



VIAGGIO IN CALABRIA - verticale di GRAVELLO e VINI LUCANI

di **Rocco Lettler**

VINI AGGIO in IV CALABRIA – verticale di gravello - dal 'Giornale di Olgiate' (Como) . di **Rocco Lettler**



La Calabria del **V**ino ha **V**issuto un momento di straordinaria intensità con la verticale di **V**ino **Gravello** organizzata da Librandi, storica azienda simbolo della **V**iticoltura calabrese, e da Fondazione Italiana Sommelier **Calabria** e Bibenda.

Un **vi**aggio attraverso il tempo, un percorso che ha **s**velato l'anima più autentica di un **vi**no simbolo del territorio, capace **di** raccontare, **v**endemmia dopo **v**endemmia, la sua **e**voluzione e il legame **i**ndissolubile con la terra da cui nasce.

L'**e**vento, tenuto al Best Western Hotel Class di Lamezia Terme, è **s**tato **g**uidato dal magistrale racconto di Paolo Lauciani, **s**ommelier e docente della Fondazione italiana **s**ommelier, una delle **v**oci + **i**nfluenti della **d**ivulgazione enologica in Italia, dall'**a**utore**v**ole testimonianza di Paolo Librandi, titolare dell'azienda di Cirò Marina (Crotone) assieme al fratello Raffaele.



Un **vi**aggio **a**tt**ra**verso sei annate iconiche del **g**ravello, dalla più recente 2022 fino alla storica 1990 (2022- 2015 - 2012 - 2003 - 2001-1990). **A**tt**ra**verso ogni calice, il pubblico ha potuto percepire l'**e**voluzione del tempo, le sfumature **di** ogni stagione, l'incontro perfetto tra il **g**aglioppo e il **c**abernet **s**auvignon, due **v**arietà che nel **g**ravello trovano un equilibrio **di** rara eleganza.

Il **g**ravello ha **v**isto la luce nel 1988 come espressione di un progetto enologico innovativo, **x** **v**alorizzare il **g**aglioppo **a**tt**ra**verso l'incontro con il **c**abernet **s**auvignon .





Un'intuizione che ha dato **V**ita a un **V**ino dal carattere unico: coniuga la forza del territorio con una **V**isione moderna,

portando l'identità **V**iti**V**inicola calabrese oltre i confini regionali.

Un **V**iaggio lungo più di 30 anni .

La **v**erticale ha xpresso di ripercorrere l'**e**voluzione del **g**ravello nel tempo e di riflettere sulle prospettive future della produzione

Viti**V**inicola del territorio. Il **v**ino è un testimone **d**el tempo, un **i**nterprete **d**el paesaggio e **d**ella cultura che lo genera .

“ Ritro**v**are in ogni annata lo spirito autentico del nostro lavoro è x noi la conferma che la strada **i**ntrapresa è quella giusta “

ha dichiarato Paolo Librandi. Da tre generazioni la famiglia **L**ibrandi è protagonista della **V**iti**V**inicoltura calabrese .

Le tenute di **p**roprietà contano circa 350 ettari, dei quali 232 **V**itati, 80 a uliveto e i restanti boschivi .

Le sei tenute : Rosaneti (il cuore pulsante dell'azienda) , Critone , Ponta Duca Sanfelice , Pittaffo , San Biase e Brisi .

Qui il lavoro **v**a a concentrarsi soprattutto su **V**itigni autoctoni della zona .

L'azienda è da sempre a gestione esclusi**v**amente **f**amiliare.

V I N I LUCANI *di Rocco Lettler*

È normale chiedersi se **P**lo **S**in**S**i , abbia il dono dell'ubiquità, visto che è ben **d**ifficile non trovarlo dietro al banchetto dei suoi



prodotti in qualsiasi **m**anifestazione eno-gastronomica del nostro territorio.

Im**m**ancabilmente, questo signore **d**i mezza età





dall'aria intellettuale, si affaccenda x fiere, mercatini biologici, simposi, meeting, cercando di far conoscere i prodotti della terra di Lucania che realizza in collaborazione con la parentela di Ripacandola (Pz).

Quest'ultimo, è il paese della Basilicata da dove i genitori di Pio Sinisi emigrarono x venire a stabilirsi e lavorare al nord. Lui, non dimenticando le sue origini, fra un viaggio e l'altro a sfondo vacanziero in quel di Ripacandola, si decise, oltre dieci anni fa, di cominciare a produrre vino e olio.

