

Vini cosentini. Dopo il progetto di formazione in 11 istituti alberghieri calabresi, rivolta a studenti e a 250 operatori del settore ho.re.ca, la nuova sfida del Consorzio per il 2024 è incrementare le visite in cantina anche fuori stagione e la domanda dei vini in enoteche, winebar e ristoranti.

Il 5 dicembre a **Roma**, durante la presentazione del territorio calabrese in abbinamento al menu dello chef **Nello Grande de "Il Grande Gatsby"** 12 etichette cosentine in degustazione di 12 cantine, protagonisti i vitigni autoctoni: *magliocco dolce, pecorello, guarnaccia, odoraca, greco bianco, montonico* e altre varietà del ricco patrimonio ampelografico calabrese.

Il presidente del Consorzio Dop Terre di Cosenza, **Demetrio Stancati**: "I nostri territori rurali, ricchi di borghi, arte e prodotti tipici, sono una risorsa vincente per attirare i turisti in cantina verso i vini cosentini tutto l'anno. Dai produttori l'impegno per incrementare l'offerta enoturistica del Cosentino. Siamo pronti". I vini **Dop Terre di Cosenza** sono stati protagonisti all'Unahotels Decò Roma; alla presenza del direttore del Consorzio di tutela, **Gennaro Convertini**..



Terre di Cosenza – Vigne della cantina Terre di Balbia, ad Altomonte (Cs)

Parata di vini calabresi

E' stata data una bella bella vetrina di vini cosentini con i media e gli operatori di settore per presentare i vini, le cantine, ma soprattutto la ricchezza enoturistica del Cosentino. Questa è stata la dichiarazione di **Demetrio Stancati**, il presidente del **Consorzio Terre di Cosenza Dop**. Il nostro è un territorio molto eterogeneo, affacciato su due

mari, il Tirreno e lo Jonio, collinare e montagnoso, con alte vette come il Pollino, la catena dell'Orsomarso e l'altopiano della Sila verso sud. Il Cosentino è un esempio di varietà territoriale.

Microclimi, suoli, esposizioni e paesaggi sempre diversi e sorprendenti, ricco anche di eccellenze agroalimentari, specialità esclusive come il cedro liscio di Diamante, il pomodoro a cuore di bue di Belmonte Calabro, la melanzana violetta di Longobardi, il fico dottato Cosentino.

E poi i nostri vini da vitigni autoctoni, i bianchi *pecorello* e *greco*. I rossi *magliocco* e *gaglioppo*, per citare le varietà più note, simboli enologici di un settore ormai maturo per una nuova sfida. Conclude il presidente Stancati. Trasformare la Calabria in una destinazione enoturistica di primo piano, con l'accoglienza e la qualità dell'offerta delle nostre cantine e dei vini cosentini, alcune già dotate di servizi di ristorazione e pernottamento di ottimo livello”.



Terre di Cosenza – Abbazia La Matina, a San Marco Argentano (Cs)

Terre di Cosenza DOP e le sue sottozone

Le Terre di Cosenza DOP (Denominazione di Origine Protetta) sono caratterizzate, oltre che dalla varietà dei vitigni autoctoni, da 7 sottozone (che corrispondono alle 7 Doc unificate con il disciplinare del 2011 e con la fondazione del

Consorzio Terre di Cosenza

Dop nel 2014, che ha sostituito l'ex consorzio Vino Calabria Citra e rivisto le regole di produzione per mettere mano a un sistema di denominazioni ormai obsoleto, allora organizzato attorno a piccole e frammentate Doc, difficili da comunicare e in qualche caso non più produttive.

Il lancio enoturistico delle Terre di Cosenza Dop e dei vini cosentini è la nuova fase del progetto "Local Wine Experience". Un piano di formazione professionale da poco concluso, sostenuto da risorse regionali ed europee, co-finanziato dai produttori, e rivolto a 250 operatori del canale ho.re.ca. (hotel, ristoranti, catering, botteghe del gusto, enoteche), a 300 studenti di 11 istituti alberghieri, a 50 fra giornalisti, *food blogger* e *influencer* calabresi; quest'ultimi coinvolti lo scorso giugno in un viaggio stampa formativo sul territorio e fra le 32 cantine del Consorzio Terre di Cosenza Dop.



