Il Merano Wine Festival in Calabria: vini di mare

scritto da Stefano Montibeller | 17 Giugno 2025

Il Merano Wine Festival accende i riflettori sulla viticoltura calabrese, esaltandone la straordinaria biodiversità genetica, la storia millenaria e le sfide climatiche. Dal Gaglioppo al patrimonio di oltre 200 varietà autoctone, la Calabria punta a diventare un modello di innovazione enologica e sviluppo enoturistico sostenibile.

In Italia ci sono migliaia di ponti: stradali, ferroviari, antichi, monumentali. Eppure, nessuno di questi supera i 1168 chilometri che oggi uniscono idealmente Merano e Cirò. Non è un ponte normale: è un lungo filare di viti, un ponte di biodiversità e visione tracciato da Helmut Kocher e dal Merano Wine Festival per unire due regioni opposte.

“È una cosa tutta da scoprire”, racconta Kocher con

l’entusiasmo di chi intravede opportunità ancora inesplorate. **“Vi consiglio di scoprire anche i vini rosati, tutti a base di Gaglioppo.”**
Ma l’idea che lo muove va ben oltre il piacere del bicchiere: l’iniziativa calabrese del Merano Wine Festival si propone come **progetto culturale, economico e identitario**, capace di accendere finalmente i riflettori su un patrimonio che, troppo spesso, la grande narrazione enologica nazionale ha lasciato ai margini. Non è un caso che gli antichi Greci la definissero **Oenotria**, la terra del vino, un nome che ne consacrava la vocazione già millenni fa.

Il viaggio comincia tra le colline argillose del Marchesato di Crotone, che digradano fino al Mar Ionio. “Le vigne arrivano fino al mare, sembrano terrazze marine”, spiega Cataldo Calabretta, vignaiolo e testimone della vocazione storica di Cirò.

Questa conformazione naturale definisce non solo il paesaggio, ma anche il carattere dei vini. Le **brezze costanti**, il suolo giovane e l’altitudine moderata conferiscono ai grappoli una freschezza sorprendente, nonostante la latitudine. È qui che la Calabria vitivinicola trova una delle sue prime identità distintive.

A guidare la scoperta delle diverse aree produttive è stata Barbara Fasano, guida preziosa che ci ha accompagnato lungo l’itinerario calabrese offrendo preziosi spunti storici e geografici. “Questa regione, oggi percepita come periferica nei grandi flussi commerciali, era un tempo centrale nei traffici mediterranei. **La Calabria è stata per secoli un crocevia di popoli e culture**, e questa stratificazione si riflette ancora oggi nella sua straordinaria biodiversità agricola e viticola”, ha spiegato Fasano, sottolineando come la storia di questa terra continui a giocare un ruolo fondamentale nell’identità vitivinicola calabrese.

Oggi **Cirò rappresenta circa il 40% dell’intera superficie**

vitata della regione, con oltre **1500 ettari** distribuiti su quattro comuni: Cirò, Cirò Marina, Melissa e Crucoli. Una concentrazione notevole in una regione che, nel complesso, conta appena **10.000 ettari di vigneto**.

“Qui il vitigno principe è il Gaglioppo, che rappresenta circa l’80% degli impianti”, precisa ancora Calabretta. Una vera **monocultura storica** che, per secoli, ha segnato l’identità produttiva locale. Ma la Calabria, a dispetto di questa apparenza, nasconde una ricchezza ben più complessa.

Il vero tesoro calabrese non si esaurisce nel Gaglioppo. **“La Calabria è terra di biodiversità. Questo è il nostro messaggio, non è marketing: è la realtà”**, sottolinea Paolo Librandi, testimone di un lungo percorso di ricerca ampelografica.

Magliocco Dolce, Magliocco Canino, Greco Nero, Calabrese (Nero d’Avola), Nerelli, Pecorello, Guardavalle, Mantonico, Guarnaccia Bianca, Zibibbo in versione secca: l’elenco delle varietà autoctone sembra non finire mai. E non è folklore locale, ma una **potenziale miniera genetica** per la viticoltura europea del futuro.

Decisivo in questo senso è stato l’intervento di Anna Schneider, storica ampelografa, che da oltre vent’anni lavora per mettere ordine nell’intricata genealogia delle varietà calabresi.
“Quando ho iniziato, c’erano oltre 200 nomi diversi, spesso per indicare la stessa varietà”, racconta Schneider. **“Oggi sappiamo, ad esempio, che il Gaglioppo è figlio di Sangiovese e Mantonico Bianco.”** Scoperte che ribaltano le certezze, arrivando a suggerire che la culla dello stesso **Sangiovese** possa trovarsi proprio nell’Italia meridionale, dove peraltro è conosciuto anche con il sinonimo di **“Calabrese”**.

