

In Calabria un'associazione sta recuperando antichi vitigni partendo dalla scoperta di vinaccioli di 11mila anni fa

25 Luglio 2025



REGGIO CALABRIA – Raccontare da “dove tutto è cominciato” non è soltanto il claim scelto dalla Regione Calabria per il Vinitaly 2024, ma una dichiarazione di intenti. È un invito a guardare alla viticoltura calabrese non come a un capitolo minore della storia del vino, ma alla sua origine. Un ritorno alle radici, realizzato non attraverso la nostalgia, ma con la forza della ricerca, della tutela e della conoscenza.

È in questa direzione che si muove Calabria Wild Wine, associazione nata con una missione chiara: raccogliere, proteggere e studiare i vitigni autoctoni della regione, recuperando non solo varietà dimenticate, ma anche territori, storie, identità.

Fin dall'inizio, il progetto si è articolato come un atto culturale profondo: rinaturalizzare luoghi abbandonati, preservare la biodiversità agricola, restituire centralità alla vite calabrese come elemento fondativo del paesaggio, della memoria e della cultura materiale del Sud. La vite, infatti, qui non è mai stata soltanto coltura: è permanenza, è racconto, è resistenza.

Con ostinazione e metodo, i fondatori dell'Associazione hanno iniziato a percorrere la regione come si sfoglia un atlante sommerso. Hanno interrogato i margini: colline incolte, pergolati dimenticati, orti familiari, terrazze sul mare e pendii montani. Hanno ascoltato i racconti degli anziani, raccolto testimonianze orali, hanno studiato la storia del territorio e ogni indizio utile. È così che sono nati due campi di salvataggio: il primo nella provincia di Reggio Calabria, affacciato sullo Stretto; il secondo nella valle del Savuto, in provincia di Cosenza.

In questi luoghi riportati alla vita oggi crescono oltre centoventi accessioni di vite. Alcune varietà sono senza nome, altre portano nomi antichi e poetici: pedilongo, paù, uva di pane, uva ruggia, uva dal colore cinerino e dalla consistenza croccante. Non manca il Mantonico bianco, varietà nobile identificata dagli studi genetici come uno dei progenitori dei vitigni dell'intero Meridione.

Tutto questo accade lontano dai circuiti dell'enologia mainstream. Nessuna etichetta patinata, nessuna rincorsa al mercato. Solo un lavoro silenzioso e rigoroso, che riconosce nella vite un archivio vivente: biologico, storico, culturale. Queste piante antiche, spesso marginali, rappresentano un patrimonio di resilienza genetica e di adattamento ambientale. Sono più resistenti alla siccità, meno esigenti in trattamenti, capaci di sopravvivere in suoli poveri. In un tempo in cui il cambiamento climatico chiede nuove risposte, il passato si rivela una risorsa.

Ed è proprio durante il lavoro di ricerca sul campo che l'associazione si è imbattuta in una scoperta sorprendente.

Tra i documenti scientifici è emersa una traccia quasi dimenticata: nella Grotta del Romito, a Papisidero, in provincia di Cosenza, sono stati rinvenuti dodici vinaccioli di *vitis sylvestris*, vite selvatica, risalenti a oltre 11mila anni fa. Una scoperta archeobotanica straordinaria, pubblicata nei primi anni del duemila, eppure ignorata dal racconto ufficiale della viticoltura italiana. Si tratta di una scoperta archeobotanica condotta da un team di ricercatori dell'Università di Firenze, che ha datato quei semi a oltre 11mila anni fa.

Quei vinaccioli non sono solo un reperto: sono la testimonianza più antica della presenza della vite in Italia. Una presenza che precede la scrittura, gli Enotri, la colonizzazione greca, la viticoltura organizzata. Una presenza che parla di raccolta, di conoscenza spontanea, di

una relazione primitiva e profonda tra l'uomo e la pianta.

Questa riflessione è stata al centro anche del talk pubblico organizzato nell'ambito di Vinitaly in the City, all'interno del Parco Archeologico di Sibari. Non poteva esserci luogo più emblematico per riportare alla luce questa storia.

“L'uva e il vino in Calabria: una storia lunga undicimila anni” è stato il titolo dell'incontro attraverso cui il presidente dell'associazione, **Vittorio Porpiglia**, ha raccontato al pubblico il proprio lavoro di ricerca e salvaguardia. Un'occasione per riportare al centro una storia poco conosciuta, ridando voce a varietà dimenticate e offrendo nuove prospettive sulla cultura vitivinicola regionale.

Patrocinato dall'Arsac e moderato dalle giornaliste **Fabrizia Arcuri** e **Manuela Iatì**, fondatrici di Fa.Ma Communication & Lobbying, il talk ha proposto uno sguardo più ampio e consapevole sulla viticoltura calabrese, superando l'immagine sino ad ora conosciuta dell'Enotria e mettendo in luce la sua stratificazione storica e il suo profondo valore culturale nel contesto mediterraneo.

Accanto alla presentazione della scoperta dei vinaccioli di Papasidero, è stato poi presentato un secondo progetto emblematico: la collezione di oltre 60 bottiglie vintage del vino calabrese, risalenti agli anni 90'-50'. Una mostra unica nel suo genere, che ricostruisce decenni di produzione regionale attraverso etichette, stili e formati d'epoca. Una raccolta che non si limita a documentare, ma restituisce visibilità e dignità a una tradizione spesso trascurata, facendo emergere la memoria materiale del vino calabrese.

Uno spazio è stato dedicato anche al racconto della collaborazione nata tra l'Associazione e il Dipartimento di Agraria dell'Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria, con l'obiettivo di studiare e preservare i vitigni calabresi.

A chiusura dell'incontro, il presidente dell'associazione Vittorio Porpiglia ha sottolineato il significato profondo dell'iniziativa: “Poter presentare entrambi i progetti – la riscoperta delle origini più antiche del vino e la memoria recente delle produzioni locali – proprio a Sibari, in un luogo simbolo della nostra identità culturale, è una bella gratificazione. Raccontare la Calabria del vino, oggi, non significa soltanto parlare di qualità, ma riscrivere la mappa culturale da cui tutto ha avuto inizio. Ogni varietà che salviamo, ogni bottiglia che recuperiamo, ogni storia che riaffiora è parte di un patrimonio collettivo, che può anche dare indicazioni preziose e nuove opportunità di sviluppo alla produzione vitivinicola attuale e futura. È tempo che la Calabria non si limiti a essere presente nel mondo del vino, ma che ne rivendichi, con consapevolezza e orgoglio, il proprio ruolo e la propria importanza”.

E così, da un campo di salvataggio nascosto tra gli ulivi a una grotta paleolitica, da una vecchia bottiglia ritrovata in una cantina dismessa al racconto condiviso all'interno di un parco archeologico, la Calabria si riprende la parola.