennini. Nei fondali della Tetide si depositarono sedimenti argillosi che costituiranno il flysch, un insieme di argille, marne, arenarie, che si ritrovano soprattutto nella zona orientale e settentrionale del Massiccio. Cinque milioni di anni fa circa, nel Pliocene superiore, l'area si distese provocando delle fratture nei

massi rocciosi formando enormi blocchi, alcuni dei quali in seguito si sarebbero spostati per sprofondare e formare fosse e rilievi tettonici che oggi caratterizzano la forma vera e propria del Massiccio. Le fosse si sono trasformate in vallate percorse da fiumi o in conche occupate da laghi.

I ghiacciai con il loro lento movimento erosero le rocce disgregandole e trasportandole a valle. I detriti formati si accumularono formando le colline di materiale incoerente dette morene. I materiali morenici rivestono un ruolo di primaria importanza, soprattutto perché piuttosto rari in questo settore dell'Appennino.

La natura calcarea dei rilievi del gruppo montuoso del Pollino, a causa dell'azione chimica delle acque e dell'azione morfogenetica dei ghiacciai, ha portato alla formazione di numerose forme carsiche. Forme come lapies, doline, depressioni endoreiche e si trovano anche grandi depressioni carsiche che sono tipiche degli altipiani appenninici cioè i piani carsici. La peculiarità della zona è la struttura geologica molto differenziata. Questo fa sì che i vigneti si estendano su terreni di origine calcarea, argillosa, marnosa o lavica.

La latitudine del Pollino pone l'area in un contesto climatico mediterraneo, umido e piovoso d'inverno, caldo e secco d'estate, ma alle medio-alte quote (sopra i 1500 m) il clima presenta caratteri temperato-oceanici, con frequenti acquazzoni estivi e inverni nevosi.

I vitigni rossi

Anche per questo vino il vitigno a bacca scura protagonista è il Gaglioppo (localmente noto come Arvino, Aglianico, Aglianico di Cassano e Lacrima) e il Greco Nero, a cui si affiancano le altre varietà a bacca bianca Malvasia bianca (localmente noto come Verdana e Iuvarella), Montonico Bianco e Guarnaccia Bianca che generalmente sono utilizzate nel taglio per apportare aromaticità al vino.



Il Pollino DOC rosso

La denominazione di origine controllata Pollino nasce per decreto ministeriale il 4 giugno 1975 per autorizzare la produzione solo di vini rossi nei territori comunali di Castrovillari, San Basile, Saracena, Cassano allo Jonio, Civita e Frascineto tutti in provincia di Cosenza.

La base ampelografica utilizzata è costituita dal Gaglioppo (localmente noto come Arvino, Aglianico, Aglianico di Cassano e Lacrima) per un minimo del 60% nell'assemblaggio a cui partecipano anche il Greco nero, la Malvasia bianca (localmente noto come Verdana e Iuvarella), il Montonico Bianco e la Guarnaccia Bianca, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 20% con una presenza massima del 20% dei vitigni a bacca bianca.

Le rese massime sono fissate dal disciplinare a 11 tonnellate per ettaro e sono esclusi i vigneti di fondo valle e quelli di pianura. La gradazione alcolica minima naturale che le uve devono assicurare

è di 11,50% vol.

Sono previste le tipologie Rosso e Rosso Superiore quando per quest'ultimo il vino è ottenuto da uve che assicurano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol. e sia stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di due anni a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il Pollino Rosso è di colore rosso rubino o rosso cerasuolo, con profumo vinoso e sapore asciutto, pieno e armonico.

Nel Superiore il colore assume un rosso rubino più o meno intenso, con profumo etereo e sapore asciutto, di corpo, vellutato, armonico. Sono ottimi vini per capretti arrosto, formaggi duri e primi piatti di pasta con sughi elaborati.

Le aziende

Il Pollino DOC viene oggi prodotto localmente da oltre 200 piccoli viticoltori, tra cui i Vignaioli del Pollino che coltivano su terreni franco-limoso-argilloso di bassa vigoria. Il Pollino Rosso Rubino, ottenuto dall'Aglianico e dal Magliocco, è un vino dai profumi di menta e frutti rossi, di tabacco, e dal sapore ampio e strutturato che hanno i vini di queste latitudini.

