

Milano chiama, Cirò risponde: il Gaglioppo di 'A Vita in degustazione con Fisar

Davide Bortone il 12 ottobre 2017

Di vino non si parla mai abbastanza a Milano, capitale del “bere bene” e, soprattutto, del “bere internazionale”. Ma di “vino calabrese” non si parla quasi mai, né a Milano né altrove.

Eppure la Calabria ha tantissimo da offrire al panorama enologico italiano. Avete letto bene: la Calabria.

A Milano, un calice di Cirò sulla tavola imbandita di un residente, lo trovi – con buona probabilità – solo dalle parti di Buccinasco. Dove di “autoctoni trapiantati” ce n'è a bizzeffe.

A fare da portabandiera del “bere calabrese” nel capoluogo lombardo ci pensa allora Fisar, la Federazione italiana sommelier, albergatori e ristoratori.



Una delegazione di provincia, quella di Bareggio, è riuscita nella grande impresa di portare “al Nord” **Francesco Maria De Franco** (*nella foto*). Con la sua cantina 'A Vita – 8 ettari nei pressi del Km 279,8 della Statale 106 di Cirò Marina, in provincia di Crotone – De Franco è grandioso interprete del Gaglioppo, l'uva dalla quale si ottiene lo straordinario vino denominato Cirò. Un volto noto, tra l'altro, ai lettori più attenti di vinalsuper (qui il nostro articolo in occasione del Mercato dei Vini Fivi 2016).

Appuntamento il 2 novembre, alle ore 21, all'Hotel Diamante di via S. da Corbetta, 162, a Corbetta (MI). In degustazione Cirò Rosso Riserva 2010, Cirò Rosso Classico 2012, Cirò Rosso Riserva 2013 e Cirò Rosso Superiore 2014 (20 euro per i soci Fisar, 25 per i non soci; iscrizione obbligatoria versando la quota mediante bonifico bancario all'Iban IT8700503432470000000000044 entro il 25/10/17 e inviando copia alla mail bareggio@fisar.com; posti limitati).



IL CIRÒ DI 'A VITA

“Francesco Maria De Franco di 'A Vita – evidenzia **Raffaele Novello** (nella foto), segretario della delegazione Fisar Bareggio – è uno di quei produttori che ho avuto la fortuna di conoscere quand'era ancora sconosciuto. Alla grande platea è tuttora poco conosciuto, ma chi si intende di vino lo conosce benissimo. Infatti sta iniziando ad accumulare soddisfazioni e riconoscimenti”.

“Portare il Cirò a Bareggio e, dunque, a Milano e in Lombardia – continua Novello – è una proposta che fortemente caldeggio da oltre un anno. Ho una gran voglia di far conoscere a tanti veri appassionati di vino un vitigno, il Gaglioppo, che non

ha nulla da invidiare ad altri più conosciuti e blasonati. Parlo dei vari Sangiovese o Nebbiolo. Un vino, il Cirò, che se fatto bene può essere longevo. Lo racconterò sicuramente il nostro gradito ospite: può arrivare tranquillamente a 15-20 anni, mantenendo tannino e acidità di rilievo”.

“Un vignaiolo, Francesco de Franco – aggiunge il segretario Fisar Bareggio – che fa bio in Calabria da quando gli altri non sapevano nemmeno cosa fosse il biologico. Un vignaiolo che vuole cambiare il modo di comunicare il vino e che dice basta alla storia del Cirò offerto alle Olimpiadi, in Grecia. Iniziamo piuttosto a comunicare il vino come Dio comanda”.

“Un vignaiolo – conclude Raffaele Novello – che dichiara sui social d'aver fatto solo tre trattamenti in occasione dell'ultima vendemmia. Uno che sostiene la valenza di terroir, vento, terra, contro oidio e peronospora. Voglio far conoscere, soprattutto ai nuovi bevitori di vino, passatemi il termine, un vino e una zona che non possono e non devono più essere trascurati: se non conosci il Cirò non puoi dire che conosci il vino”. Appuntamento (e occasione) imperdibile per i milanesi all'ascolto.