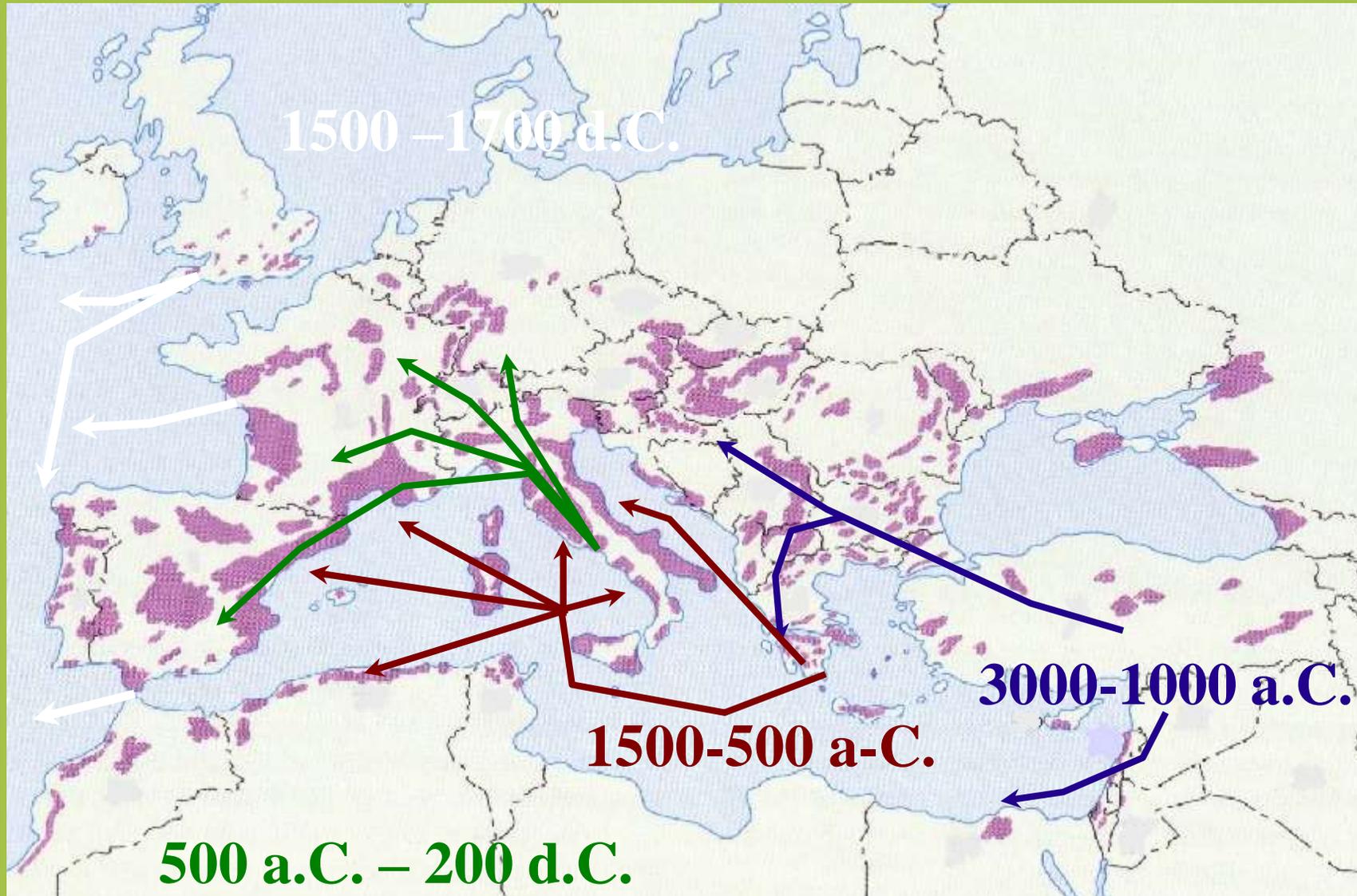


La Calabria del VINO: Una storia che pensa al futuro



LA DIFFUSIONE DELLA VITE



Il periodo storico

Le principali direttrici

La storia del 'vigneto' Calabria

➤ Fino agli anni '60

- ✓ Storia
- ✓ Tradizione
- ✓ Cultura
- ✓ Autenticità

➤ Il Vino

- ✓ Vitigni autoctoni, origini antiche, pre e post Greci
- ✓ Vini prodotti secondo i gusti locali
- ✓ Produzione per autoconsumo
- ✓ Mercato sfuso



