



PRESSTOUR
10 - 11 - 12
GIUGNO 2023



Local
WINE
EXPERIENCE

IL MONDO DEL MAGLIOCCO E DEI RAFFINATI BIANCHI “GRECI”

La Calabria, prima di chiamarsi Calabria, si chiamava “Enotria”, “Terra del vino”. Gli Enotri conoscevano e coltivavano la vite ancor prima che arrivassero i Greci che, colpiti dalla ricchezza del luogo, ne fecero la “Magna Grecia”. Quest’area è considerata dagli studiosi di vite: “zona di convergenza genetica”, cioè il più importante centro di diffusione della viticoltura nel bacino del Mediterraneo occidentale.

Nella provincia di Cosenza, con un territorio che spazia da un mare all’altro, laddove si incrociavano le più importanti strade dell’antichità si “incrociava” anche la vite, tra i semi provenienti dall’oriente e le produzioni autoctone esistenti, dando vita a una biodiversità che non ha eguali e generando molti dei vitigni più rilevanti delle attuali produzioni mondiali.





SENTORI DI STORIA, TERRITORIO, BIODIVERSITÀ

Tra i due mari e le alte vette della Sila e del Pollino, a circa 2000 mt di altitudine, le rigogliose valli e dolcissime colline, con tecniche e saperi derivati dalle tante grandiose civiltà del passato (che in questa terra hanno lasciato testimonianze importanti anche dal punto di vista monumentale) si alternano produzioni vitivinicole di piccola dimensione ma di grande qualità che a volte diventano viticoltura eroica in quei piccoli fazzoletti di vigne scoscese, coltivate ancora ostinatamente a mano laddove l'orografia non consente la modernità. Questi territori variabili regalano grandi rossi come il Magliocco dolce (vitigno principe della provincia di Cosenza, di difficile gestione ma dai profumi e colori inconfondibili) e inaspettati i bianchi, un tempo genericamente indicati come "greco", a ricordarne l'origine, che ora si caratterizzano per gli intensi bouquet aromatici, come Greco bianco, Malvasia e Guarnaccia, ora per l'estrema delicatezza olfattiva, come il Mantonico e il Pecorello (quest'ultimo originario dell'area Savuto, a sud del territorio del Terre di Cosenza DOP). Grazie alle notevoli altitudini, inoltre, si possono godere bollicine dall'inattesa finezza, in una caratteristica rappresentazione di metodo classico del Sud, definito come "Magna Graecia Metodo Classico".

“Viaggiare per vigne in un ampio caleidoscopio di uve”

COSA CI RISERVA IL FUTURO?

Il settore del turismo enogastronomico è ovunque in netta ascesa. La naturale vocazione enoturistica delle aziende vitivinicole del cosentino, caratterizzate dalla piccola dimensione e dall'ubicazione in luoghi dalla particolare bellezza e ricchezza storica, naturalistica, antropologica oltretutto dalla grande biodiversità, ha spinto verso la consapevolezza che il settore enoturistico rappresenti un volano di sviluppo per queste aziende che certamente, date le piccole dimensioni e le produzioni spesso di nicchia trovano un naturale sbocco verso la vendita diretta in azienda o on line.

IL RUOLO DEI COMUNICATORI

Gli operatori della comunicazione svolgono un ruolo fondamentale di stimolo allo sviluppo di un territorio e per questo, insieme agli operatori turistici in senso stretto, sono parte integranti nella creazione del sistema enoturistico di qualità. Attraverso il "press tour" il Consorzio vuole fornire agli operatori della comunicazione, tutte le informazioni necessarie per potersi adeguatamente formare e quindi poi comunicare al meglio la nostra realtà vitivinicola ed enoturistica, offrendo loro un tour completo delle aziende del Terre di Cosenza, con una conoscenza diretta dei produttori e dei prodotti della DOP.

IL PROGETTO DEL CONSORZIO

Terre di Cosenza intende mettere in campo un'azione strutturata che risponda ad alcune esigenze emerse dall'analisi di scenario e faccia leva su alcuni driver strategici e finalizzate a creare un sistema enoturistico in cui diversi attori dialogano e collaborano tra di loro per accogliere al meglio i visitatori, garantire la giusta diffusione dei valori alla base della DOP e far sentire gli stessi visitatori parte del sistema.

