Calamacca: il nuovo Zibibbo Secco firmato Santa Venere

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Aprile 2023



Si chiama Calamacca il nuovo vino prodotto dall'azienda agricola biologica Santa Venere.

La mission della storica cantina calabrese è da sempre quella di esaltare la propria terra e i suoi vitigni autoctoni e questa volta lo fa con la produzione del suo primo vino nato da uve 100% Zibibbo. **Calamacca prende il nome dall'omonima collina situata nei paesaggi del crotonese,** dove si trovano i ruderi di un antico convento e dove sono stati impiantati vigneti di uve Zibibbo, dalla cui varietà si ottiene un vino dal profilo aromatico, con delicate note di miele.

«Nei nostri vecchi vigneti di Greco Bianco che utilizziamo per la produzione del Cirò Bianco c'era una piccola parte di Zibibbo, utilizzato anticamente per conferire aromaticità al

vino. Abbiamo fatto uno studio di selezione, reimpiantato. **A Cirò siamo stati i primi sia a impiantarlo sia a vinificarlo in purezza**», fa sapere Giuseppe Scala che guida, assieme al fratello Francesco, l'azienda portavoce dell'autoctono calabrese.

Un prodotto di elevata qualità, che valorizza le risorse naturali del terreno, nel pieno rispetto delle caratteristiche del suolo e della biodiversità. Con una coltivazione biologica, senza l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi, ma esclusivamente naturali, la sua maturazione costante di 5 mesi in serbatoi di acciaio permette di valorizzare sapori e aromi. Infine 2 mesi di affinamento in bottiglia, dove il nettare si evolve, affina e matura, perfezionando quei profumi e quei sapori che lo rendono unico e andando a definire in modo netto e armonioso sentori e aroma. È così che, con uve raccolte nel mese di agosto, nasce un nuovo vino dal carattere forte e intenso e dal sapore aromatico ma al contempo sapido, fresco, di buona acidità.

Consigliato su preparazioni a base di pesce, frutti di mare, carni bianche e formaggi erborinati, la prima annata di Calamacca è la 2022 ed è stato prodotto in 4mila bottiglie, che entro due anni dovrebbero toccare quota 8mila con la messa in produzione di altri nuovi vigneti. Il prezzo consigliato al pubblico è di 22 euro.