



**CASA COMERCI
CALABRIA**

CARTELLA STAMPA

*Società Agricola
a responsabilità limitata
Contrada Comerci, 6 89844 Nicotera (VV)
P.IVA e C.F. 02980280792
www.casacomerci.it
tel 0963 1976077
fax 0963 1971052*

Estensione
*27 ettari
di cui 15 ettari vitati*

Proprietà
Famiglia Silipo

Amministratore Delegato
Domenicantonio Silipo

Enologo
Francesco Maria De Franco

Agronomo
Girolamo Grisafi

Profilo

Casa Comerci è una cantina di Badia di Nicotera (VV), sotto il Monte Poro, nel cuore viticolo della Calabria.

Per comprenderne la genesi e le peculiarità, occorre indagare due fattori determinanti la sua nascita: la cultura vinicola da cui attinge e la storia dei suoi titolari. Bisogna fare un salto indietro nel tempo di parecchi secoli.

Già nel 1571 Gabriele Barrio, il primo storico della Calabria, parla di un vino "famoso" proveniente da Filocastro comune di cui, fino al 1830, Limbadi, comune limitrofo a Nicotera, era frazione. Girolamo Marafioti, discepolo del Barrio, nell'opera che completa l'exkursus storiografico sulla Calabria, racconta che le campagne di Nicotera "abbondano di vino". Anche gli storici successivi raccontano di vini prestigiosi, in abbondanza, in questo angolo della regione.

A dimostrazione della grande vocazione del territorio c'è poi un episodio che risale ai primi del secolo scorso: il gruppo industriale Gallinari di Reggio Emilia, tra i principali costruttori italiani di treni e ferrovie, arrivati a Nicotera – negli anni '30 -, decide di costruire, proprio sulla ferrovia, una cantina di produzione, per favorire la commercializzazione dei vini e la loro rotta verso i mercati del Nord d'Italia e francesi. Se i Gallinari, che vantavano una prospettiva privilegiata sui migliori territori della Penisola, decisero di impiantarsi a Nicotera, il motivo è da ascrivere proprio nel potenziale e nel patrimonio che esso esprimeva e che lo differenziava da tanti altri areali. Fu questa ricchezza il motore di tutto, sviluppatasi grazie anche al contributo di Francesco Comerci, abile imprenditore e politico locale illuminato.

Tante le battaglie che portò avanti per il suo territorio. Ma una, in particolare, va annoverata, senza la quale la storia di Casa Comerci non si potrebbe narrare: una legge per la tutela e lo sviluppo della viticoltura che propose, era la fine del 1800, in Consiglio Comunale. Fu proprio Francesco che ne scrisse l'incipit fondando l'azienda. E se il principio ebbe inizio grazie alla tenacia di quest'uomo, la crescita dell'impresa sarebbe stata invece nutrita da una passione tutta femminile. Il futuro dell'azienda venne ipotecato su due nomi: Michelina e Rosina.

Ebbe infatti due figlie femmine, una disgrazia per la Calabria di allora, ma non per lui. A loro insegnò fin da piccole il valore della terra, il prestigio e la qualità dei suoi frutti. Ciascuna crebbe con una preferenza. Michelina innamorata della potenza dell'ulivo, Rosina, la secondogenita, dalla generosità della vigna. Proprio lei prosegue la strada tracciata dal padre. Per ironia della sorte, Rosina si sposa con Domenicantonio Silipo, il bottaio del paese. Dalla loro unione nascono 7 figli. Rimasta vedova, Rosina, determinata ed educata a non demordere, comincia a dedicarsi con vigore al progetto del padre. Particolarmente legata all'ultimo figlio Salvatore, nato pochi mesi prima la morte del marito, e che chiama addirittura confidenzialmente Micuccio in onore del consorte, decide di eleggerlo erede delle terre e delle attività del vino della famiglia.

Salvatore cresce e, divenuto avvocato, con sapiente e travagliata lungimiranza per sé e la sua famiglia, sceglie di emigrare, seguendo il destino di tanti altri suoi conterranei e uomini del sud di quell'epoca. Decide di stabilirsi in Emilia, e là trova approdo non dissimile dalla sua

Profilo / segue

Calabria, proprio per il legame con la terra che lì era altrettanto forte. La sua partenza verso il nord non comporta l'abbandono delle vigne di famiglia. Salvatore affida in comodato tutte le proprietà a dei coloni, per poi recarvisi annualmente con la gioia di fare il vino: e la voglia di trasmettere ai figli questa passione, ereditata, come regola e insegnamento di vita.

