

ITALIA - CALABRIA

SERGIO ARCURI

SERGIO ARCURI

CIRÒ MARINA

Anno di fondazione: 1880

Vitigni principali coltivati: Gaglioppo

Ettari vitati: 3.68

Produzione annua: 15.000 bottiglie

Età media dei vigneti: dai 10 ai 70anni

Sito internet: www.vinicirosergioarcuri.it



IL GAGLIOPPO ANTICO CHE SA DI CALABRIA

“Qui a Cirò c'è una vigna per ogni famiglia”, così Sergio Arcuri prova a spiegare cosa significa essere vignaiolo in una delle realtà viticole più antiche d'Italia e, quindi, del mondo. Si tende a dimenticarlo, ma la storia della coltivazione del gaglioppo a Cirò davvero si perde nella notte dei tempi. Una vera e propria enclave del vino della Magna Grecia.

Energico, appassionato, umile, Sergio mostra come un tesoro la sua vigna a Melissa, a pochissimi metri dal mare. La vigna che per tutta la vita coltivò il padre, e, prima ancora, il padre di suo padre, e così per 4 generazioni. Un tesoro davvero, se si pensa che monocultura e industrializzazione non hanno risparmiato una denominazione territorialmente ristrettissima ed estremamente vocata, imponendo le proprie pratiche che nulla hanno a che vedere con la tradizione di questo luogo. Le vigne condotte ad alberello di Sergio colpiscono invece per la vibrante bellezza che riflettono, per l'energia che trasferiscono. Viti di oltre 60 anni, curate da una sapienza contadina ormai in via di estinzione e che Sergio custodisce con orgoglio. Ci racconta quanto difficile deve essere stato in un recentissimo passato resistere alla tentazione di vendere, di fare come gli altri, di barattare la tradizione con la comodità, la qualità con la quantità, la memoria della propria terra con l'idea che fosse antiquata, vecchia, da buttare. Sergio ha resistito e, alla fine, il riconoscimento, la riscoperta di un gusto che appare nuovo, diverso e che altro non è che il sapore antico di un luogo intero. Mancava un vino calabrese autenticamente Triple “A”.




Aris Cirò 2013
Cod 099100

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilla, Limo e Sabbia Rossa

Vitigno: Gaglioppo

Estensione del vigneto: 1.9 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Alberello

Densità media ceppi per ha: 7000

Età media del vigneto: 50 anni

Produzione media per ettaro: 70.0 hl

Vendemmia: Raccolta manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve a cui segue fermentazione spontanea in vasche di cemento aperto e macerazione sulle bucce per 4 giorni. Affinamento in contenitori di cemento per 18 mesi.

Solforosa totale (SO₂): 55.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 5066