

# SCUOLA DI VINO & COCKTAIL

illustrazione di Felicità Sala

Resistente a gelate e salinità, è un vitigno rustico,  
molto diffuso in Calabria, da cui deriva oggi  
un rosso armonico, risultato di 50 anni di studi

## GAGLIOPPO

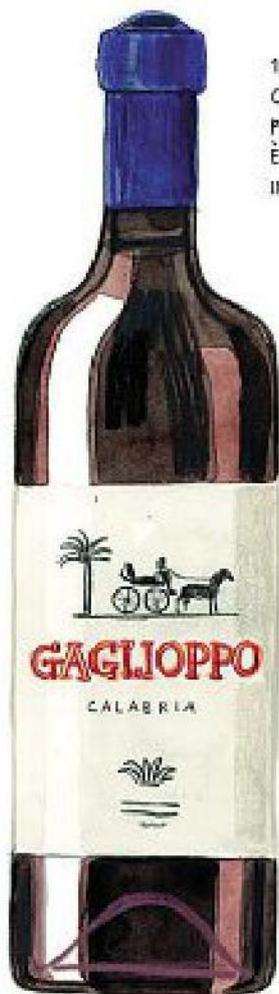
di **Luciano Ferraro**

M

ezzo secolo per il Gaglioppo moderno. La nuova vita di questo autoctono rosso calabrese si intreccia con quella della famiglia Librandi. Una cantina fondata a Cirò Marina, provincia di Crotone, da Raffaele, che nel 1974 ha lasciato la cattedra di insegnante di matematica per dedicarsi al vino della sua regione, e fatta decollare dai figli Tonino e Nicodemo. Ora alla guida ci sono i due figli di Nicodemo, Paolo e Raffaele, assieme ai cugini Francesco e Teresa. Nicodemo ha 77 anni, «ma è molto attivo e si diverte», racconta Paolo. Uno dei loro vini di punta è, dagli anni Ottanta, il Gravello, un assemblaggio di Gaglioppo e Cabernet. «Quel vitigno ci incuriosì e l'abbiamo sempre continuato a studiare, anche con una vigna tutta dedicata alla ricerca e alle sperimentazioni». I 6 ettari iniziali ora sono diventati 232, dopo l'acquisto della tenuta Rosaneti. «Abbiamo cercato — spiega Librandi — di superare la logica dell'assistenzialismo e la supremazia delle cantine sociali. Ora produciamo 2,5 milioni di bottiglie l'anno». Sono stati selezionati i cloni migliori di Gaglioppo, assieme a quelli di altre 200 varietà. I risultati degli studi sul Gaglioppo si ritrovano in due libri. Uno uscito da poco: *Librandi, storia di uomini, vigneti e vini*, di Gianfranco Manfredi (**Rubbettino**), con la sapida introduzione del decano dei critici del vino, Cesare Pillon. L'altro è multi firma, *Il Gaglioppo e i suoi fratelli* (Tecniche nuove). Gli studi sono partiti da vecchie viti ad alberello della zona di Cirò. Poi Nicodemo ha girato la Calabria cercando altri vecchi vigneti. Infine è sceso in campo l'enologo Donato Lanati con il suo laboratorio per le analisi genetiche. Il vino che rappresenta di più questa ricerca è la Riserva Duca San Felice, che unisce la freschezza del vitigno con la ricchezza del gusto e la bevibilità. Espressioni interessanti di altre cantine, che si trovano in zona, sono il Cirò Classico di 'A Vita e il Cirò Classico Federico Scala Riserva di Santa Venere. Il Gaglioppo è un vitigno antico, era citato in Calabria già nel 1700. È molto diffuso nella zona di Cirò, lungo il litorale jonico. Un tempo si distingueva il Gaglioppo paesano da quello napoletano, più vigoroso e con grappoli di maggiori dimensioni. Il vitigno è rustico e resistente alle gelate e alla salinità del suolo. Il vino era in passato sfruttato, grazie alla carica alcolica e alla potenza dei tannini, per i tagli di altri vini al Nord. Ora è diventato un rosso che sa essere elegante e armonico. Grazie a mezzo secolo di ricerche.

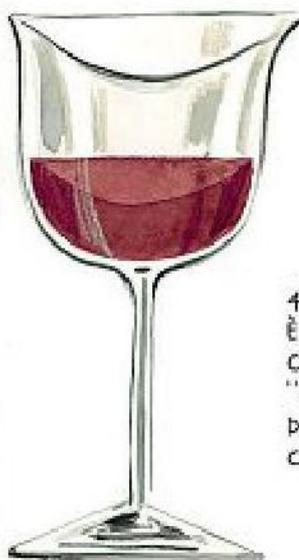
© RIPRODUZIONE RISERVATA





1. IL GAGLIOPPO È UN AUTOCTONO CALABRESE A BACCA ROSSA. PROBABILMENTE L'ORIGINE È GRECA. È IL ROSSO PRESENTE IN TUTTE LE DOC CALABRESI

2. LA ZONA D'ELEZIONE È CIRÒ, CHE DÀ IL NOME ANCHE AL VINO: CIRCA 2500 ETTARI, SPESSO FRAZIONATI IN PICCOLI APPEZZAMENTI DI VIGNAIOLI



3. IL NOME VIENE DAL DIALETTO, "PUGNO CHIUSO", E INDICA LA COMPATTEZZA DEL GRAPPOLO. LE PIANTE SONO ALLEVATE AD ALBERELLO

4. LA PRIMA CITAZIONE È DEL 1239, SI PARLA DI UN CARICO MARITTIMO DI VINO "GALOPPO" TRASPORTATO DALLA SICILIA ALLA CAMPANIA