Si giunge così a Domenicantonio, il figlio che porta il nome del nonno bottaio. A lui si deve la scelta di ricostruire l'azienda Comerci, un passo che sente di fare per onorare la storia della sua famiglia, anche se sono tanti i chilometri che tengono lontana l'Emilia Romagna da Nicotera. Il legame con il territorio e le sue tradizioni, è il principio di base delle scelte effettuate in azienda. L'utilizzo di due vitigni autoctoni lavorati in purezza, Magliocco canino e Greco bianco, ne sono l'esempio più evidente. In particolare per il Magliocco canino, diffuso in piccole aree della Calabria, Casa Comerci è l'unica azienda a lavorarlo in purezza. L'azienda, già certificata biologica, per la produzione delle uve a partire dal 2009, ha completato nel corso del 2013 la certificazione della fase di imbottigliamento ed etichettatura.

Pertanto i vini imbottigliati a fare data dal Dicembre 2013, in particolare il rosso Libìci 2011, il bianco Réfulu 2013 ed il rosato Granàtu 2013, sono usciti in commercio con l'etichetta di vino biologico, in una nuova forma grafica.

LIBÌCI Calabria IGP Magliocco Canino Rosso 2011

Vigneto

Limbadi (loc. S. Andrea)

Nicotera (loc. Badia) (VV) 250 mt s.l.m.

Vitigno

Magliocco Canino

100%

Composizione del suolo Sabbio - Limoso

Portainnesto Paulsen 1103

Superficie Coltivata 10.70.00 Ha

Resa/Ha 8000 kg

Anno d'impianto 2001 (Badia)

2009 (S. Andrea)

Vendemmia Raccolta manuale

Sesto d'impianto 2.50 mt x 0.80 m.

Vinificazione

Piante/Ha 5000

Pigiadiraspatura soffice

Esposizione Sud

Direzione filari Est-Ovest (S. Andrea)

Nord-Sud (Badia)

Macerazione per circa dieci giorni

Fermentazione a temperatura controllata 24°C

Svinatura e ulteriore pressatura leggera

Maturazione in acciaio inox per 24 mesi

Sistema di allevamento Guyot mono-laterale (4-5 gemme per tralcio, con contenimento della produzione)

Affinamento in bottiglia per almeno 5 mesi

Gestione della vegetazione potatura verde

Bottiglie prodotte 12.700

Gradazione Alcolica 13% vol

Acidità Totale 6,85 g/l

Casa Comerci Sarl

Contrada Comerci, 6 89844 Nicotera (VV)

P.IVA E C. F. 02980280792

www.casacomerci.it - info@casacomerci.it - tel 0963 1976077 fax 0963 1971052

LIBÌCI Calabria IGT Magliocco Canino Rosso 2007-2008-2010

Vigneto

Limbadi (loc. S. Andrea)

Nicotera (loc. Badia) (VV) 250 mt s.l.m.

Vitigno

Magliocco Canino

100%

Composizione del suolo Sabbio - Limoso

Portainnesto Paulsen 1103

Superficie Coltivata 9,00.00 Ha

Resa/Ha 5000 kg

Anno d'impianto 2001 (Badia)

2009 (S. Andrea)

Vendemmia Raccolta manuale

Sesto d'impianto 2.50 mt x 0.80 m.

Vinificazione

Piante/Ha 5000

Pigiadiraspatura soffice

Esposizione Sud

Macerazione per circa dieci giorni

Direzione filari Est-Ovest (S. Andrea)

Nord-Sud (Badia)

Fermentazione a temperatura controllata 24°C

Svinatura e ulteriore pressatura leggera

Sistema di allevamento Guyot mono-laterale (4-5 gemme per tralcio, con contenimento della produzione)

Maturazione in acciaio inox per almeno 12 mesi

Affinamento in bottiglia per almeno 5 mesi

Bottiglie prodotte(n.):

2007:13.100; 2008(375ml):2327; 2010:13.230

Gradazione Alcolica:(% vol.)

2007:12,5; 2008:13; 2010: 12.5

Acidità totale (g/l)

2007:6; 2008:6; 2010:n.d.

Gestione della vegetazione potatura verde

Casa Comerci Sarl

Contrada Comerci, 6 89844 Nicotera (VV)

P.IVA E C. F. 02980280792

www.casacomerci.it - info@casacomerci.it - tel 0963 1976077 fax 0963 1971052

GRANÀTU Calabria IGP Magliocco Canino Rosato 2013

Vigneto

Limbadi (loc. S. Andrea) 250 mt s.l.m.

