

Merano WineFestival mette un piede in Calabria, per tre giorni l'enologia del Sud protagonista a Cirò

16 Giugno 2025



CIRÒ – Buona la prima per Merano WineFestival Calabria-Essenza del Sud: debutto riuscito per lo spinoff dell'evento enogastronomico più glamour d'Italia, fondato da **Helmuth Köcher** nel 1992, che ha così varcato i confini dell'Alto Adige per approdare in Calabria.

Sfiorate le 3mila presenze complessive nelle tre giornate, da sabato 7 a lunedì 9 giugno, che hanno visto i paesi di Cirò e Cirò Marina (Crotone) protagonisti di una manifestazione che ha celebrato in grande stile i prodotti enogastronomici d'eccellenza della Calabria e del Sud Italia.

La prima edizione di Merano WineFestival Calabria-Essenza del Sud ha preso il via sabato nel centro storico di Cirò, con la partecipatissima cerimonia del taglio del nastro, alla presenza del patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher, dell'assessore regionale all'Agricoltura

Gianluca Gallo, del sindaco di Cirò **Mario Sculco** e del sindaco di Cirò Marina e presidente della provincia di Crotone **Sergio Ferrari**.

Oltre 1.200 presenze tra i vicoli e le piazze del centro storico di Cirò, per un'immersione completa nel mondo enologico del Sud Italia: 3 banchi di degustazione dedicati alla Calabria tra vini bianchi, vini rossi e le diverse interpretazioni del Gaglioppo, nonché 5 banchi dedicati alle migliori espressioni dei vitigni autoctoni di Campania, Sicilia, Sardegna, Puglia e Basilicata. Tre isole food animate da chef del territorio hanno raccontato la Calabria attraverso i suoi piatti tipici, mentre le visite libere al Museo Luigi Lilio e la musica dal vivo sul palco hanno completato la serata inaugurale.

Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, oltre 150 produttori wine, food, spirits e beer selezionati dalla Guida The WineHunter sono stati protagonisti nell'elegante cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Due giornate di degustazioni e showcooking stellati, accompagnate da approfondimenti alla scoperta della biodiversità vitivinicola calabrese, che hanno visto la partecipazione di oltre 1.300 persone in 2 giorni, tra wine lovers, operatori e stampa di settore.

Dopo la sciabolata inaugurale alla presenza delle autorità locali, il patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e il giornalista **Andrea Radic**, in rappresentanza delle commissioni della guida The WineHunter, hanno annunciato in anteprima alcune delle aziende calabresi premiate nell'edizione 2025 della guida, che sarà ufficialmente pubblicata ad agosto: 3spirits, Antiche Vigne Pironti, Antichi Vigneti F.Ili Sculco, Arcuri Espedito Vincenzo, Az. Agr. Grutteria Niccolò, Az. Agr. Francesca De Leo Alberti, Az. Agr. Granata, Az. Vinicola Ceratti Pasquale, Az. Vinicola Manna, Barone G.R. Macrì, Benvenuto Giovanni Celeste, Birra Cala, Brancati Filippo, Bruni Mario, Cantina Campana, Cantina Malena, Cantina Russo & Longo, Cantine Caccamo, Cantine De Mare, Cantine F.Ili Lavorata, Cantine Greco, Cantine Lento, Cantine Piacentini, Caparra & Siciliani, Capoano, Casa Vinicola Criserà, Ceraudo Roberto, Colacino Wines, Dell'Aera Vigneti e Cantina, Farneto Del Principe, Fattoria San Francesco, Fattoria Santa Maria, Ferrocinto, Feudo Della Sagitta, Fezzigna Vignaioli, Ippolito 1845, Kalabria Wines, La Pizzuta Del Principe, Librandi, Mimmo Vinci, Rocco Piritto Vini Cirò, San Vincenzo, Senatore Vini, Sgambelluri – gli Artigiani Del Torrone, Soc. Agricola Zito & F.Ili, Spadafora 1915, Statti, Tenuta Del Castello, Tenuta Del Travale, Tenuta Diecimani, Tenuta Iuzzolini, Tenuta Santa Venere – Akra Vini Di Calabria, Tenuta Santoro, Tenuta Sposato, Termine Grosso, Tramontana, Vigneti Ferraro, Vigneti Vumbaca.

Nell'area food "Chef on the Table" sono stati protagonisti i piatti di alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese stellata: gli chef Luca Abbruzzino (Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Hyle), Caterina Ceraudo (Dattilo) e Nino Rossi (Qafiz), e i pizzaioli Daniele Campana

(Campana Pizza in Teglia) e Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi).

Nella Sala Camino, al primo piano, sono andati in scena talk e masterclass dedicati alla biodiversità calabrese, tra i quali una masterclass dedicata alla ricchezza varietale meno conosciuta della Calabria, alla scoperta delle potenzialità da valorizzare, un approfondimento esclusivo sulla crescita qualitativa e istituzionale del Cirò alla luce dell'imminente passaggio a Docg e il talk di alto profilo scientifico sulla tutela genetica dei vitigni autoctoni calabresi a cura del professor **Attilio Scienza** e della dottoressa **Saveria Sesto**.

Nell'atmosfera rilassata e creativa del Social Garden, a bordo piscina, si sono susseguiti momenti di confronto che hanno visto protagonisti alcuni produttori del territorio per una narrazione storica e contemporanea del territorio, che ha intrecciato i vissuti personali dei viticoltori all'ambizioso percorso collettivo verso la Docg. Tra gli approfondimenti, anche l'intervento di Simona Geri e di Helmuth Köcher sul futuro del vino, a partire da sfide centrali come il cambiamento climatico, i nuovi stili di consumo, le nuove categorie no-low alcol e la riscoperta della vinificazione in anfora.

La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini Doc Cirò e Melissa.