Ideale per capretto arrosto, maccheroni al pollino, formaggi duri e piatti di carne rossa in genere.

Dopo due anni d'invecchiamento in botte si ottiene il Ponte del Diavolo Superiore, un sontuoso vino per abbinamenti a base di costolette di agnello alla calabrese, carni bianche arrostate e piatti di formaggi e salumi regionali come caciocavallo silano stagionato, ricotta, capocollo, salsiccia e soppressata di Calabria.

Questo vino raggiunge i 13° gradi con un profumo piuttosto intenso e persistente, fruttato, con sentori di prugne e ribes ed un sapore secco, caldo, abbastanza morbido, corposo ed equilibrato.

Si consiglia una temperatura di servizio di circa di 16-18 °C.

L'Azienda Agricola Casalnuovo del Duca produce solo Pollino DOC nella sua linea che include, il Pollino Rosso da uve 100% Magliocco Canino (localmente noto come Lacrima o Aglianico), raccolte a mano nella seconda decade di ottobre e vinificate e fermentate con macerazione delle bucce per una durata di 10 giorni circa a temperatura controllata di 25°. Il vino subisce poi un invecchiamento in barrique di almeno tre mesi e un affinamento in acciaio con completamento in bottiglia. Il colore è rosso rubino intenso con riflessi porpora. Al naso l'aroma è intenso, persistente, caratteristico, fruttato di lamponi, ribes. Il gusto vellutato, struttura notevole, caldo ed elegante.

Gli abbinamenti suggeriti sono per i primi piatti ben saporiti con ragù di agnello o capretto, carni rosse e cacciagione, pecorino stagionato. Si suggerisce una temperatura di servizio di 18°C – 20°C.

Il Pollino Rosso Monteverchio ha lo stesso assemblaggio e metodo di vinificazione del Rosso, ma l'invecchiamento è di almeno tre mesi in carati. Il colore è rosso rubino vivace, trasparente, con aroma fruttato di mora, frutti di bosco, intenso e caratteristico. Al palato il gusto è armonico,

asciutto, leggermente tannico che con il tempo si affina al morbido. Si abbina con primi piatti al pomodoro, carni e arrostiti, formaggi a una temperatura di servizio di 18°C.

Infine il Pollino DOC Boschetto, ancora con l'assemblaggio e l'invecchiamento del precedente ma con colore rosso cerasuolo e aroma intenso, ricco di eleganti note floreali. Al gusto risulta fresco, morbido e invitante con un grado alcolico di 12% vol., 1% più basso dei precedenti. Negli abbinamenti predilige i primi piatti a base di pesce o pomodoro, verdure, carni bianche, formaggi freschi.

Savuto

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Savuto DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona di produzione del Savuto DOC è una vasta area tra il versante occidentale del Massiccio della Sila e la costa tirrenica.

La Sila, è un acrocoro, ovvero un altopiano con versanti scoscesi sul quale si possono trovare, al centro o sui lati, alte montagne. Il massiccio è formato essenzialmente da due gruppi di litologie: rocce magmatiche e rocce metamorfiche, che occupano l'area centrale granitica, intorno alla quale si estendono formazioni collinari calcarei

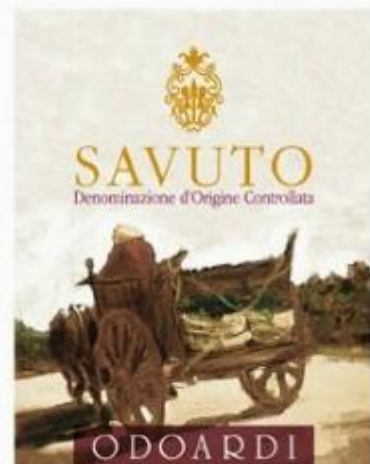
formati da rocce sedimentarie terziarie e quaternarie. Le rocce metamorfiche sono rocce magmatiche di tipo granitico costituenti l'affioramento maggiore.

Il suolo è formato dalla degradazione delle rocce fatte di granito, diorite, scisti, micascisti, gneiss e porfidi, segni ante di un'intensa attività vulcanica preistorica.