Composizione del suolo Sabbio - Limoso

Superficie Coltivata 1,30.00 Ha

Anno d'impianto 2009 (S. Andrea)

Sesto d'impianto

2.50 mt x 0.80 m. piante/Ha 5000

Esposizione Sud

Direzione filari Est-Ovest (S. Andrea)

Sistema di allevamento Guyot mono-laterale (4-5 gemme per tralcio, con contenimento della produzione)

Gestione della vegetazione potatura verde

Vitigno

Magliocco Canino

100%

Portainnesto Paulsen 1103

Resa/Ha 7500 kg

Vendemmia Raccolta manuale

Vinificazione

Breve macerazione e pressatura soffice

Fermentazione a temperatura controllata 23°C con lieviti indigeni

Maturazione in acciaio inox per 10 mesi

Affinamento in bottiglia per 3 mesi

Bottiglie prodotte 6.650

Gradazione Alcolica 13% vol

Acidità Totale 7,50 g/l

Casa Comerci Sarl

Contrada Comerci, 6 89844 Nicotera (VV)

P.IVA E C. F. 02980280792

www.casacomerci.it - info@casacomerci.it - tel 0963 1976077 fax 0963 1971052

GRANÀTU Calabria IGP Magliocco Canino Rosato 2012

Vigneto

Limbadi (loc. S. Andrea) 250 mt s.l.m.

Composizione del suolo Sabbio - Limoso

Superficie Coltivata 0,65.00 Ha

Anno d'impianto 2009 (S. Andrea)

Sesto d'impianto

2.50 mt x 0.80 m. piante/Ha 5000

Esposizione Sud

Direzione filari Est-Ovest (S. Andrea)

Sistema di allevamento Guyot mono-laterale (4-5

*gemme per tralcio, con contenimento della
produzione)*

Gestione della vegetazione potatura verde

Vitigno

Magliocco Canino

100%

Portainnesto Paulsen 1103

Resa/Ha 5000 kg

Vendemmia Raccolta manuale

Vinificazione

Breve macerazione e pressatura soffice

Fermentazione a temperatura controllata 18°C

Maturazione in acciaio inox per 8mesi

Affinamento in bottiglia per 2 mesi

Bottiglie prodotte 3.300

Gradazione Alcolica 14% vol

Acidità totale 6,60 g/l

Casa Comerci Sarl

Contrada Comerci, 6 89844 Nicotera (VV)

P.IVA E C. F. 02980280792

www.casacomerci.it - info@casacomerci.it - tel 0963 1976077 fax 0963 1971052

RÉFULU Calabria IGP Greco Bianco 2013

Vigneto

Limbadi (loc. S. Andrea) 250 mt s.l.m.

Composizione del suolo

Sabbio - Limoso

Superficie Coltivata 3.00 Ha

Anno d'impianto 2009(S. Andrea)

Sesto d'impianto 2.50 mt x 0.80 m.

Piante/Ha 5000

Esposizione Sud

Direzione filari Nord-Sud (S. Andrea)

Sistema di allevamento

Guyot mono-laterale (4-5 gemme per tralcio, con contenimento della produzione)

Gestione della vegetazione

potatura verde

Vitigno

Greco Bianco

100%

Portainnesto Paulsen 1103

Resa/Ha 9.000 kg

Vendemmia Raccolta manuale

Vinificazione

Pigiadiraspatura e pressatura soffice

Fermentazione a temperatura controllata 21°C con lieviti indigeni

Maturazione in acciaio inox per 11 mesi

Affinamento in bottiglia per 2 mesi

Bottiglie prodotte 13.300

Gradazione Alcolica 12,5% vol

Acidità totale 4,90 g/l

Casa Comerci Sarl

Contrada Comerci, 6 89844 Nicotera (VV)

P.IVA E C. F. 02980280792

www.casacomerci.it - info@casacomerci.it - tel 0963 1976077 fax 0963 1971052

RÉFULU Calabria IGP Greco Bianco 2012

Vigneto

Limbadi (loc. S. Andrea) 250 mt s.l.m.

Composizione del suolo

Sabbio - Limoso

Superficie Coltivata 3.00 Ha

Anno d'impianto 2009(S. Andrea)

Sesto d'impianto 2.50 mt x 0.80 m.

Piante/Ha 5000

Esposizione Sud

Direzione filari Nord-Sud (S. Andrea)

Sistema di allevamento

Guyot mono-laterale (4-5 gemme per tralcio, con contenimento della produzione)

Gestione della vegetazione

potatura verde

Vitigno

Greco Bianco

100%

Portainnesto Paulsen 1103

Resa/Ha 7500 kg

Vendemmia Raccolta manuale

Vinificazione

Pigiadiraspatura e pressatura soffice

Fermentazione a temperatura controllata 21°C

Maturazione in acciaio inox per 8 mesi

Affinamento in bottiglia per 2 mesi

Bottiglie prodotte 13.000

Gradazione Alcolica 13% vol

Acidità totale 4,90 g/l