



## Incontro Sud-Nord al Conca Bella di Vacallo

Dalla **Calabria** al **Conca Bella Boutique Hotel & Wine** in Ticino

Exclusive Wine Dinner

con **Cantine Zagarella**



Un incontro che ha visto il territorio **calabrese** raccontato dai produttori Maria Clelia e Giovanni Zagarella.

Un viaggio nei profumi nobili del **Sud** tra tecnologia, tradizione, storia e avanguardia.

Una serata condotta da due esperti sommelier della confinante provincia di **Como** : Therése Lönnqvist e Federico Bovarini che hanno raccontato i vini che hanno accompagnato il lungo aperitivo e i piatti preparati dallo chef del **Conca Bella** .



Ma andiamo con ordine.

Quando si parla dell'**enologia calabrese**, il riferimento a questo vino va subito al **vino iconico** della Costa Ionica, il Cirò. Ma qui il Cirò non appare in nessuno dei vini.

L'Azienda Agricola Zagarella, che ha sede a **Reggio Calabria**, ci ricorda che i vini della Magna Grecia sono vari e raccontano, uno dopo l'altro, storie di grande resilienza e raccontano sapientemente le magnifiche sorti di un territorio assolutamente favorevole all'enologia .

L'azienda, che nasce nel corso del XIX secolo, si sviluppa oggi su circa 70 ettari, di cui però solo dieci sono dedicati alle uve: c'è spazio anche per le olive e i castagni, baciati dal sole e bagnati dalle acque dello Stretto di Messina .

L'uso di tecniche di produzione rigorosamente naturali, come il sistema *Ganimede* (*Il vinificatore Ganimede è un innovativo fermentatore verticale che utilizza l'anidride carbonica prodotta durante la fermentazione per effettuare il rimescolamento delle vinacce* .



Il **vinificatore Ganimede** effettua tutte le operazioni senza l'utilizzo di pompe esterne ma sfruttando solamente la **pressione prodotta dalla fermentazione**, rendendolo un **macchinario enologico altamente ecologico**, privo di interventi meccanici) che garantisce un **ricorso a temperature di vinificazione** più basse .



Il vino in tal modo si **riconosce** per una spiccata estrazione dei **profumi tipici dei vitigni** ed una maggiore persistenza degli stessi al bicchiere .



L'accurata e attenta **raccolta manuale** rispetta i tempi della naturale **maturazione** favorita dal calore del sole e delle escursioni **termiche determinate** dalle **correnti dello stretto di Messina**.

Il **Terragrande racconta** la storia della terra che ha equilibratamente nutrito ogni singolo grappolo d'uva dal quale è stato generato.

**Matrimonio d'amore con...pancia di maiale cotta a bassa temperatura con il suo ristretto e spuma di patata.**

**Ma** pure accompagna... il tris di formaggi con miele di castagno, mostarda di Cremona e pane ricco .