Le rocce presenti fanno supporre anche che la zona sia stata, durante il periodo del Miocene medio, semi-sommersa. Sarebbe evidente dai processi di modellazione avvenuti fin dalla formazione dell'area. Questo è dovuto ad una forma di erosione, del territorio dovuto a due forme erosive, una di tipo meccanico, con erosione, trasporto e messa sul posto delle rocce e di tutti i materiali geologici, ed un'altra forma di tipo chimico dovuto agli effetti climatici molto variabili durante le varie ere geologiche. La vite viene coltivata su stretti terrazzi digradanti verso i fondo valle, costruiti e sostenuti con muretti in blocchi di pietra. La geologia dei terreni è abbastanza omogenea, racchiusa tra i rilievi montuosi della Sila, della Catena Costiera e del Reventino. Il clima è variabile dipendente dalla zona specifica, con le zone collinari più piovose e umide e le zone a ridosso del mar Tirreno, più temperate.

I vitigni rossi

Per la produzione del vino viene utilizzato un assemblaggio di Gaglioppo (localmente noto come Magliocco e Arvino), Greco Nero, Nerello Cappuccio, Magliocco Canino e Sangiovese, con



l'aggiunta delle uve bianche del Malvasia Bianca e del Pecorino. Il Magliocco Canino è un vitigno di antica coltivazione in Calabria, Marche e in parte della Sicilia, appartenente alla famiglia dei Magliocchi tipici della viticoltura calabrese. Differisce dagli altri soprattutto per il grandissimo potenziale enologico. È coltivato ormai da pochissimi produttori sulla parte tirrenica delle coste della Calabria, nelle provincie di Cosenza e Catanzaro. La Valle di Neto sembra essere la zona di provenienza di questo vitigno che fu valorizzato già nell'antichità dai Greci, che svilupparono ancor di più la viticoltura locale, già prospera, con nuove superfici vitate che iniziarono a colorare le colline intorno a Cremissa, antica Cirò, che divennero tra le più note dell'intera Magna Grecia.

Il Savuto DOC rosso

La denominazione di origine controllata Savuto nasce con il decreto ministeriale del 19 maggio del 1975 e autorizza la produzione di vini rossi e rosati nei territori comunali di Rogliano, Santo Stefano di Rogliano, Marzi, Belsito, Grimaldi, Altilia, Aiello Calabro, Cleto, Serra d'Aiello, Pedivigliano, Malito, Amantea, Scagliano, Carpanzano, in provincia di Cosenza e Motta, Santa Lucia, Martirano Vecchio, Martirano Lombardo, San Mango d'Aquino, Nocera Terinese e Conflenti

in provincia di Catanzaro.

Le uve autorizzate dal disciplinare sono i Gaglioppo (localmente noto come Magliocco e Arvino), con percentuali variabili dal 35 al 45% e il Greco nero, Nerello Cappuccio, Magliocco Canino e Sangiovese, da soli o congiuntamente dal 30 al 40% con la presenza massima del 10% per il Sangiovese. Possono concorrere alla produzione anche le uve provenienti dai vitigni di Malvasia bianca e Pecorino, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 25%.

Le rese devono essere inferiori alle 11 tonnellate per ettaro e le uve devono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.

Le tipologie previste sono il Rosso e il Rosso Superiore quando quest'ultimo è ottenuto da uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol. e sia sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve. Il Savuto Rosso è di colore rosso rubino più o meno carico, con un caratteristico profumo e un sapore: asciutto, pieno, armonico. Ottimo per arrostiti con sughi saporiti e primi piatti a base di carne.

Il Savuto Rosso Superiore ha color rosso rubino più o meno intenso, con toni aranciati con l'invecchiamento. Il profumo è etereo, caratteristico, con sapore asciutto, di corpo, vellutato e armonico. Per lui capretti farci, pollame nobile e formaggi semiduri.

Le aziende

Anche qui Odoardi è un protagonista, come per lo Scavigna, di questa denominazione. Il suo Savuto Superiore è atteso dal 45% di Gaglioppo, il 25% di Nerello Cappuccio e Sangiovese, con ancora il 15% di Greco Nero e il 15% di Maiocco Canino. La gradazione alcolica di 14% vol, prelude il colore rubino con

unghie porpora. Il naso è intenso, arcaico, con polpa di frutta matura su note speziate. Al palato è morbido, caldo, pieno, con un lungo finale. Passa 14 mesi in barrique per poi abbinarsi all'oca arrosto.

