

In Calabria la prima Verticale del vitigno principe delle Terre di Cosenza



La natura ha donato alla **Calabria** un vino che non ha necessariamente bisogno di sovrastrutture per rappresentare il meglio di questa regione: il **Magliocco**.

Grazie all'**Accademia del Magliocco** e dei **vitigni autoctoni calabresi**, che ha tra le sue finalità la valorizzazione del mondo vinicolo calabrese, e al progetto "**Giovani Vignaioli Calabresi**", si è tenuta a **Cosenza**, presso **Villa Rendano**, una **verticale di Magliocco** che ha dimostrato quanto le doti di longevità e carattere del vitigno non siano solo una mera descrizione oratoria, bensì la prova, tanto da superare le più rosee aspettative, mettendo in risalto un vino pieno di positive sfaccettature con un'identificazione perfetta delle sue singolari caratteristiche.

A confermare l'assioma, insieme a tante autorità intervenute, erano presenti anche l'Assessore regionale all'Agricoltura, **Gianluca Gallo**, il Presidente del Consorzio "Terre di Cosenza" DOP, **Demetrio Stancati**, e il Presidente della Camera di Commercio di Cosenza, **Klaus Algieri**.

Una verticale, si sa, è il modo migliore per far conoscere ad un pubblico specializzato i prodotti di un'**azienda enoica**, ma

soprattutto a far scoprire l'evoluzione di un suo vino negli anni: percorrere la sequenza di un vino rispetto alle diverse annate di produzione è un'occasione di presentazione davvero speciale, perché rappresenta un momento importante e rivelatore per chi lo produce, che risalta l'archivio produttivo dell'azienda, oltre a far conoscere un volume di sapere e di relazione con la terra che si lavora, con la vite che si cura, con il frutto che si porta a maturazione e con i processi di trasformazione e produzione che di anno in anno hanno costruito un vino così buono ed elegante.

Voluto dal Presidente dell'Accademia del Magliocco, **Maurizio Rodighiero**, ed egregiamente strutturato e condotto nelle degustazioni e negli abbinamenti dalla **Sommelier Wine Master Francesca Oliverio**, questo evento speciale ha potuto dimostrare come un'iniziativa imprenditoriale che ha per protagonisti giovani viticoltori, avvicinatissimi al mondo del vino non per tradizioni familiari né per studi specifici, possa raggiungere livelli qualitativi sorprendenti.

*“Tra gli scopi dell'Accademia c'è quella di far conoscere il territorio dove sono numerosi i vitigni autoctoni – ha dichiarato il Presidente Rodighiero nel corso dei lavori moderati dal **giornalista enogastronomico Valerio Caparelli** –. In particolare il Magliocco, che può identificare l'intera Calabria: l'occasione bruzia è servita a mettere in evidenza quello allevato in purezza dai giovani Giralardi, rigorosamente trasformato nell'acciaio. Nel vino proposto nella verticale si è potuto esplorare e rivivere tutto il lavoro svolto nel corso di un decennio da questi talentuosi vignaioli, incontrando il gusto e il sapere di un insieme di informazioni utili che ci hanno mostrato come sia stato prodotto negli anni il senso diverso di **Monaci**: dalle **condizioni pedoclimatiche** al **lavoro in cantina**, dalla cura della pianta al tempo di **maturazione delle uve**, dall'**espressione gusto-olfattiva** delle degustazioni all'ambiente in cui è nato ed è maturato il vino”.*

Alessandro e Pierfrancesco Giralardi sono due giovani e bravi

agricoltori che hanno compreso cosa sia giusto fare per produrre un buon vino e come ci sia bisogno del giusto tempo e di una crescente attenzione, fatta di competenza e continuo confronto, per elevare la qualità dei propri prodotti.

*“Grazie alla verticale – hanno dichiarato i **gemelli Giraldi** – abbiamo scoperto un’evoluzione dei nostri vini che nemmeno noi ci aspettavamo, e siamo rimasti veramente colpiti dal risultato. E questo ci motiva ancor di più a produrre vini di qualità e ad investire con i vitigni autoctoni nel nostro territorio, soprattutto con il nostro pregiato Magliocco”.*

Come affermato in chiusura dell’evento da un’altra sommelier ospite in sala, che si occupa di **narrazione enogastronomica e territoriale**, *“questa retrospettiva ci ha permesso di riflettere sull’impegno e la ricerca sul prodotto effettuato dalla cantina Giraldi, che ha tenuto fede al proprio prodotto e al suo territorio di riferimento anche quando ha apportato quelle innovazioni necessarie a far fare un salto di qualità al proprio vino. E tutto questo si è avvertito ad ogni sorso, dove nei calici era custodita una storia, un racconto da tramandare, una suggestione e una scoperta di profumi che hanno catturato i sensi”.*

A **wine lovers** ed esperti tecnici sono state presentate 5 annate: 2021, 2019, 2017, 2015 e 2013. E se la guida maestra della serata non fosse stata costretta ad illustrare tecnicamente le degustazioni parlando anche delle date di produzione nessuno si sarebbe accorto della differenza di colore e gusto di questo speciale vino rosso della **DOP Terre di Cosenza**.