

# LA STAMPA

GIOVEDÌ 8 AGOSTO 2019

QUOTIDIANO FONDATA NEL 1867

## C *tenuta* CELIMARRO



*Arte, amor, vino e bellezza*

**In cantina**  
Paolo Massobrio



### L'eleganza della Calabria in bottiglia

**C** è un genere che mi mancava: il Magliocco del Pollino, che ben conosce Francesco Saliceti, food scout alle prese con la sua Degustaria Magnatum di Longobardi dove chiunque fosse in Calabria dovrebbe passare. Dovrebbe passare per conoscere e assaggiare un territorio, a cominciare dalla melanzana violetta che ha la De.Co. del proprio Comune.

La Tenuta Celimarro è invece alle pendici del Pollino, lungo il corso del fiume Coscile, nel territorio di Castrovillari. In questa fascia pianeggiante domina un antico complesso rurale con una masseria settecentesca, recuperata da un giovane enologo, Valerio Cipolla, oggi trentaduenne. Un investimento dedicato ai grandi autoctoni del territorio, che ha preso avvio 13 anni fa con il reimpianto dei vigneti e il recupero di barbatelle dell'uva principe del Cosentino: il magliocco dolce, parente stretto, dal punto di vista ampelografico, del cabernet. Insieme col fratello Stefano, responsabile agronomico dell'azienda, hanno optato fin dagli esordi per il regime biologico lungo i 20 ettari vitati oggi di proprietà (30 mila le bottiglie).

In omaggio all'estate e con la «frittata di patate» (detta «de 'o scuru») della Degustaria Magnatum sarà una goduria il Terre di Cosenza Greco Bianco 2018. Il suo aroma ricorda il mango, che emerge da un giallo ambrato. In bocca ha un'acidità profonda e incisiva che viaggia su un corpo presente e suadente. È piacevolmente fine e la sua chiusura sapida ricorda i mari della Calabria. Degno di nota è poi il raro Montonico Bianco 2018, che ti coglie con note di melone e mandarino: fresco e speziato, secco e armonico, è un vino di persistenza lunga che ti fa innamorare. Il rosato da uve aglianico prende il nome di Terre di Cosenza «Oltre Tempo», ed esalta i piccoli frutti, mentre il glorioso Magliocco 2016 vendemmiato a ottobre e vinificato come gli altri esclusivamente in acciaio, ha note erbacee profonde al naso e poi tannini fini e un corpo elegante. Sì, proprio quell'eleganza calabrese che è un unicum: nelle persone, nella cucina e nei vini. Merita di essere scoperta: a Longobardi, a Castrovillari.—

© BY NCD AL CUN DIRTTRISERVATI



Tenuta Celimarro  
Castrovillari (Cs)  
Contrada  
Celimarro  
telefono  
09811926111  
Una bottiglia  
di Terre di Cosenza  
Greco Bianco  
2018:  
euro 16