Doppio premio all'azienda calabra Santa Venere

vigneto-4fd1d2b5

Si è tenuta lo scorso ottobre a Milano la presentazione di "Vitae - La guida vini 2018" dell'Associazione Italiana Sommelier, una delle pubblicazioni di riferimento per il mondo dell'enologia nel nostro Paese. Nella stessa occasione sono stati decretati anche i vini considerati dall'AIS i migliori nel panorama italiano. Tra essi Il Cirò Rosso Classico Superiore Federico Scala Riserva 2014 della cantina Santa Venere si è aggiudicato ben due importanti riconoscimenti.

Il Cirò di Santa Venere, infatti, è nel novero delle etichette che hanno conquistato il massimo punteggio - il titolo di Quattro Viti - risultato da una accurata scelta nell'ambito di "un’opera di selezione che ha messo sotto la lente di ingrandimento circa 30.000 vini, tutti degustati rigorosamente alla cieca. I numeri sono sempre altissimi: più di 15.000 le referenze selezionate e 2.500 le aziende recensite", spiega in un comunicato stampa l'Associazione Italiana Sommelier.

Nella stessa occasione, inoltre, Santa Venere - sempre con il suo Cirò Rosso Classico Superiore Federico Scala Riserva 2014 - è stato tra i 22 produttori insigniti del premio “Tastevin AIS”, sigillo che certifica il vino più rappresentativo della regione di appartenenza. Dopo le numerose attestazioni internazionali, dunque (ottenute da Decanter, da Jancis Robinson e da Wine Advocate), Santa Venere raggiunge anche i vertici dell'enologia italiana e conferma l'eccellenza delle sue uve e il profondo legame con il territorio e le sue tradizioni.

Il Cirò Rosso - spiega Jancis Robinson - ha 'fragranti sentori di ribes e bacche', 'un profumo roseo ed un sapore fruttato di facile approccio'; avvincente e maestoso, è un vino dalla 'texture vellutata' con armonici sentori di frutti rossi, ed una struttura giustamente tannica.

L’Azienda Agricola Biologica Santa Venere si estende per circa 150 ettari sulle colline dell’antica terra di Cirò, piccolo paese della Calabria dalle antichissime origini e particolarmente significativo per la sua storia e cultura. Le terre sono di proprietà della famiglia Scala fin dal 1600 e Federico Scala ne prende

in mano le redini nel 1960. Grazie a lui nasce il centro aziendale che porta il nome del torrente che attraversa la proprietà, Santa Venere. Nel 2000 anche il figlio Giuseppe Scala si inserisce attivamente nel settore, dando una nuova impronta all'azienda con l'aiuto dell'enologo Riccardo Cotarella. Inizia il processo di vinificazione e vengono prese decisioni fondamentali quali operare in regime biologico (tuttora orgoglio dell'azienda), puntare sui prodotti autoctoni per esaltare la propria terra, e dare un'impronta moderna all'immagine dei prodotti.

Nella loro tenuta coltivano anche altre varietà locali come Marsigliana Nera, Guardavalle, Nerello Cappuccio e Greco.