Nella terra natale del poeta Orazio,
l'Aglianico del Vulture
incarna la fortuna di Re Manfredi

Figli dello stupor mundi

di Alessandra Piubello

Una casa in pietra con una piccola torretta, ristrutturata e imbiancata, ombreggiata da imponenti pini marittimi. La terra bruno-rossastra intervallata da verdi filari di vite meticolosamente pettinati che si estendono in dolci colline su 100 ettari, verso nord, dove il possente vulcano spento Vulture si erge a 1300 metri sul livello del mare. Questa è Re Manfredi, nei pressi di Venosa, in provincia di Potenza, cantina del Gruppo italiano vini (gruppoitalianovini.it).

Accendiamo la fantasia, seguendo l'esempio di Bastiano sul drago della fortuna nella *Storia infinita* di Michael Ende. Voliamo sulle ali dell'aquila reale simbolo degli Svevi per osservare dall'alto la meta del nostro viaggio, il Vulture in Basilicata e l'opera vitivinicola dedicata a Re Manfredi, figlio del re degli Hohenstaufen, Federico II, detto «stupor mundi». Vallate e calanchi dai colori intensi che tagliano a fette le colline, terre che sfumano dal nero al verde acceso dei prati al giallo della colza e del grano 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. Ecco il maestoso monte Vulture, vulcano spento i cui crateri 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.

Planiamo a pochi chilometri da Venosa, dove nacque Orazio, maestro di vita con il suo carpe diem. Ad accoglierci Christian Scrinzi, direttore tecnico di Re Manfredi nonché direttore enologico e di produzione del Gruppo Italiano Vini. Ci stupiamo per l'estensione dei vigneti, 90 ettari a corpo unico, custoditi dal fascino totemico del vulcano assopito. La sua energia fa vibrare questi luoghi di una forza ctonia e primordiale. Le vigne allignano su terreni differenti anche se riconducibili alla matrice vulcanica: in alcuni appezzamenti sono tufacei, in altri a medio impasto con presenza di scheletro, altri ancora sono argillosi. Siamo a un'altitudine compresa tra i 420 e i 600 metri slm, con una luminosità di rara intensità. Mentre il fruscio senza sosta del vento ci accompagna, camminiamo le vigne tra i profumi intensi della macchia mediterranea e delle erbe che compaiono tra i filari inerbiti. Seguendo un preciso progetto vitivinicolo, i vigneti sono stati reimpiantati fra il 2013 e il 2018, mantenendo invece impianti di circa trent'anni nei cinque ettari di Notarchirico e a Maschito, su altrettanti ettari, vigne quasi cinquantenarie. Re Manfredi, la più grande realtà privata della Basilicata, con una produzione di 250mila bottiglie, è dotata di una cantina completamente all'avanguardia, terminata l'anno scorso dopo quattro anni di lavori. In un caveau sono conservate le bottiglie storiche, a partire dall'anno della fondazione, il 1998. «Abbiamo un impianto fotovoltaico e lavoriamo con sensibilità», spiega Scrinzi, «sia nei vigneti, dove saremo certificati SQNPI dalla vendemmia 2024, sia in cantina, facendo attenzione a rispettare le uve, senza usare additivi».

Mentre parla gli brillano gli occhi, si sente che crede nelle potenzialità del territorio. «L'Aglianico del Vulture», afferma deciso Scrinzi, «ha tutte le carte in regola per eccellere non solo fra i grandi vini italiani, ma anche fra quelli esteri. È una denominazione che dimostra di poter essere all'altezza, se non accetta compromessi e resta ancorata al senso del luogo, incontaminato e vocato per la viticoltura». Nella nuova barricaia interrata, oltre alle classiche barrique, compaiono anfore, clayver, œuf de Beaune. Scrinzi sta infatti sperimentando tecniche di vinificazioni diverse, anche utilizzando i raspi, estraendo e movimentando il meno possibile le uve di Aglianico, a causa della loro buccia sottile, che si sfalda facilmente, addirittura eliminando la pigiatura.

A Re Manfredi si lavora anche sull'interpretazione del vitigno, permettendogli di esprimere la sua versatilità. Sotto, due «figli» diversi del carratteriale e vulcanico Aglianico del Vulture: a sinistra, un'intonazione più leggera ma non poco profonda; a destra, Serpara con la classe di un cru in altura da vecchie vigne. Nella pagina a fianco, in alto, la cantina e i vigneti, 90 ettari a corpo unico; in basso il caveau storico con 1.600 bottiglie.

Durante la degustazione siamo rimasti ammaliati dall'Aglianico del Vulture Superiore Docg Serpara 2016, il cru aziendale, per il profilo olfattivo intenso e poliedrico (balsamico, ematico, con note di grafite, cenere, alloro e ancora e ancora) e per la sottesa trama fitta e profonda che consente il librarsi di una potenza pacata, di un'eleganza oltre il tempo, con una viva sorbevolezza. L'Aglianico del Vulture Doc Re Manfredi 2019, con le sue note di incenso, foglie di tè, rabarbaro e spezie ha una silhouette slanciata, fresca, dalla beva agile e piacevole. L'Aglianico del Vulture Doc Taglio del Tralcio 2021 dai sentori di carruba, eucalipto, spezie, si offre carezzevole al palato, morbido e opulento ma non privo di un graffio tannico in chiusura. Non possiamo tralasciare Bianca degli Svevi Basilicata Igt 2023 (Gewürztraminer, Müller Thurgau e Malvasia), che cattura l'olfatto per le note di gelsomino, litchi, albicocca, e un corpo strutturato che fa ben pensare a un potenziale di longevità, armonico, sapido e invitante alla beva. Vini che sono un invito alla scoperta di tutto il territorio.

Vini in Potenza

Una realtà radicata, ma moderna, che dedica un caveau alle annate storiche, dunque dal 1998, anno di fondazione