Nasce così l'azienda agricola Podere Lucano, specializzata nella produzione di Aglianico Doc Bio, Rosato e Greco Igt e Olio Extra Vergine d'Oliva Bio.

Il nome dato alla linea dei vini, e non dimentichiamoci dell'ottima grappa, è Terra dei Lupi, prendendo spunto da Lucania, che dal greco Likos significa lupo.

In questo momento, l'uomo onnipotente ha realizzato una nuova veste alle bottiglie del suo vino, dotandole di una etichettatura accattivante, ma la vera e piacevole sorpresa rimane dentro il contenitore di vetro.

Se si vuole godere della fragranza che esprime la terra della Basilicata, basta stappare un Aglianico Doc Symposium 2012 oppure un Augustus, sempre del 2012 e assaporarlo in santa pace.

Ottimi e freschi il Rosato e il Greco, con un rapporto qualità-prezzo conveniente.

E in ultimo, come non menzionare l'Olio Extra Vergine d'Oliva Bio.

Un prodotto che sempre più comaschi stanno conoscendo entusiasticamente.

L'azienda agricola Podere Lucano è una piccola realtà a conduzione familiare che prosegue la tradizione avviata sin dal secolo scorso dai nonni Antonio e Michele che, con grande passione e sacrificio, coltivarono la loro terra producendo olio, vino e cereali, colture tipiche del territorio.





Gli attuali titolari dell'azienda si *prefiggono* di continuare la tradizione dei loro avi nell'assoluto rispetto del territorio, *prefiggendosi* di migliorare sempre + la qualità dei loro prodotti .

Notizie sull'Aglianico del Vulture

L'Aglianico del Vulture DOC comprende le seguenti tipologie di vino: Rosso e Spumante Rosso .

La zona di produzione dell'Aglianico del Vulture DOC comprende il territorio di numerosi comuni della provincia di Potenza .

L'Aglianico del Vulture DOC Rosso si presenta di colore rubino cupo, al naso l'impatto olfattivo offre sensazioni anche minerali, x poi cedere sensazioni di mora e ribes anche in confettura, bacche di ginepro, tabacco e note speziate ; in bocca si offre con spessore, un tannino vellutato e lunga xistenza.

L'Aglianico del Vulture DOC Spumante Rosso è di colore rosso rubino tendente al granato, con l'evoluzione può assumere riflessi aranciati ; al naso i fiori di campo si aggiungono alle profumazioni fruttate ; in bocca ha ritorno di frutti rossi e spezie . Il vino a Denominazione di Origine Protetta Aglianico Vulture non può essere immesso al consumo in data precedente al primo settembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Il vino Aglianico del Vulture DOC nella tipologia Spumante Rosso deve essere ottenuto esclusivamente x rifermentazione naturale in bottiglia e la durata del procedimento di elaborazione non deve essere inferiore a nove mesi.

Uvaggio : rosso , spumante rosso : Aglianico del Vulture e/o Aglianico 100% .





Specifiche aggiuntive : l'Aglianico del Vulture DOC può essere accompagnato dalle menzioni geografiche aggiuntive riferite a comuni, frazioni o aree comprese nella zona di produzione e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino è stato ottenuto .

RIPACANDIDA

Ripacandida si presenta come un lindo paesino abbarbicato sulla rupe da cui domina le ampie vallate che la circondano , fatto di case bianche di calce .

Sorge su una delle tante colline della zona del Vulture, ampia regione che si stende a sud del fiume Ofanto (che costituisce il confine naturale settentrionale della Basilicata), regione di radicate origini storiche che prende il nome di melife .

Essa si estende lungo le pendici del massiccio vulcanico del Monte Vulture e costituisce una vasta sottozona della regione lucana , caratterizzata dalla coltivazione e produzione delle uve "Aglianico", che danno il nome ad uno dei vini tipici regionali + rinomati ed apprezzati , l'Aglianico del Vulture, appunto.

Dalla rupe su cui Ripacandida sorge è possibile godere di paesaggi a xdita d'occhio e x tutto il corso principale si vede xattamente il Monte Vulture e la Valle di Vitalba .

RIPACANDIDA (Potenza)

