



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 Boverini che hanno raccontato i **vin**i 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 **vin**o va subito al **vin**o iconico della **Costa Ionica**, il Cirò. Ma qui il Cirò non appare in nessuno dei **vin**i.

L'Azienda Agricola Zagarella, che ha sede a **Reggio Calabria**, ci ricorda che i **vin**i 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 **Terra grande** 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**.