



## LIBRANDI

### Una terra di vigneti, una storia di valori

Racchiusa tra due mari, la Calabria offre un paesaggio mutevole e senza eguali, dalle cime impervie e i boschi rigogliosi nell'entroterra, fino alle chiare spiagge delle sue coste. Qui è Cirò, affacciata sul mar Ionio, con i suoi vigneti collinari e pianeggianti incastonati nella macchia mediterranea. Da questo paesaggio unico, noi Librandi traiamo ispirazione per incarnare la tradizione enologica di una zona da sempre vocata alla coltivazione della vite. A Cirò Marina, dove ha sede l'azienda, una terra di vigneti incontra una storia fatta di valori, radici e voglia di aprirsi al mondo: questo è lo stile Librandi, una famiglia di vignaioli da quattro generazioni.

### L'agave, armonia mediterranea

Per rappresentare lo spirito dell'azienda abbiamo scelto l'agave, una pianta generosa e tenace, simbolo del calore del Mediterraneo. È stata l'armonia della nostra terra a suggerirci la strada da intraprendere: da una parte, la valorizzazione della tradizione con gli impianti ad alberello, i portainnesti storici e gli insegnamenti dei nostri esperti viticoltori, la cui maestria è radicata nei secoli di storia viticola del Cirotono; dall'altra, gli investimenti nell'innovazione e nella ricerca.

### La qualità nasce in vigna

Tutto ha avuto inizio negli anni '50 dai vigneti di famiglia. Nel primo ventennio, l'azienda cresce e opera nel solco della millenaria tradizione del vino cirotono. Ma è grazie alla spinta innovativa dei fratelli Antonio e Nicodemo Librandi che ci si orienta alla qualità con la selezione dei migliori vitigni esistenti di **Gaglioppo** e **Greco Bianco** e i successivi reimpianti effettuati con rigore secondo i canoni della viticoltura locale. All'inizio degli anni '70, le rese per ettaro sono state abbassate da subito ed in maniera drastica, così da aumentare la qualità e la personalità dei vini.

### Vitigni internazionali e autoctoni

Passione e ricerca sono il motore che anima noi Librandi e la nostra azienda, e così negli anni '80 accanto ai vitigni autoctoni sono state introdotte varietà inedite per la Calabria come **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc**, **Chardonnay** e **Sauvignon Blanc**, che si sono adattate perfettamente al terreno e al clima e hanno favorito la nascita di vini innovativi e ambiziosi. Produrre del vino d'eccellenza significa raccontare una storia, portare nel bicchiere una terra e la sua bellezza. Questa consapevolezza ci ha condotto da una parte ad approfondire le



## LIBRANDI

conoscenze di Gaglioppo e Greco Bianco e dall'altra alla ricerca e al recupero di varietà autoctone storiche, diffuse in tutta la regione e presenti in piccole quantità nel Cirotono, come per esempio tra le altre il **Mantonico**, a bacca bianca, e il **Magliocco**, a bacca rossa.

### Il nostro Olio

L'ulivo è per tradizione da sempre simbiotico alla vite. L'olio EVO Librandi è frutto di un'attenta olivicoltura che comporta una delicata raccolta a mano delle olive ad inizio invaiatura e una spremitura a freddo nel nostro frantoio. Raccolte nei nostri 80 ettari di oliveti, arrivano a molitura 4 varietà: Carolea, Frantoio, Tonda Strongolese e Leccino. Il nostro olio possiede il carattere del territorio e autenticità di gusto e aroma: a bassissimo contenuto acido, intenso, fruttato, con nota gradevolmente piccante.

### Vigne, olivi e mare - Cuore Mediterraneo

Gli antichi greci colonizzarono la Calabria ribattezzandola Enotria tellus, " terra del vino", per lo straordinario clima, il paesaggio maestoso - aspro eppure generoso - e i suoi frutti inebrianti. Nei secoli, questo **terroir unico** ha dato vita a una vera e propria cultura del vino, divenuta oggi il nostro patrimonio. Per questa ragione noi Librandi sentiamo di avere il privilegio e la responsabilità di operare in una terra di così lunga tradizione e straordinario potenziale qualitativo.

