I vini calabresi conquistano il pubblico romano di Vinoforum

written by Marco Salvaterra | 21 giugno 2023

Grande successo per il Consorzio del Cirò e il Consorzio Terre di Cosenza presenti alla manifestazione capitolina dal 9 al 22 giugno per promuovere territorio e vitigni.



Roma, 21 giugno 2023 – **Taste of Calabria**, non solo uno claim ma uno spazio fisico all'interno di quest'ultima edizione di **Vinoforum a Roma**, dove si è potuto conoscere, incontrare, dialogare e degustare i vini del **Consorzio di Cirò e Melissa** e il **Consorzio Terre di Cosenza Dop.**

Uno spazio unico e condiviso per volontà di entrambi i Consorzi con l'obiettivo di una presenza forte e sinergica capace di parlare al grande pubblico della Calabria, dei suoi territori, dei suoi vini e della gente che lo produce con passione antica. E la grande affluenza durante le 10 giornate di Vinoforum 2023 è stata la conferma del grande interesse che i vini calabresi cominciano a riscuotere, soprattutto tra gli addetti al settore e nei giovani winelovers.

Molta curiosità intorno a brand come Cirò e Terre di Cosenza, due marchi importanti per l'enologia meridionale che dimostra di anno in anno qualità produttiva e che hanno brillato in questa kermesse del gusto, dando ai visitatori l'opportunità di scoprire la ricchezza e l'autenticità dei vini della regione.

Come sottolinea **Gennaro Convertini** presidente Enoteca Regionale: "*Guardando alle tendenze in atto, riteniamo utile essere presenti in questo genere di eventi che sdoganano il vino dal mondo chiuso degli esperti per portarlo ad una dimensione di convivialità e maggiore fruibilità anche verso i gruppi più giovani di consumo, meno esperti e alla ricerca di piacevolezza e divertimento. Abbiamo pertanto scelto in questi dieci giorni di comunicare non solo il vino ma l'intero territorio calabrese, cercando di stabilire un rapporto empatico con il pubblico, raccontando un territorio accogliente, in cui il buon cibo e il buon vino si fondono con tutta le ricchezza di storia, territorio e biodiversità che la Calabria offre. La collaborazione tra i due consorzi, Terre di Cosenza DOP e Cirò DOP, che hanno condiviso lo stand e gestito in comune le attività, dimostra inoltre la volontà di tutti di fare emergere un prodotto "Calabria", caratterizzato da elementi di novità, bellezza, ospitalità e supportato da grande qualità delle produzioni, prerequisito indispensabile per esistere oggi nel mondo del vino.*"

Non ha dubbi sull'importanza di partecipazione **Raffaele Librandi, presidente del Consorzio di tutela dei vini Cirò e Melissa**, che dichiara: "*Questo è il nostro secondo anno al Vinoforum e per questa edizione abbiamo voluto con impegno una presenza più ampia, più lunga e sicuramente sinergica e più attiva. Ecco perché abbiamo realizzato un unico stand e un unico calendario di proposte culturali e di promozioni sui vini calabresi con Terre di Cosenza Dop. Roma è un palco di grande appeal, che guarda con entusiasmo eventi di questo genere, una città vitale, aperta e inclusiva, che sta dimostrando grande interesse e curiosità sempre crescente verso i nostri vini e su cui come Consorzio vogliamo investire sempre di più con una presenza costante e di promozione per l'intera regione Calabria, che necessità di una conoscenza più attenta e meno stereotipata".*

Tre giorni di promozione enogastronomica

Terre di Cosenza Dop e Cirò Doc sono stati i veri protagonisti in particolare nell'ultimo weekend con tre giorni di attività di promozione enogastronomica. Tre giorni di degustazioni dedicate per raccontare e far conoscere meglio le denominazioni di Cirò Doc e Terre di Cosenza Doc, atraverso un focus sui due territori e sulla tradizione enologica calabrese alla scoperta di Gaglioppo e Magliocco, dei bianchi antichi come il Greco e la Malvasia e dei rosati di tradizione.

Tre le aree dedicate all'interno dello stand dei Consorzi: il consueto desk dove hanno sfilato numerose etichette delle cantine aderenti ai due consorzi e attivo dal primo giorno, un'area tasting e un'area food.

La prima pensata come un salotto del vino dove si sono susseguite degustazioni originali e informali con il racconto ogni sera dei due Consorzi e delle loro attività, della storicità del territorio e del lavoro di promozione che stanno sviluppando per far conoscere sempre di più il vino di Calabria. Le degustazioni sono state curate da **Andrea Petrini** (storico wineblogger con il suo Percorsi di Vino) che ha raccontato *il Cirò in Rosa e i bianchi raffinati di Terra di Cosenza* e dal **giornalista enogastronomico Luca Grippo**, nominato ambasciatore del Cirò nella scorsa edizione del Cirò Wine Festival, che ha condotto il pubblico presente in un viaggio dal Gaglioppo al Magliocco alla scoperta di due grandi vini rossi della Calabria.