Il Savuto Rosso è attenuto con lo stesso assemblaggio del Riserva, con gli stessi intensi aromi di frutta matura, ma su note balsamiche. In bocca la struttura è compatta, ma morbida e fine. Si affina in acciaio per poi incontrare la tagliata con aceto balsamico.

Le Antiche Vigne di Pirotti Gianfranco producono il Rosso Superiore tannico, sapido e un lungo finale e il Rosso Vigna Colle Barabba, con profumi intensi e fruttati.

Scavigna

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Scavigna DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Scavigna DOC fa parte della zona pianeggiante della Piana di Sant'Eufemia, che si affaccia sul mar Tirreno tramite l'omonimo golfo, in provincia di Catanzaro. Questa zona ricade anche zona di produzione del Falerno DOC, nella Stretta omonima che rappresenta una porzione di territorio larga appena 30 chilometri tra il mar Tirreno e lo Ionio. È di origine alluvionale e a forma di anfiteatro.

La piana è posta tra massicci igneo-metamorfici, le rocce formatesi, come i graniti, dal raffreddamento in profondità, generalmente lento, di materiali allo stato fluido. Le rocce metamorfiche sono quelle che nel corso della propria evoluzione, trovandosi in condizioni di pressione e/o temperatura elevate, subiscono un cambiamento della composizione e/o struttura originaria.

La Stretta presenta al suo interno settori distinti dal punto di vista morfologico. La piana costiera di Sant'Eufemia è caratterizzata da depositi alluvionali e dalla presenza del Fiume Amato.

La Piana è stata nei secoli caratterizzata da numerosi e vasti ristagni d'acqua, anche paludosi, e ha subito un'ampia opera di bonifica durante il ventennio fascista conclusasi nel 1936.

Il clima è mediterraneo, in genere mite, con piccole differenze di fra inverno ed estate. Non manca qualche zona a clima continentale, in special modo nell'entroterra. I valori più bassi registrati in inverno sono di pochi gradi sotto lo zero, quando la zona viene battuta da correnti di aria fredda, provenienti da nord-est, e di fenomeni moderati di inversione termica. In estate i più elevati, di poco superiori ai 40°, si verificano in presenza di ondate di calore provenienti dall'Africa.

I vitigni rossi

Le due uve principali utilizzate sono il Gaglioppo e il Nerello Cappuccio, con le secondarie classiche della zona come i due Cabernet e il Merlot. Il Nerello Cappuccio è un vitigno autoctono siciliano, diffuso soprattutto nell'area dell'Etna. L'origine è sconosciuta e la sua presenza nell'isola è nota da diverse centinaia di anni. Ha rischiato l'estinzione prima di essere rivalutato e offerto sul mercato con buoni risultati. Ha una maturazione tardiva, verso la metà del mese di ottobre, a differenza del suo parente stretto Nerello Mascalese.



Il Gaglioppo è il vitigno a bacca scura più coltivato in Calabria, di probabilmente origine greca, quando dalle Polis elleniche partirono, nel VII a.C., i coloni per il sud Italia. La sua predilezione per i climi secchi sembra confermare questa ipotesi e le uve forniscono elevate concentrazioni zuccherine anche in situazioni di forte siccità, producendo vini alcolici e robusti, ma raramente riescono ad essere fini. Viene quindi spesso tagliato, con uve rosse e con uve bianche aromatiche come il Trebbiano Toscano.

Il Scavigna DOC rosso

La denominazione di origine controllata Scavigna nasce dal decreto ministeriale del 17 ottobre del 1994, e autorizza la produzione di vini bianchi, rossi e rosati, nei territori comunali di Nocera Terinese e Falerna, in provincia di Catanzaro.

La base ampelografica prevede il Gaglioppo per un massimo del 60% e il Nerello Cappuccio per un massimo del 40% dell'assemblaggio.

Possono concorrere alla produzione gli altri vitigni a bacca rossa, autorizzati per la provincia di Catanzaro, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%.

Le rese delle uve devono essere non superiori alle 9 tonnellate per ettaro e devono assicurare un grado alcolico naturale non inferiore a 11,50% vol.