L'azienda Librandi possiede 232 ettari di vigneto, 80 di oliveto e il resto adibito a bosco, frazionati in 6 tenute:

*Rosaneti - 260 ettari / Critone: 51 ettari / Ponta Duca San Felice: 22 ettari / Pitaffo: 10 ettari / Brisi: 1,5 ettari / San Biase: 5 ettari*

### La cantina

All'inizio degli anni '50, nella piccola cantina in via Tirone a Cirò Marina, ha inizio l'attività di vinificazione e imbottigliamento di Gaglioppo e Greco Bianco provenienti dai vigneti di famiglia. Nel 1975, sotto la spinta della crescita commerciale e necessitando di maggiori spazi, abbiamo inaugurato il complesso produttivo in Contrada San Gennaro, ancora oggi sede dell'azienda Librandi. Nei nostri locali di 7000 mq abbiamo una capacità di stoccaggio complessiva, tra serbatoi in acciaio e barriques, di circa 54.000 ettolitri. L'affinamento dei vini da invecchiamento avviene nella botteia climatizzata di 600 mq.



# LIBRANDI

## I nostri vini, ambasciatori del Mediterraneo

I nostri vini sono ambasciatori della nostra terra e della nostra cultura, idee che trovano la loro realizzazione nei nostri vigneti e nella dedizione che mettiamo nel coltivarli. La *Doc Cirò*, zona vinicola più importante in Calabria per la millenaria tradizione, è patria del Gaglioppo, uno dei vitigni più antichi d'Italia. Il "Principe Nero", come viene chiamato nel Cirotono, con il suo grappolo a forma allungata dal colore intenso tra il blu ed il nero e i luminosi riflessi rossicci, identifica il nostro territorio attraverso vini come il **Cirò Rosso**, il **Cirò Rosso Riserva Duca Sanfelice**, il **Cirò Rosato**: vini della tradizione, con un genuino marchio territoriale. Nella limitrofa zona *Doc Melissa*, sempre dal Gaglioppo, produciamo **L'Asyilia Rosso**, un diverso modo di interpretare questo storico vitigno che ne esalta il frutto e l'immediata godibilità. Sul versante dei vini bianchi è il Greco Bianco il vitigno protagonista, con le sue uve dal colore grigio ambrato e dalla polpa succosa e sapida con la quale produciamo sia il **Cirò Bianco**, un vino asciutto e secco dal profumo delicato, che **L'Asyilia Bianco**, un *Doc Melissa*, caratterizzato da una suggestiva sapidità, riflesso immancabile delle zone nostre costiere.

Come abbiamo già raccontato, l'introduzione dei vitigni internazionali nelle nostre tenute ha visto nascere una serie di blend a denominazione *Val di Neto Igt*. Il **Gravello**, da uve Gaglioppo e Cabernet Sauvignon: un'impronta del territorio che si arricchisce in carattere e eleganza. Con la stessa volontà di armonizzare autoctono e internazionale è stato concepito il rosato **Terre Lontane**, un blend di Gaglioppo e Cabernet Franc, mentre nel **Critone**, uvaggio di Chardonnay e Sauvignon Blanc, freschezza e sapidità, immediatezza e profondità convivono in un bianco dal respiro internazionale.

Il grande lavoro di ricerca e il recupero di vitigni autoctoni calabresi ci hanno condotto alla riscoperta del Magliocco Dolce. Nella tradizione enologica del Cirotono questo vitigno veniva usato in piccole percentuali come complemento per altri vini. Abbiamo voluto darne una nostra interpretazione vinificando per la prima volta in purezza questo nobile e antico vitigno, così è nato il **Magno Megonio**, vino che fa convivere il felice ossimoro di una "nuova" tradizione che si proietta nel futuro della nostra regione.

Forti di queste convinzioni abbiamo valorizzato un altro vitigno autoctono calabrese, il Mantonico, a bacca bianca, dal grande potenziale, dal quale nasce **l'Efeso**, un vino ambizioso, complesso e di grande longevità. Il Mantonico è utilizzato anche per il nostro passito **Le Passule**, che rievoca il vino da meditazione degli antichi Greci. Completano la gamma le nostre bollicine: i metodi classici **Almaneti**, letteralmente Anima del Neto, brut bianco da uve Chardonnay, e **Rosaneti**, brut rosé da uve Gaglioppo; e un metodo Martinotti, il **Labella**, vino frizzante e leggero.



## LIBRANDI

### La produzione e il mercato

L'azienda imbottiglia e commercializza circa 2.500.000 bottiglie di vino e 25.000 di olio, con una distribuzione rivolta essenzialmente a ristoranti, enoteche e locali specializzati.