Emblema di questa ricerca continua è il **campo sperimentale a spirale** creato dalla famiglia Librandi.

“Qui custodiamo oltre 200 varietà studiate e genotipizzate. Non solo conservazione, ma anche ricerca applicata: valutiamo produttività, acidità, resistenza al caldo e alle malattie”, spiega la Schneider.

Visto dall’alto, questo vigneto assume la forma di un’enorme impronta digitale incisa nel cuore della Calabria: **un simbolo perfetto di identità e innovazione**, dove scienza e tradizione si incontrano.

Questa biodiversità non è soltanto orgoglio identitario, ma una possibile risposta concreta alle sfide poste dal **cambiamento climatico**.
“Fra 20 o 30 anni molte varietà oggi coltivate potrebbero non essere più adatte al nuovo clima europeo”, avverte ancora Paolo Ippolito. “**La Calabria può diventare una banca genetica** per la viticoltura di domani.”

Intanto, anche la gestione agronomica evolve in chiave rigenerativa. “Usiamo il caolino per proteggere i grappoli dal sole estremo, facciamo sovesci per arricchire il suolo e monitoriamo costantemente i microrganismi grazie al protocollo Biopass”, prosegue Ippolito. Un lavoro scientifico di lungo periodo, che parte dalla qualità del suolo per arrivare alla qualità del vino. I dati lo confermano: la Calabria detiene un record nazionale per incidenza di coltivazioni biologiche, con una superficie vitata bio che rappresenta il 4% del totale italiano, quasi il **triplo della media nazionale.**

“Il cervello della pianta è la radice. Se il suolo sta bene, la vite dura di più e si difende meglio”, sintetizza con pragmatismo.

Accanto alla produzione, prende forma anche una timida ma promettente attività enoturistica.
“Siamo indietro sull’accoglienza”, ammette Ippolito, **“ma ci stiamo attrezzando con piccoli progetti ricettivi di qualità.** Il turismo enogastronomico è strategico per far conoscere il

nostro territorio.”

Qui l’approccio è ancora pionieristico: visite guidate, piccoli musei aziendali, degustazioni su prenotazione. Ma l’offerta alberghiera vera e propria resta limitata. “Stiamo ragionando su boutique hotel da poche camere, strutture piccole e curate”, spiegano i produttori. Un modello di accoglienza coerente con il carattere artigianale e ancora intimo della viticoltura calabrese.

Ma i limiti non mancano. A partire dalle infrastrutture logistiche: **“Le strade non sono delle migliori e così i tempi di consegna si allungano rispetto ai colleghi del Nord”**, racconta ironicamente Ippolito.

La Calabria resta una regione che, anche dal punto di vista socioeconomico, cerca ancora il proprio pieno riscatto. “Negli ultimi 150 anni questa terra è stata spesso bastonata dalla storia”, ricorda con lucidità uno dei produttori. Ma oggi si percepisce **una nuova maturità imprenditoriale, politica e culturale** pronta a giocare finalmente la partita su scala nazionale e internazionale.

Il **Merano Wine Festival a Cirò** ha dunque acceso i riflettori su una viticoltura calabrese che, pur ancora lontana dai numeri di Toscana, Piemonte o Sicilia, custodisce un **patrimonio genetico, agronomico e culturale unico in Europa**.

Eppure, il rischio è quello di fermarsi un passo prima della piena valorizzazione. La biodiversità da sola non basta.
Serve formazione, infrastrutture, strategie di marketing internazionale, alleanze forti con il mondo universitario e scientifico, una governance imprenditoriale moderna.

La materia prima c’è. Le competenze stanno crescendo. **Ora occorre costruire un “sistema Calabria del vino” che sia riconoscibile e competitivo sui mercati globali**. Altrimenti, il rischio è che questo straordinario giacimento di biodiversità resti un patrimonio bellissimo, ma confinato

nella narrazione locale.

L’invito, dunque, è quello di percorrere davvero questi 1168 chilometri, non solo fisicamente, ma anche mentalmente: unire **cultura, ricerca, impresa e visione strategica**. Solo così la Calabria del vino potrà compiere quel salto di qualità che le permetterà di essere non più solo una promessa, ma **un riferimento enologico internazionale a pieno titolo**.

Punti chiave:

1. **Biodiversità unica:** oltre 200 varietà autoctone vitivinicole studiate e genotipizzate.
2. **Gaglioppo dominante:** rappresenta l’80% dei vitigni coltivati nella zona di Cirò.
3. **Ricerca genetica avanzata:** scoperte ampelografiche legano Gaglioppo a Sangiovese e Mantonico Bianco.
4. **Sfide climatiche:** la Calabria può diventare una banca genetica per la viticoltura europea futura.
5. **Enoturismo in crescita:** sviluppo di boutique hotel e visite guidate, nonostante limiti infrastrutturali.