VirtùQuotidiane

Tenuta Iuzzolini, tra castagno e terracotta in Calabria il vino ritorna alle origini

29 Agosto 2025

CIRÒ MARINA – Dietro il lungo bancone spiccano, appesi, antichi utensili da cucina e agricoli, fiaschi di vino, un carretto calabrese decorato, un tempo utilizzato, trainato dagli animali.

Da quella postazione, don **Fortunato Iuzzolini**, classe 1936, in maniche di camicia, elegante con le sue bretelle, scruta, osserva e si accerta che tutte le ultime operazioni prima che le bottiglie inizino il loro viaggio in Italia e nel mondo, vengano gestite così come le ha decise lui. Lo fa ogni giorno, presentandosi in azienda alle 4,30 di mattina.

È lui che insieme a sua moglie, **Giovanna**, donna calabra tutta d'un pezzo, capelli d'argento, orgogliosa di quanto ha costruito e del vino a lei intitolato (Donna Giovanna, il migliore bianco d'Italia per **Luca Maroni**), e ai figli **Pasquale**, **Antonio** e **Rossella**, ha costruito l'impero di Tenuta Iuzzolini a Cirò Marina (Crotone), la più grande azienda vinicola della Calabria.

La storia dell'azienda risale anche al 1500 con la coltivazione di uve che venivano conferite a terzi, e una piccola trasformazione fatta dagli avi per consumo familiare.

Ma l'ascesa della Tenuta per arrivare a così come la si conosce oggi inizia appena 20 anni fa. Era il 2004, quando venne costruita la cantina e si avviò la produzione a marchio.

Oggi le bottiglie prodotte sono 4 milioni e mezzo all'anno, 2 dei quali restano in Calabria, tra scaffali della grande distribuzione e ristoranti, e la restante parte va in giro per il mondo, "in

Europa soprattutto, con Parigi che è la capitale in cui vendiamo maggiormente il nostro vino", spiega Pasquale Iuzzolini, "La Germania è il Paese più importante per volume d'affari, inoltre un altro mercato che funziona tantissimo è il Canada".

Tenuta Iuzzolini si estende su 500 ettari, di cui 100 sono a coltura specializzata, nel territorio della Doc Cirò. Nell'azienda è presente anche un allevamento di bovini di razza podolica, da cui si producono buoi da corsa e manze da riproduzione. Durante il periodo estivo la mandria parte in transumanza verso i luoghi freschi della Sila, per poi ritornare, a fine autunno, nei pascoli soleggiati e fertili della marina.

Quattro sono gli stabilimenti produttivi. In tre il vino viene lavorato, mentre nella sede centrale il prodotto arriva per essere imbottigliato e stoccato in attesa di essere commercializzato. Dal mega deposito partono in estate anche 90 mila bottiglie al giorno. "Ogni giorno imbottigliamo 30 mila bottiglie", rivendica Pasquale, "4.500 all'ora".

Prima di partire i bianchi e i rosati riposano tra i 36 e 40 giorni, mentre i rossi, a seconda delle tipologie, possono arrivare anche a 2 anni e mezzo. I vitigni che Tenuta Iuzzolini lavora sono quelli della Doc, ovviamente Gaglioppo per i rossi e Greco bianco per i bianchi, ma poi ci sono anche Magliocco, Chardonnay e Pecorello per i vini Igt.

Gli affinamenti avvengono in acciaio, ma anche in barrique di rovere francese e unico caso in Italia, in castagno, lavorato in Sicilia, ma che viene tagliato dall'Appennino del reggino.

"Il castagno è un legno che a differenza di altri non rilascia vaniglina, e ha una tostatura in più. Per cinquecento anni il vino è stato conservato nel castagno, poi con le importazioni del legno di rovere della Francia dopo la rivoluzione industriale non si è più usato. Per noi è stato quindi un ritorno alle origini", chiarisce.

Di ritorno ad un passato lontanissimo racconta anche il nuovo progetto di Tenuta Iuzzolini che ha appena acquistato delle anfore di terracotta, cotte a 1.200 gradi di temperatura, da cui presto tireranno fuori dei nuovi vini.

Le barrique come le anfore sono nella bottaia a cinque metri di profondità e per accedervi si passa davanti ad una piccola ma ricca esposizione museale di antichi utensili, attrezzi e macchinari della civiltà contadina calabrese.

L’accoglienza da Tenuta Iuzzolini è sempre stata il primo biglietto da visita, con l’azienda aperta praticamente tutti i giorni a tour e degustazioni completamente gratuiti.