La storia del 'vigneto' Calabria

- *Gli anni '70*
 - ✓ *Vino alimento*
- *Il Vino*
 - ✓ *Fattore di competitività: il prezzo*
 - ✓ *Viticultura di sopravvivenza*
 - ✓ *Incentivi U.E. all'espianto*
 - ❖ *Forti riduzioni delle superfici vitate*
 - ✓ *La risposta del viticoltore:*
 - ❖ *Introduzioni di varietà produttive come Sangiovese, Montepulciano, Trebbiano*



La storia del 'vigneto' Calabria

➤ *Gli anni '70*

- ✓ *Il mercato: i vini in bottiglia*
- ✓ *La struttura produttiva: la nascita delle cantine sociali*
- ✓ *Il riconoscimento delle prime D.O.C. (DPR 930/63)*



La storia del 'vigneto' Calabria

➤ Gli anni '80/90

- ✓ Non più 'vino alimento', ma 'vino piacere'*
- ✓ La modifica dei fattori di competitività: la qualità organolettica*



La storia del 'vigneto' Calabria

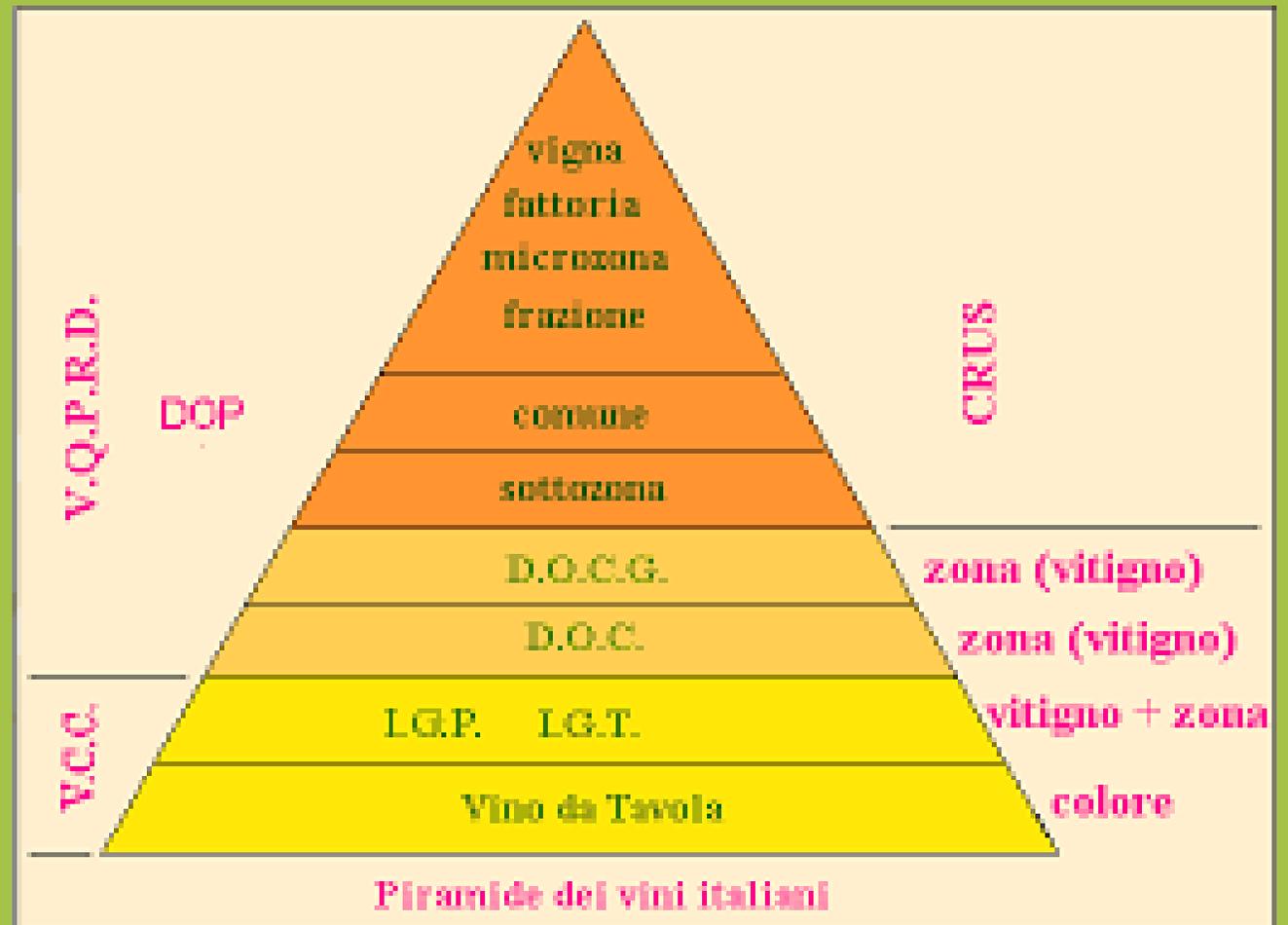
➤ Gli anni '80/90

✓ La Risposta del viticoltore:

- ❖ L'introduzione dei vitigni internazionali

✓ L'opera del legislatore:

- ❖ L'introduzione delle I.G.T. (legge 164/92)



La storia del 'vigneto' Calabria

➤ *Gli anni '80/90*

✓ *Struttura produttiva:*

- ❖ *La nascita delle cantine aziendali*



La storia del 'vigneto' Calabria

➤ *Gli anni 2000*

✓ *Vino emozione*

➤ *Il Vino*

✓ *Fattore di competitività:*

- ❖ *Esperienza*
- ❖ *Territorio*
- ❖ *Fattore identitario*
- ❖ *Cultura*
- ❖ *Tradizione*

