

Basilicata Wine Festival e l'Aglianico del Vulture

La Basilicata è una delle terre più belle d'Italia e tra le meno conosciute. Due affacci sul mare, il massiccio del Vulture, Matera con i suoi Sassi, patrimonio mondiale Unesco e Capitale Europea della Cultura nel 2019. E uno straordinario potenziale enologico.

Il grande vino della regione è l'Aglianico del Vulture, denominazione d'origine tutelata dal 1971, Docg con la tipologia Aglianico Superiore dal 2010. Per una scelta dei viticoltori, le aziende debutteranno tutte insieme con l'uscita dell'Aglianico Superiore Docg (annata 2011) e Superiore Riserva (2010) nel 2016. Tra i miei luoghi dell'anima al Vulture è riservato un posto privilegiato, sento l'energia del vulcano assopito, subisco il fascino totemico del suo profilo. Per questo quando i responsabili del Basilicata Wine Festival, che ringrazio, mi hanno invitata a partecipare all'evento, sono stata ben felice di prendervi parte.

L'areale del Vulture è a settentrione della provincia di Potenza, anche se definire territorialmente la zona è impresa ardua, essendo collocata a cavallo di contesti ambientali differenti. Tuttavia si può dire che è delimitata a est e a nord dal fiume Ofanto, a ovest dalla Fossa Bradanica e a sud delle propaggini montuose dell'Appennino lucano. Il settore dedicato alla produzione dell'Aglianico del Vulture comprende una fascia di quindici comuni (Rionero, Barile, Rampolla, Ripacandida, Ginestra, Maschito, Forenza, Acerenza, Melfi, Atella, Venosa, Lavello, Palazzo San Gervasio, Banzi, Genzano di Lucania) che sale verso le pendici del monte, con i suoi 1327 di quota. I vigneti sono situati a un'altitudine compresa tra i 200 e i 700 metri. Le zone più vocate risulterebbero essere quelle di Maschito, Barile e Rionero. Gli ettari vitati nel Vulture sono circa milleduecento su circa sessantacinque di azien-

de con una produzione di circa due milioni di bottiglie. Il territorio è affascinante, abbiamo potuto godere di paesaggi incantevoli, vallate e calanchi dai colori netti che tagliano a fette le colline, terre che sfumano dal nero al giallo con il bosco a rompere, saltuariamente, la geometria dei seminativi e gli inserti delle vigne che sembrano dare armonia al tutto, insieme ai più radi uliveti. In alcuni punti il panorama si è aperto fino al mare, consentendo, grazie alla nitidezza della giornata di seguire il profilo del Gargano che si tuffa dolcemente nell'acqua. Su



tutto domina maestoso il Monte Vulture, un vulcano spento i cui crateri, alimentati da sorgenti sublacuali, costituiscono due splendidi laghi circondati da una folta vegetazione: i celebri laghi di Monticchio, che godono di un clima subtropicale, indice della notevole biodiversità dei luoghi. Il sottosuolo è ricco di sorgenti di acqua purissima che viene imbottigliata nei numerosi stabilimenti della zona. I terreni sono principalmente di tufo vulcanico, tufo arenario con limo, ciottoli e argilla. Il Vulture, la cui formazione risale a ben ottocentomila anni fa, raffigura una presenza ancora viva, che quotidianamente vigila sui vigneti. È a lui che spesso i contadini del luogo si rivolgono per avere notizie anche riguardo alle previsioni metereologiche che tanta parte hanno nella gestione di un vigneto. Per esempio, se la montagna ha "il cappello" (cioè se la cima è coperta da nuvole o nebbia) il tempo non sarà certo clemente. È da questo stretto rapporto quasi materno con la montagna, (non a caso viene chiamata al femminile e non monte al maschile) che da sempre i contadini hanno tratto la forza ed il coraggio di coltivare l'Aglianico, vitigno forte per natura e tradizione. L'Aglianico è un vitigno antichissimo, molto probabilmente originario della Grecia, introdotto in Italia nel VIII-VII sec a.C. dai coloni che qui fondarono le città della Magna Grecia. Non ci sono certezze circa l'origine del nome, che potrebbe risalire all'antica città di Elea, sulla costa della Lucania storica, dove Parmenide fondò la Scuola Eleatica di filosofia, oppure essere una derivazione della parola Ellenico o Ellanico. Pare che il nome Ellanico sia mutato in Aglianico durante la dominazione spagnola a Napoli, a causa della pronuncia della doppia elle che diventa "gli" nella fonetica degli iberici. I primi dati analitici sull'uva sono stati riportati da Bianchi nel 1893,



