

Enoturismo a Cantine Viola: la Calabria ad alta riconoscibilità

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 4 Settembre 2020



“Per diversi mesi non abbiamo venduto una bottiglia di vino, abbiamo affrontato comunque le spese in campagna. Ma noi restiamo molto ottimisti”.

Ci hanno chiesto in tanti di fare una sorta di classifica delle nostre preferenze tra le aziende che abbiamo visitato. Non solo non saremmo in grado di farla, vista l'unicità di ogni realtà incontrata, ma sarebbe anche inutile farla perché le componenti che entrano nel giudizio di un'azienda sono tantissime e dovremmo suddividerle almeno in una ventina di diversi aspetti: vini, vitigni, territorio, paesaggio, comunicazione, denominazioni, tecniche di vinificazione, gestione impianti, accoglienza, eccetera, eccetera.

Se a tutto questo, poi, aggiungiamo la soggettività dei

giudizi viene facile comprendere la stupidità di questa graduatoria. Se, però, qualcuno ci chiede quale sia stata l'azienda che complessivamente ci ha sorpreso di più, per tutta una serie innumerevole di fattori (anche quello, appunto, della sorpresa), non avremmo dubbi: **Cantine Viola a Saracena (Cosenza) nel cuore del suggestivo Parco del Pollino.**

E il bello è che **non avremmo nemmeno dovuto visitare questa azienda**. Siamo riusciti a fare una provvidenziale deviazione dalla Basilicata e siamo scesi nel cosentino per incontrare la famiglia Viola che ci ha pazientemente attesi quando ormai era quasi buio.

È stato un incontro straordinario, sorprendente per la bellezza delle persone che abbiamo conosciuto e l'originalità delle storie che abbiamo potuto raccogliere.

La storia di Cantine Viola ha un protagonista chiave, Luigi Viola, un maestro di scuola elementare che, dopo aver insegnato con passione per una vita, decide di fare una di quelle cose che agli occhi di molti potrebbero sembrare meravigliosamente 'inutili'. **E cioè cercare di recuperare e valorizzare un vino che ormai tutti consideravano estinto: il Moscato di Saracena.**

Ebbene sì, si possono estinguere anche i vini e di esempi ve ne sono più di quanti se ne possano immaginare. Per Luigi, il recupero del Moscato di Saracena diventa proprio una missione alla quale ha dedicato tutta la sua energia non solo dal punto di vista produttivo, con gli investimenti in vigna, ma anche comunicativo, cercando di stimolare enti pubblici e critica enologica sull'importanza di questo salvataggio.

Le sue parole non cadono nel vuoto e in una serata di alcuni anni fa, quando pensava ormai che nessuno avesse raccolto il suo appello, arriva una telefonata che non si aspettava. **Luigi ce la racconta ancora emozionato**: "Erano ormai le 11 di sera ed ero già a letto. Ma sento il telefono squillare, mi

preoccupò e vado a rispondere. Dall'altra parte sento una voce dall'accento strano, mi sembra piemontese. Mi dice che è Carlin Petrini, che amici gli hanno appena fatto degustare il nostro Moscato di Saracena e lui ne è rimasto affascinato e non solo mi esorta a continuare, ma aggiunge anche che mi avrebbe dato una mano per farlo diventare presidio Slow Food".

E così è stato, e con l'autorevole endorsement del famoso fondatore del Movimento Slow Food, **il Moscato di Saracena non solo è stato salvato, ma oggi può godere di una popolarità importante grazie all'impegno costante di Cantine Viola**. Ma sul progetto Moscato di Saracena, Luigi Viola è riuscito a coinvolgere tutta la famiglia oggi impegnata nella gestione della vigna e della cantina. **Abbiamo avuto la fortuna di conoscere la moglie Margherita** che, con una generosità tutta calabrese, ci ha imbastito una cena con straordinari salumi e formaggi, e i figli **Alessandro e Claudio**. Tutti, e non è un'affermazione retorica in questo caso, accomunati da una vera e autentica passione nei confronti della loro terra e del loro lavoro.