Si possono iscrivere all'albo i vigneti ben esposti, ubicati su terreni di natura argilloso-calcareo e ben drenati. I vini Scavigna DOC non possono essere immessi in commercio prima del mese di gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Lo Scavigna Rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso, con profumo gradevole e intenso, e sapore asciutto, robusto e armonico. Ottimo con carni sia bianche che rosse, i salumi, i formaggi semiduri e le minestre asciutte.

Le aziende

Questa piccolissima denominazione sembra essere ritagliata su misura per i grandi vini di Odoardi, che commercializza, con ottimi risultati e riconoscimenti, lo Scavigna DOC Vigna Garrone; un vino importante, con affinamento lungo in botti piccole. Dal colore concentrato, i sentori ricordano la frutta rossa e le spezie dolci. La base ampelografica include il Gaglioppo al 80%, il Nerello cappuccio al 10%, il Cabernet Franc con il 5% e il Cabernet Sauvignon e Merlot insieme con il 5%. Il colore è rubino carico, molto particolare e definito antocianico, che sembra riflettersi nel proseguire della degustazione. L'eleganza e la ricchezza ne fanno un vino da eleggere tra i migliori, conquistando anche i cinque grappoli dell'Associazione Italiana Sommelier. Il naso è complesso, intenso, con note di frutti maturi, spezie e tocchi balsamici. Al palato conferma la sua nobiltà con un equilibrio perfetto di persistenza e struttura. Ricca morbidezza di tannini fitti ben integrati. Dopo la fermentazione in Allier, viene affinato per 14 mesi in barrique nuove. Da degustare con piatti importanti come l'anatra brasata.

Odoardi vinifica anche lo Scavigna Rosso Polpicello, con il 40% di Gaglioppo, il 25% di Nocera, il 20% di Magliocco e poi il Nerello Cappuccio con il 10% finito con i due Cabernet e il Merlot per il 5%. Il rubino è concentrato, con naso complesso ed elegante di mora matura e note balsamiche. In bocca la complessità è equilibrata dai raffinati e morbidi tannini. Riposa 18 mesi in barrique, prima di accompagnare il pollame nobile. Suggesto con la faraona in carpione.

Solopaca

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Solopaca DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area vinicola di questo vino, a pochi chilometri a nord est di Benevento, sfrutta i territori calcarei a nord del Monte Taburno, massiccio di origine mesozoica, con colline formate da strati ghiaiosi, o ammassamenti di ciottoli misti a calcare ed arenaria. Si è formato durante il terziario da intensi e vasti movimenti tettonici che hanno formato l'Appennino moderno.

I terreni sono argillosi-calcarei-silicei, con qualche raro masso di granito, e frequenti sedimentazioni marine fossili e di selci trasparenti e calcedonio comune.

Ci sono anche tracce di una preistorica attività vulcanica che ha conformato un suolo a tratti tufaceo, con pomici, foglie di mica e cristalli di pirosseno, e forte presenza di potassio che arricchisce il terreno e le vigne.

Il clima è piuttosto freddo, con aria pura e salubre, e

qualche presenza di nebbia.

I vitigni rossi

I vitigni rossi utilizzati per la produzione del vino Solopaca sono il Sangiovese, l'Aglianico, il Piedirosso e lo Sciascinoso.

Il Sangiovese è il grande vitigno nobile italiano, di origine toscana. Si differenzia in Sangiovese Grosso, più nobile e utilizzato nei grandi toscani, e il Sangiovese Piccolo, il più comune che viene impiegato in tutta Italia. Si adatta bene a molti terreni, ma la presenza di calcare sembra esaltarne gli aromi nei vini e a favorirne la qualità. Matura tardi, e produce vini eleganti, alcolici e longevi negli anni caldi, mentre ha un'elevata acidità e durezza di tannini in quelli



freddi. Nelle rese eccessive l'acidità risulta troppo elevata e il colore diluito. La buccia sottile soffre spesso di marciume, per questo l'esposizione solare quando si decide di piantarlo risulta molto importante.