che definiva l'Aglianico del Vulture (esistono anche in Campania l'Aglianico del Taburno e l'Aglianico coltivato a Taurasi, stesso genoma, ma ovviamente con espressioni diverse) "tra tutte le uve della Basilicata, il vitigno principe, quello che concorre a dar nome e lustro ai vini della provincia". Ma quello che connota l'Aglianico del Vulture è soprattutto la sua "vulcanicità", il suo permanere in una traccia lavica, come residuo e reperto di uno scatenamento energetico impressionante. In linea generale si distinguono due popolazioni clonali: una a grappolo serrato più sensibile al marciume e meno zuccherina, l'altra a grappolo spargolo meno sensibile alla botrite ma con grado zuccherino più elevato. La forma di allevamento più diffusa è la spalliera con ceppi potati a guyot. Matura tardivamente, fra la metà di ottobre e la metà di novembre. L'Aglianico del Vulture è un vino dai molteplici aspetti, con un'interessante versatilità spesso espressa da strutture piuttosto robuste. Presenta un'uva ricca di aromi, una qualità che si trova anche nei vini giovani. Le qualità aromatiche dell'Aglianico richiamano prevalentemente fiori e frutti a bacca nera e rossa, i quali sviluppano con il tempo caratteristiche di ricca complessità. Grazie al suo contenuto di polifenoli, i vini prodotti con Aglianico si prestano bene alla maturazione in legno, una pratica che, se utilizzata cum grano salis, oltre a rendere il vino più morbido ed elegante, conferisce aromi terziari, arricchendo così il suo profilo organolettico. Fra gli aromi di frutta più frequenti nell'Aglianico del Vulture troviamo amarena, mirtillo, prugna, lampone, ciliegia e mora, mentre gli aromi di fragola e ribes sono meno frequenti. Fra gli aromi di fiori, il più frequente è quello della violetta, più raramente, il ciclamino. Con l'affinamento in botte l'Aglianico del Vulture sviluppa prevalentemente aromi speziati di vaniglia, liquirizia, pepe nero e cannella ai quali si aggiungono gli aromi balsamici di mentolo ed eucalipto. Con l'evoluzione, in questo vino si sviluppano inoltre aromi di cacao, cioccolato, carruba e tabacco. Il potenziale in antociani ed in tannini dell'Aglianico è notevole, tuttavia la gestione di queste componenti durante la vinificazione è difficile. Se vogliamo approfondire la storia, i contadi-



ni lucani erano grandi viticoltori ma non erano esperti nel vinificare. La loro uva veniva spesso utilizzata per i tagli, e aiutava a dar sangue a vini esangui del Nord. Fino agli anni Trenta non esistono cantine che imbottigliano (quindi non c'è una tradizione); i primi furono Botte e Paternoster a Barile, Carilli a Forenza, D'Angelo e Napolitano a Rionero. Il percorso, sempre meno pioneristico, si è snodato nell'ultimo trentennio, ma soprattutto negli ultimi quindici anni. Pesano però le produzioni di imbottiglieri che commercializzano a prezzi sensibilmente bassi, cosa che contrasta con l'immagine di alto profilo che il nuovo disciplinare della Docg sta contribuendo a costruire. Pesa molto anche la poca voglia di aggregazione e di far sistema. Dei sedici vini che l'organizzazione del Basilicata Wine Festival ci ha fatto degustare, (grazie anche all'AIS lucana, nella figura di Eugenio Tropeano), siamo rimasti colpiti dall'Aglianico 2011.

La Firma di Cantine del Notaio, il Rotondo 2011 di Paternoster, l'Aglianico 2012 di Donato D'Angelo, il Certamen 2009 di Bonifacio, il Titolo 2012 di Elena Fucci, l'Oraziano 2009 di Martino e un vino incredibile, il Manfredi 1998 dell'allora Terre degli Svevi (ad oggi Re Manfredi). Altri invece purtroppo presentavano ancora un timbro troppo marcato dal legno per i nostri gusti. In prospettiva la zona promette bene, e può crescere ancora. Interessantissima la visita all'azienda Cantine del Notaio, con Gerardo Giuratrabocchetti, la settima generazione di vignaioli, che fonda l'azienda nel 1998. "Siamo stati i primi - commenta Gerardo - ad introdurre le barrique in zona". I suoi trenta ettari sono distribuiti su cinque zone vocate (Barile, Rionero, Ripacandida, Maschito e Ginestra) con alcune vigne vecchie di oltre cento anni.

Da visitare le cantine del Seicento. Altra visita stimolante è stata quella a Re Manfredi, a Venosa, la più grande azienda della Basilicata con i suoi 110 ettari. Il direttore Paolo Montrone (e presidente dell'Enoteca Regionale Lucana, nonché grande conoscitore del territorio) e il presidente del GIV Corrado Casoli ci hanno guidato in un'intrigante degustazione, culminata in una bottiglia di Aglianico del '98, anno della fondazione, vino memorabile.