Non è una di quelle storie che narrano di una serie di generazioni famigliari impegnati in vigna, ma la dimostrazione che **anche una passione 'nuova' può convincere donne e uomini a imboccare un percorso innovativo con coraggio e determinazione**. In vent'anni, quindi, Cantine Viola si è costruita una posizione importante nell'ambito delle produzioni vitivinicole calabresi senza mai tradire la sua piccola dimensione artigianale e cercando di valorizzare nel miglior modo possibile vitigni come il Magliocco dolce, il Moscatello di Saracena, la Guarnaccia, la Malvasia, il Mantonico, senza dimenticare l'Adduroca, termine dialettale che sta per una 'varietà di uva odorosa', profumata che in piccole percentuali entra nella produzione del Moscato di Saracena.

Oltre al Moscato, **ci hanno convinto anche gli altri due vini prodotti da Cantine Viola: il Rosso Viola** (Magliocco dolce

100%) e **il Bianco Margherita** (Guarnaccia bianca 65%, Mantonico bianco 35%) che testimoniano l'ottima vocazionalità dei vigneti dell'azienda posti a 350 m slm, che si affacciano sulla piana di Sibari e sul mare Ionio, e alle spalle sono protetti dalla Catena del Pollino garantendo così eccellenti escursioni termiche.

La mattina, al risveglio, abbiamo trovato lo spettacolo del Golfo di Sibari davanti a noi e col verde del Pollino che ci abbracciava le spalle. **Mai come questa volta abbiamo lasciato questa terra con la certezza che torneremo.**

Che cosa abbiamo imparato da Alessandro, Claudio, Luigi e Margherita

Dalla Famiglia Viola abbiamo imparato **l'arte del far sentire l'ospite a casa sua, e questa volta non in senso metaforico.**

Da Luigi abbiamo imparato cosa significa avere quel coraggio che ti arriva da una visione, e che ti porta talvolta ad avere un pizzico di incoscienza per affrontare sfide nuove. Grazie, Luigi, perché i tuoi racconti su come hai fatto assaggiare il tuo Moscato ai più autorevoli opinion leader ci hanno fatto capire che quando credi in qualcosa non hai paura di niente. Tra gli abitanti del Wine Village abbiamo intercettato lo **Sciamano**.

Da **Alessandro** abbiamo imparato cosa significa seguire il proprio intuito e aprirsi a degli sconosciuti, in questo caso noi, sapendo che da ogni nostro 'sì' può arrivare qualcosa di inaspettato e positivo. **Grazie Alessandro per il tuo averci aperto casa senza saperne il perché!**

Tra gli abitanti del Wine Village abbiamo intercettato il

Narratore.

Da **Claudio** abbiamo imparato quanto è bello poter avere orgoglio per il proprio mestiere. Grazie per come ci hai trasmesso, nelle descrizioni dei vini, tutti i valori che hai appreso dal territorio e dalla tua famiglia.

Tra gli abitanti del Wine Village ho intercettato il **Folle**.

Margherita, e chi conosce il sud può comprendere bene cosa diciamo, era mortificata di non aver avuto il sufficiente preavviso per poterci preparare 'due cosine' da mangiare assieme a loro. E meno male, visto che in trenta secondi la tavola di degustazione vini si è trasformata in un trionfo di ogni ben di Dio. Da lei abbiamo imparato cosa significa stare un passo indietro; non a caso è arrivata solo dopo le interviste, per poi intervenire solo a tempo debito. Ma qualcosa ci dice che il suo ruolo in famiglia-azienda è comunque nevralgico.

Tra gli abitanti del Wine Village ho intercettato il **Custode del Fuoco**.

E poi sono arrivati i cugini, l'amica che produce olio (strepitoso, peraltro), i cani, le galline e il nostro The Wine Village ha iniziato a popolarsi di ogni abitante!

Una trasferta che ci è costata una deviazione di 7 ore per una vera toccata-fuga. Ma che rifaremmo anche a costo di partire direttamente da Verona.

Questa è l'Italia, questa è la vita, questo è il mondo del vino che non ci deve far temere nulla.