



Casa Vinicola Criserà, la viticoltura eroica è un fatto di famiglia che si tramanda da generazioni

15 Gennaio 2026 

REGGIO CALABRIA - I vigneti scendono ripidi, guardando dritto il mare della Costa Viola nel Reggino, sullo Stretto di Messina, ribattezzata così da Platone per le tonalità al tramonto del paesaggio. I filari sono disposti a terrazzamenti costruiti coi muretti a secco.

Qui la viticoltura è eroica, fatta di azioni manuali, sotto il sole cocente del profondo sud. Ma qui la viticoltura è anche un fatto di famiglia, tramandato da generazioni.



Casa Vinicola Criserà è simbolo della viticoltura estrema calabrese, tanto che alcuni suoi vini ormai da anni ottengono le medaglie d'oro nel Concorso mondiale dei vini estremi del Cervim di Aosta (l'organismo internazionale, nato proprio per promuovere e salvaguardare la viticoltura eroica).

L'azienda con il marchio Criserà nasce nel 1957, ma le sue origini risalgono alla fine dell'800. A crearla è stato **Vincenzo** che nella zona tutti conoscevano come *Cecè U lancu*, per i suoi colori di capelli e carnagione chiarissimi.

Da allora i segreti della produzione vinicola si tramandano di generazione in generazione, passando da lui al figlio **Giuseppe Tramontano**, che dà all'azienda il marchio Criserà, attingendo al cognome di sua nonna **Francesca**.

Oggi le redini sono passate a **Francesco, Antonino, Vincenzo e Domenico**, affiancati dai loro figli, **Giuseppe, Giovanni e Roberta**. "Siamo un'azienda a conduzione familiare", racconta Giuseppe Tramontano. "Ci troviamo a Catona, frazione di Reggio e abbiamo vigneti che si affacciano direttamente sullo stretto di Messina e che guardano il mar Ionio e il mar Tirreno".

Tra Igt, commercializzati per lo più in Italia, Usa e Canada, e da tavola, "perché qui è un mercato molto presente", specifica Tramontano, si arriva a 475 vini prodotti, partendo da 16 varietà, tra autoctone e internazionali, come Merlot e Chardonnay.

"Per alcuni vini le uve sono coltivate sui terrazzamenti coi muretti a secco, dove il lavoro è arduo, i macchinari non possono entrare e da questa viticoltura nascono vini estremi",



continua. È il caso del vino Armacia, che prende il nome proprio dalle armaciere, i muretti a secco costruiti da un lato per contenere la franosità del terreno, dall'altro per creare i terrazzamenti idonei alla coltivazione della vite.



Questi secolari muretti lungo i 20 km a strapiombo sul mare della Costa Viola di Reggio Calabria hanno visto generazioni di viticoltori eroici operare in condizioni estreme dovute alla situazione orografica del territorio con pendenze altissime e a costi proibitivi in termini di tempi di lavoro e manodopera.

Armacia è un blend dei vitigni autoctoni Prunesta, Malvasia Nera, Nerello e Gaglioppo coltivati dai piccoli produttori riuniti nella Cooperativa Enopolis Costa Viola. È lui il vino ultrapremiato dal Cervim con Medaglia d'oro e Gran Medaglia d'oro, insieme al Santa Trada, dalla contrada in cui viene coltivato, che è un altro rosso da Calabrese Nero e Merlot, vitigni impiantati su terreni affacciati sullo stretto, incolti da oltre 100 anni, recuperati, terrazzati e resi fertili naturalmente. Le bottiglie sono numerate e la produzione annua si aggira intorno ai 5-6.000 pezzi.

I vini fermi, bianchi, rossi e rosati, sono tutti affinati in acciaio, ad eccezione "di una sola tipologia, il Nerone di Calabria", spiega ancora Giuseppe Tramontano "che è un blend di Nerone Calabrese e Sangiovese, con vendemmia tardiva e macerazione lunga che facciamo affinare in botti di rovere francese per due anni e poi per altri 8 mesi in barrique e commercializziamo dopo almeno sei mesi in bottiglia".

