

Notizia 'In Evidenza' del 7 aprile 2017

## Librandi: a Vinitaly la Calabria nel bicchiere

Oltre ai prodotti della nuova annata, la famiglia Librandi punta sempre più a far scoprire il bagaglio di vitigni autoctoni di cui la Calabria è ricca. Frutto di questa sperimentazione sono i vini Efeso e Magno Megonio che verranno presentati alla stampa e ai professionisti presenti con due mini-verticali organizzate in occasione di Vinitaly, in programma a Verona dal 9 al 12 aprile. L'obiettivo è mostrare l'evoluzione che i due vitigni riescono a ottenere nel tempo e apprezzare le diverse sfumature conferite al vino nei diversi gradi d'invecchiamento. Le annate che si potranno degustare sono 2011, 2014, 2015 per Efeso e 2009, 2012, 2014 per Magno Megonio.

Si tratta dei primi due vini ottenuti grazie alla ricerca sui vitigni autoctoni condotta dalla famiglia Librandi nel corso degli anni. Efeso infatti rappresenta un vino cento per cento Mantonico che viene fatto fermentare in barriques con permanenza sui lieviti per circa 8 mesi e affinamento in bottiglia di un anno prima della commercializzazione. Magno Megonio è invece un vino Magliocco in purezza con macerazione di circa 15 giorni e affinamento in legno e bottiglia prima dell'uscita in commercio. Due vitigni antichi e profondamente legati alla produzione calabrese, ma che negli anni sono stati sostituiti da altre varietà più produttive e che richiedevano un minor lavoro in vigna. La coltivazione di Magliocco non è però cessata: si sono continuate ad usare le sue uve in percentuali ridotte all'interno di blend, anche a scopo correttivo e migliorativo. L'uso del Mantonico è stato invece indirizzato alla produzione di passiti in delimitate zone del Reggino. Grazie all'approccio sperimentale e alla lungimiranza che da sempre caratterizzano la loro attività, i Librandi sono riusciti a rimettere in commercio vini con il solo uso di queste uve, individuando nella complessa gestione di questi vitigni occasioni uniche per disinguere la propria produzione. Fin dagli anni Novanta la cantina porta avanti studi volti al miglioramento qualitativo e produttivo delle varietà organarie con il supporto dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, dell'Università Statale di Milano, del CNR di Torino, del CRA-VIT di Conegliano Veneto e del Centro Ricerche Applicate allo sviluppo enologico Enosis Meraviglia di Alessandria.

Efeso e Magno Megonio: sono quindi queste le eccellenze che i Librandi porteranno in degustazione. Un bianco complesso e opulento da una parte e un rosso di personalità e struttura, altamente rappresentativo della produzione regionale, dall'altra. Se il Mantonico apporta acidità e struttura al vino e lo rende adatto all'invecchiamento, il Magliocco regala invece al vino complessità di profumi, sentori speziati, di prugna matura e frutta secca.

Vinitaly 2017 si preannuncia quindi un'importante vetrina per le eccellenze vinicole dell'azienda e per partire in un viaggio virtuale alla volta della Calabria e del suo patrimonio vitivinicolo.

**L'azienda Librandi** ha sede in Cirò Marina, cittadina della costa Ionica calabrese posta in prossimità di Punta Alice, promontorio sud del Golfo di Taranto. I Librandi coltivano la vite da quattro generazioni, dagli

anni '50 invece, inizia l'attività di imbottigliamento. La gestione dell'azienda, da sempre saldamente in mano alla famiglia, si avvale della collaborazione tecnica di Donato Lanati e del suo studio Enosis Meraviglia. Armonizzare tradizione e sperimentazione, senza che l'una abbia il sopravvento sull'altra: questa la "filosofia" dell'azienda vinicola Librandi.

Calabria Economia  
Quotidiano economico online  
[www.calabriaeconomia.it](http://www.calabriaeconomia.it)

7 aprile 2017

<http://www.calabriaeconomia.it/librandi-a-vinitaly-la-calabria-nel/55611/>