Il Solopaca DOC rosso



La denominazione di origine controllata Solopaca è stata autorizzata dal decreto ministeriale del 30 ottobre 2002, per la produzione di vini bianchi, anche spumante, rosati e rossi, nei territori comunali di Solopaca, Castelvenere, Guardia Sanfrondi, San Lorenzo Maggiore e parte del territorio dei comuni di Cerreto Sannita, Faicchio, Frasso, Telesino, Melizzano, San Lorenzello, San Salvatore, Telesino,

Telese e Vitulano, tutti in provincia di Benevento.

I vitigni autorizzati e le loro percentuali nell'assemblaggio sono il Sangiovese, che può essere di differenti cloni, con quantità che vanno dal 50 al 60%, l'Aglianico, presente dal 20 al 40% nel taglio, a cui possono concorrere gli altri

vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati per la provincia di Benevento in special modo il Piediroso e Sciascinoso, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

Le rese massime delle uve devono essere di 13 tonnellate per ettaro, e devono garantire una gradazione alcolometrica minima naturale di 11,00% vol e di 12,00% nel caso della tipologia Superiore.

I vigneti iscrivibile all'albo sono quelli ben esposti, ubicati su terreni di natura argilloso - calcarea e ben drenati.

Le tipologie disciplinate sono il Solopaca Rosso, il Solopaca Rosso Superiore, il Solopaca Rosso Classico e il Solopaca Aglianico. Per il Solopaca Rosso Superiore il vino deve essere sottoposto ad un invecchiamento minimo di un anno a partire dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.

La menzione Classico è riservata ai vini che garantiscano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol.

Il Solopaca Classico Rosso deve essere sottoposto ad un invecchiamento minimo di un anno a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno di produzione delle uve, e, se sottoposto ad un invecchiamento minimo di due anni, può fregiarsi della menzione Riserva.

Il Solopaca Aglianico non può essere commercializzato prima di ottobre successivo all'annata di produzione delle uve.

Il Solopaca Rosso è di colore rosso rubino più o meno intenso, attenuato con l'invecchiamento. Il profumo è intenso, caratteristico, con sapore asciutto, armonico e vellutato.

Il Solopaca Classico Rosso e il Solopaca Classico Rosso Riserva hanno sempre colore rosso rubino più o meno intenso, che si attenua con l'invecchiamento. Mantiene sempre profumi intensi e caratteristici e sapori asciutti, armonici e vellutati.

Anche il Solopaca Rosso Superiore mantiene le stesse caratteristiche.

Il Solopaca Aglianico invece ha sempre colore rosso rubino più o meno intenso, ma profumo vinoso e gradevole con sapore asciutto, tipico, morbido e vellutato.

Le aziende

L'Antica Masseria Venditti produce il Solopaca Rosso Bosco Caldaia con un assemblaggio al 50% di Aglianico, al 30% di Montepulciano e 20% di Piediroso. Il colore è rubino con sfumature granata. Al naso prevale l'amarena sotto spirito, la viola appassita, il tabacco, la bacca di ginepro e la menta. In bocca è fine e appena tannico, con lunga persistenza. Ideale per il polpettone al vino rosso.

La Vinicola del Vecchio vinifica la Linea Tiffany, con gusti morbidi e profumi tipici per la tipologia Aglianico. La Vinicola del Titerno ha il rosso dal sapore asciutto, armonico e vellutato, come quello dell'Azienda Agricola di Pasquale Scetta.

Verbicaro

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Verbicaro DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Verbicaro è posta ai margini occidentali del Parco Nazionale del Pollino, su una zona di dolci colline che degradano verso il mare e in parte su un territorio pianeggiante caratteristico dell'altopiano del Pollino.

Le rocce sono di tipo calcareo e calcareo dolomitico, soggette a fenomeni di erosione e carsismo che ne modificano continuamente l'aspetto, disseminando il territorio di grotte, doline, inghiottitoi e canyon scavati dai torrenti dopo il disgelo seguito all'ultima glaciazione.

Gli inghiottitoi sono dei raccoglitori-convogliatori di acque piovane che contribuiscono ad alimentare le copiose sorgenti presenti su tutto il territorio.

I ghiacciai ritirandosi dopo l'ultima era glaciale, hanno lasciato numerosi depositi morenici e abbandonato massi erratici di notevoli dimensioni. L'area è un complesso calcareo-dolomitico originatosi circa 200 milioni di anni fa quando la deriva dei continenti creò un ampio mare chiamato Tetide, che accumulò numerosi sedimenti costituiti soprattutto da scheletri calcarei di organismi marini trasformati in rocce sedimentarie e successivamente originando le rocce calcaree e calcareo-dolomitiche.

