



L'Aglianico del Vulture Doc

Dalle terre vulcaniche del Vulture nasce il primo e più famoso vino Doc lucano, l'Aglianico, che sta puntando decisamente alla Docg. Ottenuto dal vitigno omonimo, uno dei vitigni autoctoni italiani più importanti, l'Aglianico del Vulture è un nobile vino rosso che ha avuto negli ultimi anni una grande crescita qualitativa, grazie soprattutto all'azione di tanti produttori. Secondo il disciplinare, questo vino

nasce dalla vinificazione in purezza di uve Aglianico. Le viti sono coltivate soprattutto nella tradizionale forma ad alberello, ma anche a cordone speronato e Guyot, senza pratiche di forzatura. La resa massima è di 100 quintali per ettaro. L'Aglianico del Vulture non può essere messo in commercio senza almeno un anno di invecchiamento; la gradazione minima deve essere di 11,5 gradi. Per le sue caratteristiche,

si presta bene anche ad un lungo affinamento: dopo tre anni, di cui due passati nelle botti, può avere la qualifica di "Vecchio", mentre ci vogliono cinque anni per fregiarsi della qualifica di "Riserva". È un grande rosso, dal colore rubino che tende con il tempo al granato: il profumo ampio e delicato migliora con l'invecchiamento. In bocca è equilibrato e giustamente tannico: tende al vellutato con l'età. Esiste anche la produzione di spumante di Aglianico a fermentazione naturale, soprattutto amabile. Con circa 700 ettari e una produzione di oltre 21mila ettolitri, l'Aglianico occupa un posto di rilievo nella viticoltura lucana: il 40% della produzione è destinato fuori regione. Numerose sono le aziende che imbottigliano in proprio, soprattutto a Barile, Rionero in Vulture e Venosa. Accanto a cantine dalle attrezzature modernissime, per l'affinamento vengono spesso ancora utilizzate le antiche grotte scavate nella roccia. L'Aglianico sta avendo ottimi risultati anche nei concorsi e nelle guide dei vini. Attorno a questo vino è nata un'azione di promozione del prodotto e del territorio del Vulture, anche attraverso sagre e manifestazioni diffuse in tutto la zona.



Consorzio Tutela Vino Aglianico del Vulture Doc

Palazzo Giustino Fortunato
85028 Rionero in Vulture (PZ)
Tel. 0972 770386 Fax 0972 724884

Un bicchiere di Aglianico

L'Aglianico del Vulture è il vino ideale per tutto il pasto. Può accompagnare tutte le portate, dagli antipasti di salumi e formaggi ai primi piatti locali, come ravioli e strascinati. Quando è invecchiato, è un grande vino per arrosti e secondi di carne, come agnello, maiale o cinghiale. Si abbina in modo ideale con i formaggi stagionati regionali, come il Caciocavallo Podolico, il Pecorino di Filiano ed il Canestrato di Moliterno. Possiamo concludere il pranzo con un bicchiere di spumante amabile di Aglianico insieme a qualche dolce rustico, come i taralli ed i calzoncelli ripieni.

Il consiglio: per gustare l'Aglianico del Vulture (soprattutto nelle versioni Vecchio o Riserva) è bene scaraffarlo mezz'ora prima e servirlo in ampi bicchieri, adatti ai grandi vini rossi.





Il distretto agroindustriale del Vulture

Istituito dalla Legge regionale n.1/2001, il distretto agroindustriale del Vulture si basa su un'azione di partenariato tra la Camera di commercio di Potenza, la Comunità montana del Vulture, i comuni dell'area e le associazioni di categoria. Il distretto ha individuato come principali aree di intervento i comparti produttivi del vino, dell'olio, quello lattiero-caseario, della carne, della castanicoltura, dei cereali ed il settore delle acque minerali.

Il vitigno dei Greci

L'Aglianico è un vitigno autoctono, coltivato soprattutto nel Vulture e nell'Avellinese, presente in tutta la Basilicata ed in altre regioni meridionali. La sua origine risalirebbe alla Magna Grecia, quando questo vitigno era detto Ellenico. I Romani ne diffusero la coltivazione soprattutto in Campania, ribattezzandolo Vitis Ellenica. Dopo la dominazione spagnola sul regno di Napoli, il nome divenne quello attuale di Aglianico. Proprio dal Vulture arrivano testimonianze su quanto sia antica la sua coltivazione: nel sottosuolo di Barile, ricco di grotte, sono state ritrovate anfore di terracotta che servivano ai Romani per trasportare il vino. A Rionero, invece, è stato ritrovato un torchio di età imperiale. Vitigno di buona vigoria e produttività, l'Aglianico ha un grappolo di dimensioni contenute e abbastanza compatto; gli acini hanno buccia molto resistente. Preferisce terreni collinari di origine vulcanica e dà buoni risultati anche ad altezze di 7-800 metri. Oltre che nell'Aglianico Doc del Vulture, entra nell'uvaggio di altri grandi vini, in particolare il Taurasi Docg.



LA STRADA DEL VINO

È stato l'Aglianico del Vulture a difendere per anni l'immagine della viticoltura lucana e, negli ultimi tempi, a mostrare ad intenditori e appassionati la qualità raggiunta dai vini della Basilicata. È logico quindi che la Strada del vino lucano inizi proprio nel Vulture, dove Barile, Rionero in Vulture e Venosa sono tra i centri più importanti dell'Aglianico. Il settore del vino lucano si è però riorganizzato negli ultimi anni, grazie alla comparsa di nuove denominazioni, localizzate in varie aree del territorio regionale, che si affiancano ora all'Aglianico. Scendendo a sud provenendo dal Vulture, si trova il vino Doc Terre dell'Alta Val d'Agri, tra Viggiano, Moliterno e Grumento Nova. È una denominazione che conta su tre tipologie di vino: Rosso, Rosso riserva e Rosato. Nella media Val d'Agri c'è invece il Grottino di Roccanova, un Igt che ambisce alla Doc, come attestazione della qualità raggiunta. Un vino legato anche alla particolarità delle grotte, da cui il nome, che sono anche una risorsa da valorizzare nel quadro dell'interesse crescente per il "turismo del vino". Il panorama delle Doc si completa nella zona di Matera, con l'omonimo vino Doc, che comprende tutto il territorio provinciale e presenta ben sei diversi tipi di vino. Un panorama, quello del vino lucano, che comprende anche la Igt Basilicata, estesa a tutta la regione e con varie tipologie, e ha ancora grandi potenzialità da esprimere, anche attraverso la valorizzazione dei vitigni autoctoni, primo fra tutti l'Aglianico.