Autenticità



La storia del 'vigneto' Calabria

➤ *Gli anni 2000*

✓ *La risposta del viticoltore*

❖ *Il recupero e lo studio dei vitigni autoctoni, spesso in purezza*

- Gaglioppo*
- Magliocco*
- Greco nero*
- Mantonico*



Il vigneto sperimentale a spirale di Librandi

La storia del 'vigneto' Calabria

➤ *Gli anni 2000*

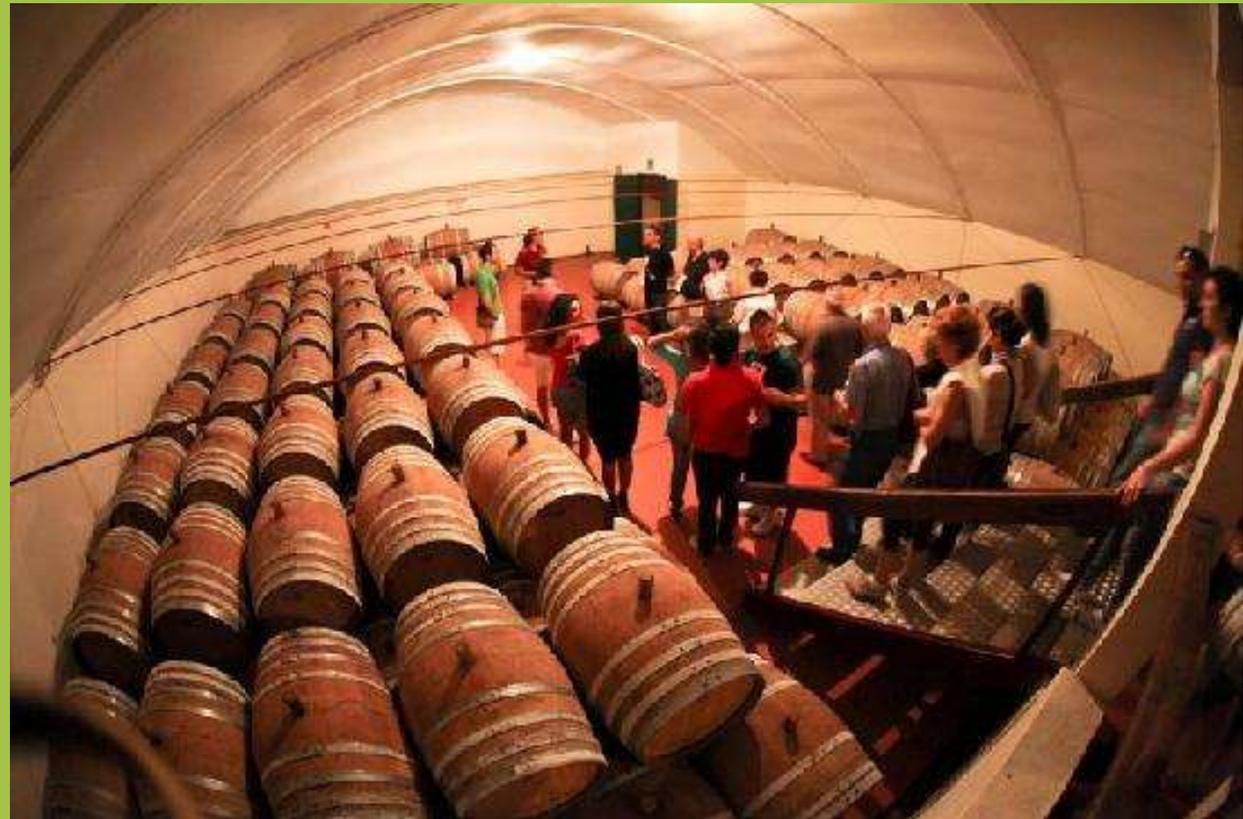
✓ *Vino emozione*

➤ *Il Vino*

✓ *Fattore di competitività:*

❖ *Sistema territorio*

❖ *Il turismo enogastronomico*





I luoghi del 'vigneto' *Calabria*

➤ *CIRO' D.O.P.*

- ✓ Cirò
- ✓ Cirò marina
- ✓ Crucoli
- ✓ Melissa

➤ *Vitigni prevalenti*

- ✓ Gaglioppo
- ✓ Greco bianco



I protagonisti del 'vigneto' Calabria

➤ *Gaglioppo*

- ✓ *Bacca: rossa*
- ✓ *Foglia: media, pentagonale, trilobata*
- ✓ *Grappolo: compatto*
- ✓ *Acino: medio, sferico o ovale*
- ✓ *Buccia: pruinosa, di media consistenza e spessore, di colore nero-rossastro*
- ✓ *Caratteristiche: produzione buona e costante*
- ✓ *Vino: vino di colore rosso rubino, variamente intenso. Fruttato, floreale e vinoso.*



Gli interpreti del 'vigneto' Calabria

➤ *Gli stili di produzione*

- ✓ *Progressisti*
- ✓ *Conservatori*



Il quadro normativo

22-12-2010

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Serie generale - n. 298

ANNESSO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “CIRÒ”

Articolo 1

... Omissis ...

Articolo 2.

I vini “Cirò” rosso e rosato devono essere ottenuti da uve prodotte da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: **Gaglioppo minimo 80%**; possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca rossa provenienti dalle varietà idonee alla coltivazione nella regione 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 vino “Cirò” bianco deve essere ottenuto da uve prodotte da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: **Greco bianco minimo 80%**, possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca bianca provenienti dalle varietà idonee alla coltivazione nella regione Calabria da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20%.

I luoghi del 'vigneto'

Calabria

➤ *LAMEZIA D.O.P.*

- ✓ *Lamezia*
- ✓ *Gizzeria*
- ✓ *Curinga*
- ✓ *Maida*
- ✓ *Francavilla*
- ✓ *Falerna*
- ✓ *Pianopoli*