Per far questo, c'è bisogno di dotarsi di un sistema locale di accoglienza enoturistica, in grado di concepire il visitatore come un ospite da "coccolare", stabilendo con esso relazioni di fiducia e amicizia, confidando nel valore aggiunto della spinta emozionale che l'elemento umano può conferire all'azione, sfruttando appieno anche il legame con il territorio, caratterizzato da elementi storici, culturali e naturalistici che si pongono quali attrattive fortemente distintive e capaci di associare Terre di Cosenza DOC a valori immateriali che esprimono storicità, autenticità, naturalezza

L'azione sarà mirata a creare un sistema enoturistico che sia adeguatamente strutturato dal lato dell'offerta e la cui domanda sia stimolata nel miglior modo.

Con noi in viaggio

Con la partecipazione di



**MATTEO
GALLELO**

Classe 1985. Dopo la laurea in Editoria, ha lavorato per oltre un decennio al progetto editoriale e didattico Porthos. Cofondatore del magazine Verticale e della rivista Bromio, conduce corsi e seminari sul vino in tutta Italia; ha una particolare predilezione per la storia e la cultura vitivinicola mediterranea.



**MASSIMILIANO
RELLA**

Giornalista, Fotografo, Comunicatore. Collabora con riviste di turismo - Bell'Italia, Bell'Europa, Lonely Planet, In Viaggio, Plein Air, Touring e Viaggiare in Bicicletta - e di gastronomia e vino: FiorFiore in Cucina, Gambero Rosso, Premiata Salumeria Italiana, Ristoranti e VVQ (Vigne Vini e Qualità). Per il Gambero Rosso cura anche la selezione della Calabria per la Guida degli Oli Extravergini d'Italia. In passato ha gestito l'ufficio stampa delle Città del Vino, del Consorzio Vini Montefalco, del Consorzio del Montecucco e di strutture turistiche.

Saremo accompagnati nel viaggio da

**FRANCESCA OLIVERIO
E GENNARO CONVERTINI**

Programma

sabato
10 giugno

Tema della giornata

**Il turismo enogastronomico nelle Terre di Cosenza:
la straordinaria dotazione di risorse turistiche,
tra territori, storia e biodiversità**

8.45 **PARTENZA DA COSENZA**
PUNTO DI RACCOLTA

9.15 **ARRIVO AZIENDA SERRACAVALLO**
BISIGNANO

- Visita cantina e vigneti
- Degustazione di vini

FOCUS: Il sistema enoturistico locale - le risorse enoturistiche del Terre di Cosenza

10.45 **PARTENZA VERSO LE CONCHE**
BISIGNANO

- Visita vigneto, uliveto e azienda agricola
- Degustazione vini

FOCUS: La biodiversità. Il racconto dei produttori

12.45 **PARTENZA VERSO TERRE DI BALBIA**
ALTOMONTE

- Visita vigneto
- Lunch
- Degustazione vini

FOCUS: Dalla vigna il vino: il concetto di terroir

15.00 **PARTENZA VERSO LA PESCHIERA**
ALTOMONTE

- Visita azienda
- Degustazione vini e prodotti
- Degustazione vini

FOCUS: Calabria crocevia dei popoli. Testimonianze storiche di un passato importante