La seconda dedicata ai primi piatti della tradizione calabrese ha visto la partecipazione dello chef **Maurizio Vainieri** del ristorante **Brace e Gusto** a Roma che ha preparato tre primi piatti abbinati rispettivamente a delle etichette selezionate, come le *Casarecce alla Calabrese in abbinamento* ai rosati di gaglioppo e Magliocco il venerdì 16; *lo Spaghettone Alici e Mollica* in abbinamento ai bianchi (Greco Bianco e Malvasia per Terre di Cosenza e Cirò Bianco) il sabato 17 e per l'ultimo giorno domenica 18 *I Paccheri Cacio e 'nduja* in abbinamento ai due vini simbolo Cirò Rosso e Magliocco.

Curiosità e successo per i vini dei due Consorzi calabresi

Entrambi i consorzi hanno portato in degustazione una selezione di vini che rappresentano appieno il carattere distintivo della Calabria. Il Cirò, con la sua longeva tradizione vinicola, ha deliziato il palato degli ospiti con le eleganti note di vini rossi e bianchi di grande complessità. Terre di Cosenza, invece, ha stupito con la sua vasta gamma di vini dal Magliocco Rosso, molto apprezzato, al rosato passando dallo storico Greco Bianco e Malvasia, l'espressione variegata del suo ampio territorio e delle sue numerose sottozone.

Durante l'evento, i rappresentanti dei consorzi hanno avuto l'opportunità di incontrare il pubblico appassionati di vino, offrendo loro una profonda conoscenza del territorio e dei vitigni autoctoni. La passione e l'entusiasmo dei produttori hanno catturato l'attenzione del pubblico, suscitando curiosità e interesse per le tradizioni vinicole calabresi.

Consorzio di Cirò e Melissa e Terre di Cosenza si affermano come grandi protagonisti dunque di un grande interesse – con oltre 2500 presenze al desk durante la manifestazione, a cui si aggiungono tutti i partecipanti alle degustazioni guidate e quelle nell'area food – e su cui si impegnano nel continuare a crescere e a promuovere questo movimento del vino del Sud Italia. Come racconta la stessa responsabile **Terre di Cosenza** in questo Vinoforum 2023, **Barbara Fasano:** "*E' stata senza dubbio una manifestazione partecipata, nonostante i primi giorni di pioggia che hanno costretto alla sospensione delle attività. Il pubblico molto giovane dimostra una grande voglia di conoscere il mondo del vino e abbiamo registrato grande interesse nei confronti dei vini del Terre di Cosenza. La percezione è che il magliocco, molto richiesto nel corso delle serate, sia ormai un vitigno che indentifica in modo netto le nostre produzioni, segno che il lavoro svolto in questi anni dal consorzio sta dando buoni frutti (nonostante la "giovane età" del consorzio stesso, nato solo nel 2014) così come il lavoro svolto dai nostri ristoratori che stanno contribuendo a far conoscere la Calabria del buon vino e del buon cibo al di fuori dei confini regionali. Menzione particolare per lo stupore che sempre accompagna la degustazione dei nostri bianchi, che appaiono come una grande novità per il grande pubblico, abituato a considerarci una terra di vini rossi. Vinoforum ci lascia ancora una volta la consapevolezza che i vini di Terre di Cosenza sanno stupire e appassionare e soprattutto che il riconoscimento e il consumo del buon vino non è esclusivo appannaggio di esperti e intenditori, bensì un piacere universale."*

Presente in questi giorni di promozione dei due Consorzi a Vinoforum 2023 anche **Paolo Ippolito, consigliere del Consorzio di Cirò e produttore** che ha incontrato winelover, giornalisti e semplici curiosi per raccontare il suo territorio storico, una produzione enologica millenaria e un vino che è identitario per la regione Calabria.

"*Di questi tre giorni* – racconta – *mi porto dietro la consapevolezza e la conferma che il Cirò e più in generale il vino della Calabria è stato sdoganato dai confini regionali. Da alcuni anni ci stiamo impegnando sul territorio e fuori a promuovere la doc, i nostri vini e un'area di produzione con una storia lunga, oserei dire invidiabile, ma che spesso non si conosce come altre zone italiane. Il nostro impegno come Consorzio e come produttori deve essere quello di raccontarci, di comunicarci per farci conoscere e apprezzare in eventi come questo pensati per il grande pubblico così come in quelli più di settore e prettamente commerciale, perché serve dare voce alla Calabria e ai suoi vignaioli appassionati*".