➤ *Vitigni prevalenti*

- ✓ *Gaglioppo, Magliocco,
Greco bianco e nero,
Mantonico*



TERRE DI COSENZA



V
i
g
n
e
t
o

C
o
s
e
n
t
i
n
o



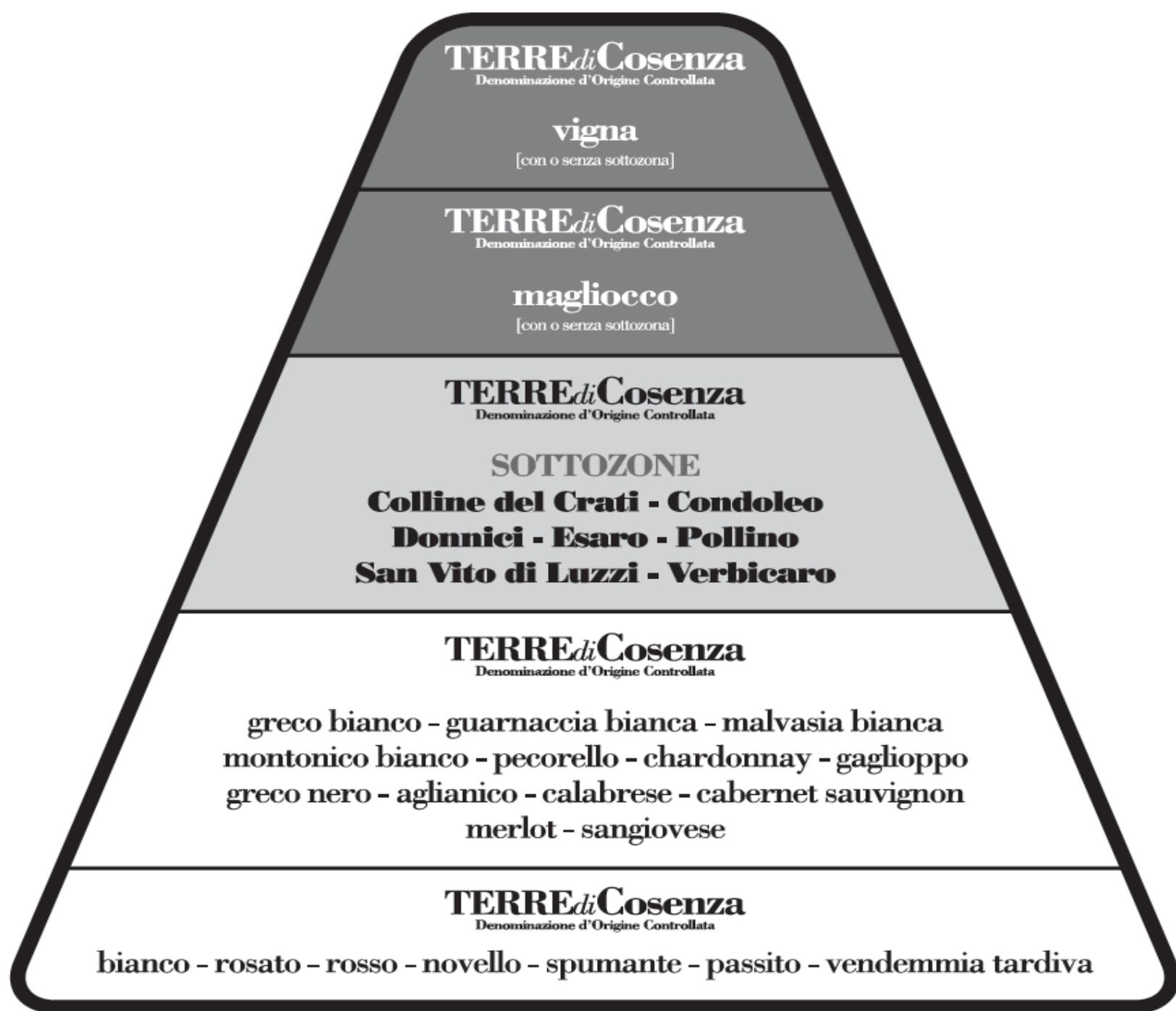
Protagonista del Vigneto Cosentino

➤ *Magliocco Dolce*

- ✓ *Bacca: rossa*
- ✓ *Foglia: media, pentagonale, trilobata*
- ✓ *Grappolo: medio, medio-piccolo*
- ✓ *Acino: medio, ellissoidale-corto*
- ✓ *Buccia: spessa, pruinosa di colore bleu-nero*
- ✓ *Caratteristiche: produzione buona e costante*
- ✓ *Vino: colore rosso rubino intenso, Fruttato, note di frutta matura (prugna, ciliegie, mora) speziato. Elevato contenuto di polifenoli lo rende adatto Invecchiamento*



TERRE di COSENZA



Luoghi del «Vigneto» Reggio

- ✓ AREA GRECANICA
- ✓ COSTA VIOLA
- ✓ LOCRIDE