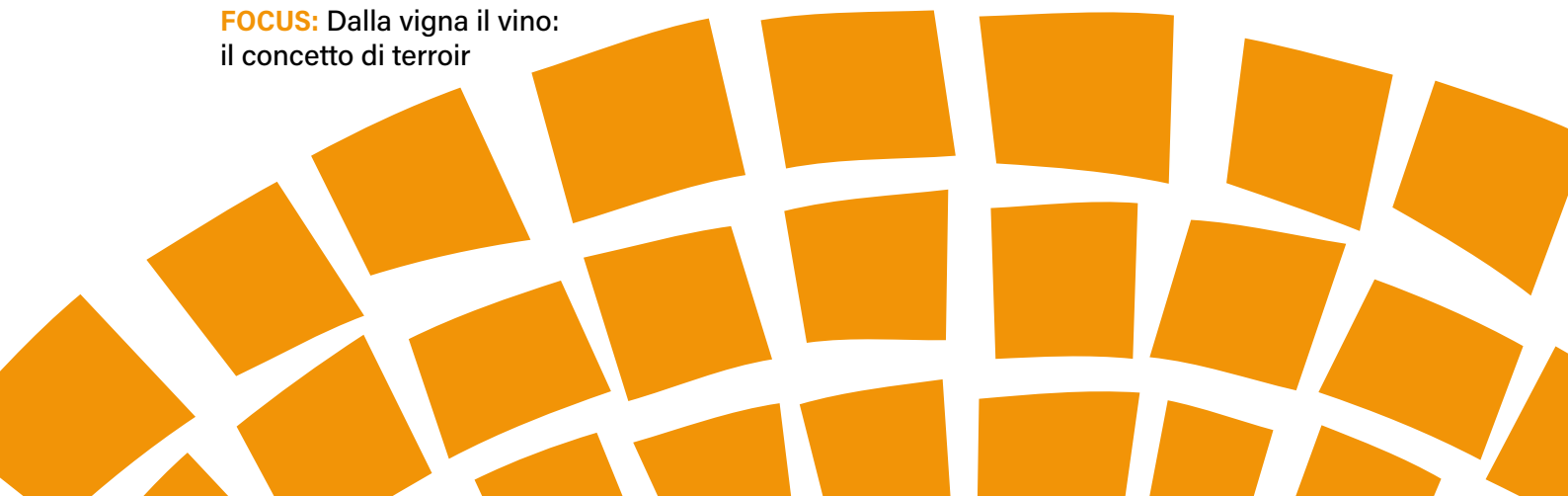
16.30 **PARTENZA VERSO LA MATINA**
SAN MARCO ARGENTANO

- Visita azienda e abbazia
- Degustazioni vini accompagnati

FOCUS: Le abbazie di Calabria e il loro ruolo nelle produzioni vitivinicole

CONCLUSIONI: Il racconto del turismo enogastronomico nelle Terre di Cosenza

19.00 **RIENTRO**



domenica 11 giugno

Tema della giornata

Terre di Cosenza: produzioni giovani, viticoltura tradizionale e viticoltura eroica. Tra Valle Crati, Donnici e Savuto, diverse interpretazioni di vitigni autoctoni

**9.00 PARTENZA VERSO COLACINO WINES
MARZI**

- Visita in Cantina
- Degustazioni di Magliocco del Savuto

FOCUS: La viticoltura eroica e le nuove prospettive produttive in un clima che cambia

**11.00 PARTENZA VERSO TENUTE PAESE
DONNICI**

- Visita in vigna
- Lunch
- Degustazioni di Pecorello

FOCUS: Le vigne e il bosco. Cosenza come la Borgogna?

**14.00 PARTENZA VERSO TERRE DEL GUFO
C.DA ALBO, COSENZA**

- Visita in vigna e in cantina
- Degustazioni di Magliocco

FOCUS: I vini artigianali nelle Terre di Cosenza

**16.30 PARTENZA VERSO GIRALDI&GIRALDI
RENDE (500 MT. DI PERCORSO A PIEDI)**

- Visita in azienda e cantina
- Degustazione di Magliocco

FOCUS: La gestione del ciclo produttivo. Il racconto dei produttori, dall'idea di impresa al mercato attuale

CONCLUSIONI: Tra viticoltura tradizionale e nuove idee di impresa, spunti per un racconto nella terra dei contrasti

lunedì 12 giugno

Tema della giornata

Terre di Cosenza: cuore mediterraneo, carattere di montagna

**8.45 PARTENZA VERSO AZIENDA RIZZO
FRASCINETO**

- Visita in vigna
- Degustazioni di Mantonico e Montonico Pinto

FOCUS: Le caratteristiche dei vini di montagna. Con Francesca Oliverio

**11.00 PARTENZA VERSO AZIENDA VIOLA
SARACENA**

FOCUS: Il moscato passito e le altre produzioni dell'area. Il racconto dei produttori

**13.00 PARTENZA VERSO FERROCINTO
CASTROVILLARI**

- Visita azienda
- Lunch
- Degustazione vini

FOCUS: La spumantizzazione in Calabria

**15.00 PARTENZA VERSO TENUTA CELIMARRO
CASTROVILLARI**

- Visita in vigna
- Degustazioni vini

FOCUS: I bianchi Calabresi, la grande scoperta

**16.45 PARTENZA VERSO SERRAGIUMENTA
ALDOMONTE**

- Visita a vigneto e uliveto

CONCLUSIONI: Comunicare il patrimonio vitivinicolo delle Terre di Cosenza come risorsa turistica