Terre di Cosenza – Cantina Ferrocinto, a Castrovillari (Cs)

Il Terre di Cosenza Dop tra cru e sottozone e vini cosentini

Oggi la "piramide della qualità" delle Terre di Cosenza vede un segmento base di vini da vitigno internazionale. Per i rossi in uvaggio con una presenza minima di magliocco del 60%.

Nel segmento superiore troviamo i vini da monovitigno. A seguire le 7 sottozone della ex Doc, con i nomi dei rispettivi territori. Condoleo, Colline del Crati, Donnici, Esaro, Pollino, San Vito di Luzzi e Verbicaro.

Ai vertici della piramide troviamo il Magliocco (con o senza indicazione della sottozona), il vitigno a bacca rossa più diffuso e identificativo del territorio Cosentino. Prodotto da tutte le cantine con rese di max 90 quintali/ettaro (contro i 110 delle altre tipologie), con grado alcolico e tempi di maturazione e affinamenti più elevati. Per i produttori c'è, infine, la possibilità di indicare in etichetta il nome della vigna fra 132 "cru" sparsi divisi tra le 7 sottozone. Toponimi come "Montino" nel caso della sottozona Esaro, nel comune di Altomonte, o "San Bartolo" nella sottozona di Verbicaro.



Terre di Cosenza – Equitazione tra le vigne della Tenuta Paese, a Rogliano (Cs)

Terre di Cosenza DOP: piccola denominazione in forte crescita dei vini cosentini

Il Terre di Cosenza Dop è una piccola denominazione in forte crescita: nel 2020 valeva 2.800 ettolitri di vino certificato Dop, nel 2021 circa 4mila e nel 2022 oltre 7mila, quasi raddoppiato. La superficie vitata a Dop è passata invece dai 126 ettari del 2018, ai 140 del 2020 fino a oltre 175 ettari nel 2022; a inizio anno si conosceranno i dati produttivi del 2023, ma le stime sono date ancora in positivo.

In questo trend di crescita è il vitigno *magliocco* a fare la

parte del leone, la varietà su cui si sono concentrati gli sforzi maggiori per identificarlo al territorio Cosentino; un obiettivo raggiunto nel canale della distribuzione ho.re.ca. Su 3.500 ettari vitati della provincia di Cosenza oltre la metà sono di *magliocco dolce*.

I bianchi, invece, hanno seguito un'evoluzione diversa. Storicamente utilizzati insieme alle uve rosse, sono stati valorizzati in anni più recenti e oggi rappresentano il 30% del vino Dop, comunque un altro dato in crescita vista la tendenza odierna a vinificarli in purezza; un nuovo corso guidato soprattutto dal *pecorello*, il vitigno autoctono di Rogliano che sta facendo da apripista alla rinascita bianchista del territorio Cosentino. Si aprono, però, interessanti prospettive enologiche anche per la *guarnaccia* del Pollino e per il *mantonico*, una varietà "importata" dal Reggino.



Terre di Cosenza – Vigne della cantina Terre di Balbia, ad Altomonte (Cs)

Terre di Cosenza DOP: ricche di "vitigni reliquia". Vini cosentini

La viticoltura Cosentina interessa una fascia altimeosentitrica tra i 300 e i 700 metri *slm*, ricca anche di "vitigni reliquia", alcuni iscritti da poco nel registro delle varietà. Ad esempio "grappoli" a bacca rossa conosciuti col nome di *greco*, arrivati in un lontano passato dalla Grecia, che in realtà le analisi molecolari hanno identificato con varietà diverse, adesso ribattezzate con nomi di fantasia: il

grecaese di Verbicaro, il *negrellone nero* di Montepaone, il *balbino* di Altomonte, citato da Plinio il Vecchio nel *Naturalis Historia*.

E ancora: il *lagario* di Sibari, il *mantonico nero* ribattezzato *brettio nero* e tra i bianchi il *pugno* e la *duraca*; quest'ultimo un clone di *zibibbo* dell'alto Tirreno cosentino, impiegato anche per altri prodotti gastronomici come il *Panicello* di Santa Maria o di Verbicaro, un "fagottino" di uvetta passa avvolto in foglia di cedro. Antichi vitigni che al momento hanno un valore di "banca dati genetica" ma che presto potrebbero entrare in produzione; tra i prossimi a essere iscritto il *montonico pinto*, già da alcuni vinificato.



Terre di Cosenza – Abbazia La Matina, a San Marco Argentano (Cs)

INFORMAZIONI:

www.terredicosenza.it

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/calabria-da-scoprire-profumo-di-cedro/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/visitare-reggio-calabria/>