

Dalle vigne del nonno alla consacrazione del New York Times: intervista a Giovanni Benvenuto, il vignaiolo che ha fatto rinascere lo zibibbo di Pizzo Calabro

2 Marzo 2026



PALERMO – Di madre abruzzese e padre calabrese, **Giovanni Benvenuto** è uno di quei vignaioli che sembrano incarnare perfettamente il senso del ritorno alle origini, come decisione consapevole e concreta. Nato e cresciuto a Tagliacozzo, in Abruzzo, Benvenuto vive lontano dalla Calabria per i primi anni della sua vita, studia, si forma, costruisce uno sguardo aperto sul mondo, ma il richiamo della terra paterna diventa presto irresistibile.

A spingerlo non è solo la nostalgia, ma il ricordo preciso delle vigne del nonno a Francavilla Angitola, nel Vibonese: filari lasciati al tempo, appezzamenti che raccontavano una storia

www.virtuquotidiane.it Dalle vigne del nonno alla consacrazione del New York Times: intervista a Giovanni Benvenuto, il vignaiolo che ha fatto rinascere lo zibibbo di Pizzo Calabro

agricola antica e silenziosa, pronta però a essere ascoltata di nuovo. È da lì che nasce il progetto che oggi porta il nome di Cantine Benvenuto, una realtà volutamente piccola, indipendente, costruita passo dopo passo, diventata nel tempo uno dei casi più interessanti dell'enologia calabrese contemporanea.

La scelta di Benvenuto è chiara fin dall'inizio: recuperare e valorizzare vitigni autoctoni che il mercato aveva messo ai margini perché poco "facili" o fuori dalle logiche commerciali dominanti. Zibibbo, Magliocco Canino e Greco nero tornano così a essere protagonisti, non come esercizio nostalgico, ma come vini capaci di parlare un linguaggio moderno, diretto, comprensibile anche fuori dai confini regionali. In particolare lo Zibibbo, tradizionalmente considerato in zona più uva da tavola che da vino, diventa il simbolo della sua scommessa personale e produttiva.

"C'era tradizione ma nessuno lo vinificava più – ha raccontato più volte – io ho voluto farlo rinascere per raccontare ancora questa terra".

Una rinascita che passa dal lavoro in vigna, da rese contenute, da vinificazioni pulite e senza forzature, ma anche dal coraggio di sperimentare. Accanto alla versione secca che ha fatto conoscere il nome Benvenuto fuori dalla Calabria, arriva infatti uno Zibibbo Orange, macerato sulle bucce, più polposo, materico, quasi masticabile, un vino che chiede tempo e attenzione e che restituisce complessità, profondità e una forte impronta territoriale, diventando una delle espressioni più riconoscibili della cantina.

Il punto di svolta arriva quando, qualche anno fa, il critico **Eric Asimov** del *The New York Times* inserisce lo Zibibbo di Benvenuto tra i migliori vini bianchi italiani per rapporto qualità-prezzo sotto i 25 dollari. Un riconoscimento che pesa come una consacrazione e che, senza bisogno di grandi campagne di marketing, spalanca le porte del mercato statunitense.

Da quel momento le vendite negli Stati Uniti crescono rapidamente e oggi circa il 30 per cento delle 50mila bottiglie prodotte ogni anno prende la strada dell'export oltreoceano, confermando come autenticità e coerenza possano diventare un valore anche sui mercati più competitivi. Un successo costruito senza snaturare il progetto originario, che resta artigianale, misurato, profondamente legato al territorio e ai suoi ritmi.

Tra le nuove sfide c'è ora quella più ambiziosa, che guarda oltre la singola azienda: la nascita di una denominazione capace di valorizzare l'intera area di produzione.

"Stiamo lavorando per fare una Doc insieme ad altre aziende. Ho fatto da apripista per altre piccole realtà", spiega Benvenuto. La denominazione, che dovrebbe essere riconosciuta entro

la prossima vendemmia, si chiamerà Costa degli Dei e sarà costruita su una scelta identitaria netta: solo due cultivar, un rosso incentrato sul Magliocco Canino e un bianco basato esclusivamente sullo Zibibbo, a sottolineare un legame diretto e senza mediazioni con il territorio.

Nel frattempo alla gamma di vini della cantina si è recentemente aggiunto Terra degli Dei, un nuovo rosso che si innesta nella famiglia già consolidata di etichette, legato alla stessa vocazione territoriale che anima l'intero progetto produttivo e che affianca etichette come il Calabria Rosso "Terra" basato su Greco nero e Magliocco, espressione diretta del suolo e del clima della Costa degli Dei.

A rendere ancora più riconoscibile il lavoro di Benvenuto c'è poi un dettaglio che racconta molto del suo approccio umano al vino: in cantina, durante la vinificazione, risuona la musica di Mozart. Un gesto quotidiano, vissuto con naturalezza.

"Se anche non dovesse funzionare, personalmente, mi fa stare bene. Io ascolto Mozart mentre lavoro, quindi lo faccio perché mi piace". Un'idea che richiama le riflessioni sulle frequenze sonore rese popolari anche dal maestro **Beppe Vessicchio**, ma che Benvenuto tiene lontana da ogni retorica: creare un ambiente armonico, ordinato, regolare, in cui si lavora meglio e con più attenzione.

Se le vibrazioni influenzano le persone e il clima della cantina, allora possono far parte del processo produttivo, senza proclami. È forse anche per questo che i vini di Giovanni Benvenuto riescono a essere insieme sinceri e contemporanei: perché nascono da una storia personale fatta di andate e ritorni, di memoria e visione, di scelte controcorrente e di un legame profondo con la propria terra.