

# Cantine Viola, la Calabria ad alta riconoscibilità

scritto da Redazione Wine Meridian | 20 Agosto 2020



Ci hanno chiesto in tanti di fare una sorta di classifica delle nostre preferenze tra le aziende che abbiamo visitato in questo nostro Italian Wine Tour. 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 suddividere questa classifica 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 mi chiede quale è stata l'azienda che complessivamente mi ha sorpreso di più, per tutta una serie innumerevole di fattori, anche quello appunto della sorpresa (ne avevo solo sentito parlare ma molto vagamente), non avrei dubbi: [Cantine Viola](#) a Saracena (Cosenza) nel cuore del

suggestivo Parco del Pollino.

E il bello è che non avremmo nemmeno dovuto andare in questa azienda, anzi purtroppo nel nostro programma avevamo dovuto inizialmente tagliare la Calabria per questioni di tempo, rimandando le visite in questa bellissima regione a settembre insieme a Sardegna e Sicilia.

E, invece, all'ultimo momento siamo riusciti a fare una provvidenziale deviazione e dalla Basilicata siamo scesi nel cosentino per incontrare le famiglia Viola che pazientemente ci ha attesi quando ormai era quasi buio.

Poteva essere una visita complicatissima, difficile, tanto per dire che comunque avevamo fatto di tutto anche per inserire la Calabria nel nostro tour, e invece 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 aveva raccolto il

suo appello, arriva la telefonata che non ti aspetti. Luigi ce l'ha racconta ancora emozionato: "Erano ormai le 11 di sera ed ero già a letto. Ma sento il telefono squillare, mi preoccupa 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 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 la 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 di 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 familiari impegnati in vigna, ma la dimostrazione che anche una passione "nuova" può convincere donne e uomini ad imboccare un percorso innovativo con coraggio e determinazione.

In vent'anni, quindi, Cantine Viola si è costruita una sua 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 garantendosi così eccellenti escursioni termiche.

Abbiamo fatto ovviamente tardissimo e la famiglia Viola ci ha generosamente concesso il pernottamento del nostro camper Gino sul cortile dell'azienda.

Una notte bellissima in piena tranquillità e la mattina il risveglio con 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.