

Giovanni Benvenuto, di madre abruzzese e papà calabrese, ha fatto rinascere lo zibibbo di Pizzo Calabro

3 Maggio 2023



FRANCAVILLA ANGITOLA – Una passione per il vino coltivata fin da bambino e che ha poi riportato **Giovanni Celeste Benvenuto**, imprenditore originario di Tagliacozzo (L'Aquila), nella terra del padre, in Calabria, a Francavilla Angitola, in provincia di Vibo Valentia. Qui ha recuperato i terreni e le vigne del nonno, per produrre lo Zibibbo, vitigno a bacca bianca che ha ottenuto riconoscimenti importanti negli ultimi tre anni.

Per la rivista britannica *Decanter*, tra le principali testate di riferimento del settore, lo Zibibbo dell'azienda vitivinicola Cantine Benvenuto è tra i 20 migliori bianchi d'Italia. Nel 2020 lo stesso vino è stato inserito, dal *New York Times*, nella classifica dei primi dieci bianchi sotto i 25 dollari.

“Un sogno che si realizza perché quando mi sono trasferito in Calabria, dopo il diploma al Convitto di Scerni, nel chetino, lo Zibibbo della mia infanzia stava scomparendo nonostante avesse una tradizione secolare”, racconta a *Virtù Quotidiane* Giovanni Benvenuto, “così ho deciso di farlo rinascere”.

Il punto, però, è che nessuna azienda vinificava questo vino. Lo Zibibbo, come vitigno, non era inserito in alcun disciplinare. Dopo aver conseguito la laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e aver ampliato il proprio bagaglio culturale con master e qualifica di sommelier, Giovanni riesce a ottenere la vinificazione, nel 2013, dello Zibibbo. Ci sono voluti 11 anni. Il lungo percorso burocratico è cominciato, infatti, nel 2002, anno di apertura dell'azienda agricola Benvenuto, a conduzione familiare. L'imprenditore è il primo a produrre lo Zibibbo di Pizzo Igp. È un vino secco, diverso dallo Zibibbo tipico della vicina Sicilia. Ha ottenuto anche il riconoscimento come presidio Slow Food.

Nello specifico, il termine Zibibbo deriva dalla parola araba *Zabib*, che vuol dire "uvetta" o "uva passa". Il vocabolo è utilizzato per indicare sia il vitigno aromatico a bacca bianca, che appartiene alla famiglia dei Moscati, sia il vino che si ottiene dalla spremitura e dalla lavorazione particolare di questo particolare tipo di uva.

L'Amministrazione comunale di Francavilla Angitola ha intitolato la strada che porta alla cantina Benvenuto "Via dello Zibibbo".

L'azienda adotta tecniche di coltivazione biologica e produce anche altri vini tipici del territorio calabrese, come Malvasia, Greco Nero e Magliocco.

"Forte, naturalmente, il mio legame con l'Abruzzo", ammette Giovanni. "Lo si nota dall'immagine posizionata in azienda, che mostra la foto di Tagliacozzo. Le mie origini hanno inevitabilmente influenzato il percorso professionale che mi ha portato a raggiungere risultati importanti".

In occasione dell'ultimo Vinitaly Giovanni Benvenuto ha presentato la Doc della Costa degli Dei, che si pone l'obiettivo di tutelare i vini di questo splendido tratto del litorale calabrese del Mar Tirreno. "Altro traguardo da raggiungere lo sviluppo dell'enoturismo tra Pizzo, Francavilla Angitola e le zone più interne e meno conosciute. Tra le vigne, i nostri visitatori hanno la possibilità di ascoltare la musica di Mozart. Come insegna il maestro **Peppe Vessicchio**, le frequenze musicali hanno effetti benefici sulle viti".

LE FOTO