Il mercato nazionale assorbe il 55% circa della produzione aziendale. I mercati esteri, che comprendono Germania, Svizzera, Austria, Francia, Lussemburgo, Olanda, Belgio, Danimarca, Regno Unito, Norvegia, Svezia, Finlandia, Grecia, Spagna, Irlanda, Russia, Croazia, Ungheria, Slovacchia, Repubblica Ceca, Bulgaria, Polonia, Ucraina, Lettonia, Malta, Libano, tutte le provincie del Canada, Brasile, Australia, Nuova Zelanda, Stati Uniti, Corea del Sud, Cina, Hong Kong, Taiwan e Giappone, sono gestiti direttamente dall'azienda, che organizza visite frequenti ai clienti esteri e partecipa a mostre e fiere internazionali del settore.

### La ricerca: i campi sperimentali

La nostra attività di ricerca ha inizio nel 1993, quando a Cirò Marina impiantiamo la prima vigna sperimentale, nella quale vengono innestati Magliocco, Arvino, Mantonico Bianco e Pecorello, vitigni un tempo presenti in diverse percentuali nei vigneti calabresi e negli anni sostituiti da varietà più semplici da gestire e maggiormente produttive. Nel 1997, acquisita la tenuta Rosaneti, scegliamo di insistere con forza sui vitigni autoctoni, idea da subito condivisa da Donato Lanati, al quale l'anno successivo viene affidata la conduzione tecnica della cantina. Già questa fase embrionale di ricerca porta noi Librandi a produrre vini innovativi e dal grande carattere come il **Magno Megonio** (Magliocco) e l'**Efeso** (Mantonico). Sulla scorta di questi incoraggianti risultati, decidiamo di ampliare i nostri interessi allargandoli alle numerose varietà presenti sul territorio regionale. Nasce così, nel 2000, un nuovo **campo sperimentale**, costituito da 2.500 viti suddivise per 25 varietà autoctone, che ci ha fornito le prime importanti indicazioni sui vitigni più interessanti. Il nostro lavoro di ricerca non si è mai arrestato e ci ha visto negli anni moltiplicare le collaborazioni con istituti di ricerca e gli investimenti, che si sono tradotti in conoscenze, pubblicazioni scientifiche e, in ultimo, nel miglioramento qualitativo dei nostri vini. Simbolo per eccellenza di questo lavoro è il giardino varietale, ovvero la nostra collezione di vitigni autoctoni calabresi. Impiantato nel 2003, accoglie circa 200 varietà recuperate su tutto il territorio regionale, disposte in un vigneto dalla caratteristica forma a spirale. I risultati degli studi effettuati su questo campo sono stati pubblicati nel volume "IL GAGLIOPPO E I SUOI FRATELLI – I vitigni autoctoni calabresi".

Forti della consapevolezza che la Calabria è il serbatoio di germoplasma viticolo più importante d'Italia, la regione che vanta il maggior numero di varietà di vite, abbiamo continuato la nostra attività studio sui vitigni della nostra regione. Il frutto di questo lavoro ci ha



**LIBRANDI**

permesso di pubblicare nel 2012 il trattato scientifico dal titolo “VITIGNI DI CALABRIA – Selezione e Potenzialità Enologiche”.

A coronamento di questi sforzi, nel 2014, la pluriennale collaborazione tra Azienda Librandi, IPSP-CNR ed Enosis ha permesso di selezionare e iscrivere nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite i primi cloni di cultivar calabresi: 4 di Gaglioppo, 4 di Magliocco dolce e 2 di Pecorello.

La ricerca continua e ci fornisce materiale scientifico sempre nuovo e di fondamentale importanza per migliorare la qualità dei nostri vini. In questa direzione si è mossa una fra le ultime ricerche condotte sia sui portinnesti tradizionali, che su altri portinnesti nuovi per il territorio, volta ad approfondire il rapporto fra questi ultimi e le caratteristiche quanti-qualitative del Gaglioppo. Il frutto di questo lavoro è raccolto nel trattato dal titolo “Studio per l’individuazione dei portinnesti più adatti alla coltivazione del Gaglioppo”, Rubbettino, 2015.

### Librandi: un esempio di viticoltura virtuosa in Calabria

Ogni anno, oltre alle uve di nostra produzione, ci avvaliamo di uve di qualità provenienti esclusivamente dalla zona DOC di Cirò. Per incentivare questo forte legame tra noi e i nostri conferitori selezionati, in un’ottica di crescita reciproca delle competenze e del livello qualitativo dei prodotti finali, nel 2008 è stata istituita l’associazione “I Vignaioli del Cirò” che ad oggi vanta 42 membri. La funzione primaria de “I Vignaioli del Cirò” è la condivisione degli scopi, delle conoscenze e delle strategie per raggiungere insieme gli obiettivi comuni.