

CALABRIA, A CASIGNANA (RC) I PRODUTTORI INSIEME PER PROMUOVERE E VALORIZZARE I VINI GRECO DOC E MANTONICO IGP



Category: [Enogastronomia](#)

In **Calabria** è nata la rete d'impreses fra i produttori del **Greco di Bianco Doc**, vino passito fra i più antichi d'Italia. Infatti, si tratta del vitigno tipico della fascia costiera reggina sul versante ionico nel territorio del comune di Bianco (Rc), nonché dell'omonimo vino DOC la cui produzione è consentita nella provincia di Reggio di Calabria e principalmente nel territorio di Bianco, da cui prende il nome e nel Comune limitrofo di Casignana che rientrano tra i Comuni che fanno parte della Costa dei Gelsomini. Così, le dodici aziende vitivinicole del territorio si sono impegnate a promuovere il vitigno autoctono calabro ormai assodato essere una Malvasia ed attraverso questo, valorizzare turisticamente una delle aree più belle e ricche di storia della Calabria, quale la Costa dei Gelsomini.

L'annuncio è stato dato durante il convegno "Il Greco di Bianco Doc e il Mantonico Igt raccontano la storia del territorio. Come valorizzarli?", moderato dal presidente

Unaga, Mimmo Vita, l'evento si è svolto nella splendida cornice della Villa Romana di Casignana (Rc), gioiello archeologico di inestimabile valore per la bellezza dei mosaici del II, III e IV secolo d.C. ed iscritta tra le Dimore Storiche Italiane. All'incontro, patrocinato dai Comuni di Bianco e Casignana, Regione Calabria, Città Metropolitana ed Associazioni di Categoria, sono intervenute autorità nazionali, regionali e locali.





La vite dalla quale si ricava il Greco di Bianco ha origini molto remote; infatti, si ritiene che il primo tralcio sia giunto in Calabria, nel territorio di Bianco, nella Locride, già nel VII secolo a.C., quando i Greci sbarcarono nella Calabria jonica, presso il promontorio Zefirio, attualmente denominato Capo Bruzzano.

Ma se il Greco di Bianco è un vino che occupa una particolare nicchia nel vasto mercato enologico, è sul Mantonico, un vino originale da inventare, che può essere il nuovo volano dell'enologia del territorio. Un vino, il Mantonico, che a differenza del Greco Doc, prezioso in quanto ottimo passito ma consumato

principalmente nei momenti importanti, è più duttile e quindi più adatto ad un uso immediato come richiesto oggi dalla moda del bere.

La sua storicità però è documentata anche dalla tecnica di appassimento delle uve raccolte rigorosamente a mano e poste delicatamente su graticci di canna al sole (alcuni produttori usano tecniche più moderne, ma ammesse dal disciplinare). L'uva subisce un appassimento di 10-12 giorni, che può determinare, in relazione al contenuto in zuccheri, una riduzione di peso fino al 35%. Al termine avvengono pigiatura e torchiatura. La resa massima di uva in vino al consumo non deve essere superiore al 45%.

Per far conoscere le realtà produttive della Doc, con le caratteristiche peculiari del tradizionale metodo di appassimento delle uve, quindi la pigiatura e la torchiatura e per illustrare il poco conosciuto territorio della locride, è stata organizzata la visita dei giornalisti dell'Unaga e Arga (la stampa agricola ed agroalimentare italiana, gruppo di specializzazione della Fnsi e la sua articolazione calabra) ai produttori del vino Greco.

Così, nel corso della visita alle aziende, Ceratti, Moscatello, Dioscuri, Baccellieri, Caridi, Maisano, Lucà Viglianti, Brancatisano e Naimo, i giornalisti hanno potuto confrontarsi con i produttori interessandosi delle tecniche di coltivazione e di lavorazione, approfondendo le potenzialità di commercializzazione del Greco Doc e del Mantonico Igp. Inoltre, per la decina di giornalisti accreditati non sono mancati momenti culturali, con le visite al Museo del Vino "La Verde" di Bianco, al Museo Archeologico Locri Epizeferi, alla Villa Romana di Casignana, agli antichi Palmenti della Magna Grecia ed incontri enogastronomici. Elementi forti di questo territorio ricco di storia e vestigia si pensi all'Antiquarium di Locri.

Con l'intento di sviluppare l'enoturismo. Perché, vino, bellezze paesaggistiche, come le piscine naturali di Capo Zefirio ed anche l'entroterra ricco di borghi storici sulle pendici dell'Aspromonte, rappresentano il volano per la completa valorizzazione turistica di questa significativa parte di territorio calabrese.

(pg.f.)