Quando i blocchi continentali africano ed europeo cominciarono a riavvicinarsi, lo schiacciamento dei fondali del Tetide iniziarono a sollevare gli enormi spessori di roccia formando le catene montuose alpine e appenniniche. L'attuale zona orientale è costituita dai sedimenti argillosi di flysch, un insieme di argille, marne, arenarie, originate dai sedimenti sottomarini. Nel Pliocene superiore, con la distensione dell'area gli enormi blocchi si sarebbero spostati per sprofondare e formare fosse e rilievi tettonici. Le fosse si sono trasformate in vallate percorse da fiumi o in conche occupate da laghi.

Il lento movimento dei ghiacciai, erodendo le rocce e disgregandole, hanno formato le colline di materiale incoerente dette morene, che rivestono un ruolo di primaria importanza, soprattutto perché piuttosto rari in questo settore dell'Appennino.

Le numerose forme carsiche sono appunto originate dalla natura calcarea e dall'azione chimica delle acque e dell'azione morfogenetica dei ghiacciai.. Si trovano qui strutture come lapies, doline, depressioni endoreiche e si trovano anche grandi depressioni carsiche. La zona ha una geologia molto differenziata, e i vigneti si estendono su terreni di origine calcarea, argillosa, marnosa o lavica.

Il clima è mediterraneo, umido e piovoso d'inverno, caldo e secco d'estate, e si presenta temperato-oceanico, con frequenti acquazzoni estivi e inverni nevosi, alle alte altitudini.

I vitigni rossi

I vitigni rossi con cui si produce questa denominazione in rosso sono i classici autoctoni calabresi, il Gaglioppo (localmente chiamato anche Guarnaccia nera) e il Greco Nero, con alcune uve bianche secondarie come il Malvasia Bianca, la Guarnaccia Bianca e il Greco Bianco.



Il Verbicaro DOC rosso

La denominazione di origine controllata Verbicaro è stata istituita con decreto ministeriale il 21 ottobre 1995 e autorizza la produzione di vini bianche, rossi e rosati, nei territori comunali di Verbicaro, Grisolia, Orsomarso, S.Domenica Talao e S.Maria del Cedro, tutti in provincia di Cosenza.

Le uve disciplinate sono il Gaglioppo (localmente chiamato anche Guarnaccia nera) e il Greco nero, presenti da soli o congiuntamente nell'assemblaggio dal 60 all' 80%, con il Malvasia bianca, la Guarnaccia bianca e il Greco bianco, da soli o congiuntamente, per almeno il 20%. A questo assemblaggio possono concorrere gli altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati per la provincia di Cosenza, fino ad un massimo del 20%.

Le rese delle uve devono raggiungere massimo le 12 tonnellate per ettaro e garantire un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 11% vol per il Rosso e di 12% per il Riserva.

Sono idonei per l'iscrizione all'albo i terreni collinari, pedocollinari e quelli della zona di pianura delimitata, mentre debbono venire esclusi i vigneti ubicati in terreni umidi e male esposti.

Il vino non può essere commercializzato prima del mese di gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia e se ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 12,5% e che sia stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni, può portare in etichetta la qualificazione Riserva.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all' annata di produzione delle uve.

Il Verbicaro Rosso è di colore rosso rubino più o meno carico, con odore vinoso, delicato e caratteristico. Al palato il sapore è gradevole, asciutto, vellutato, talvolta leggermente aromatico.

Ottimo con il capretto sia al forno che arrosto, i formaggi duri e i primi piatti al sugo.

Le aziende

L'Azienda Verbicaro Vini e Viti produce il Verbicaro Rosso dal colore rubino, con aromi di leggeri di frutti rossi e aromaticità. La Verbicaro Viti e Vini è stata costituita nel 1998, per promuovere la produzione e la valorizzazione commerciale del vino della zona.

Riunisce produttori ed operatori assicurando la base produttiva nelle varie campagne viticole i rapporti con i numerosi piccoli produttori.

L'azienda mira a dotare il territorio di una struttura ad alta tecnologia per qualificare la produzione vinicola.

