

Primo anno di produzione per “Terre dell’Alta Val d’Agri”



FRANCESCO PISANI

Primo anno di produzione e vendita per il vino a Doc “Terre dell’Alta Val d’Agri”, prodotto nel territorio dei comuni di **Moliterno**, **Grumento Nova** e **Viggiano** da vigneti coltivati fino alla quota di 750 metri. Il costante lavoro di coordinamento, assistenza tecnica e animazione che l’**Alsia**, in collaborazione con il **Dipartimento Agricoltura Regionale**, ha svolto fra i produttori e con le associazioni, ha dato i suoi frutti. Come per i “rossi” (rosso e rosso riserva), vini dalle pregiate e particolari caratteristiche organolettiche, eccellenti come vini da pasto. O per il “rosato”, contraddistinto da un colore chiaro e da un sapore delicato.

L’immissione al consumo del “Rosso” può avvenire solo dopo il periodo d’invecchiamento obbligatorio previsto, aumentato di un periodo di tre mesi d’affinamento in bottiglia. Per il “Riserva”, i mesi successivi d’affinamento obbligatorio in bottiglia diventano quattro. Infine, l’immissione al consumo per la tipologia “Rosato” deve avvenire dopo il 1° marzo dell’anno successivo a quello della vendemmia.

Il sistema d’allevamento utilizzato nei vigneti della Doc “Terre dell’Alta Val d’Agri” è quello a spalliera. Il vino è prodotto da uve **Merlot** e **Cabernet Sauvignon**.

Il sistema di vinificazione è caratterizzato da una macerazione prolungata ed una fermentazione a temperatura controllata. La tipologia “Rosato”, invece, prevede l’utilizzo delle stesse uve con l’aggiunta della **Malvasia bianca** di Basilicata per una percentuale minima del 10%. Per questo vino a denominazione di origine controllata, come accade per molti altri prodotti certificati, esiste a Viggiano un apposito “**Consorzio per la Tutela e Valorizzazione della Doc Terre dell’Alta Valle dell’Agri**”.

pisani@alsia.it



Dall’Igt alla Doc per il **Grottino di Roccanova**

NICOLA LIUZZI La **Denominazione di Origine Controllata** nel futuro del “**Grottino di Roccanova**”, per nuovi e più ampi sbocchi di mercato: questo l’auspicio dell’iniziativa avviata da alcuni mesi dal Comitato promotore, di cui l’**Alsia** è uno dei principali animatori, per ottenere il prestigioso riconoscimento di qualità. Il “Grottino di Roccanova” attualmente è un vino **Igt**, ad **Indicazione Geografica Tipica**, prodotto nella media **Val d’Agri** da vigneti ricadenti nei Comuni di **Roccanova**, **Castronuovo Sant’Andrea** e **Sant’Arcangelo**, tutti in provincia di **Potenza**. Il nome “Grottino” deriva dall’uso tradizionale di conservare il vino prodotto nelle numerosissime “Grotte del vino”. Scava-

te nelle colline di rocce arenarie e conglomerati, le grotte sono una caratteristica per la conservazione dei prodotti agroalimentari che ritroviamo in diverse altre aree a cavallo fra le valli del medio e basso Agri, del **Sauro**, della **Salandrella/Cavone** e del medio e basso **Basento**.

A Roccanova è molto caratteristica la presenza in tutto il centro abitato di numerosissime grotte-cantine, gelosamente tramandate di padre in figlio. Sono ambienti unici, che caratterizzano l’aspetto e l’architettura del paese, da sempre utilizzate per la conservazione e l’affinamento del vino grazie alle favorevoli condizioni di umidità e temperatura costanti. Le più antiche risalgono al 1700. In un censimento del 1807 vennero individuate 104 grotte-cantine, mentre oggi se ne contano oltre trecento, di diverse dimensioni e tradizione. L’Indicazione geografica tipica “Grottino di Roccanova”, è riservata a vini: rossi, anche nella tipologia novel-

Il panorama vinicolo della Basilicata conta ora 3 Denominazioni di Origine Controllata. Per una quarta si prepara l'avvio delle procedure per il prestigioso riconoscimento.

Sono 6 i vini per le bottiglie di "Matera"

FELICE VIZIELLI Riconosciuta dallo scorso 6 luglio dal **Ministero per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale**, la **Doc "Matera"** racchiude al suo interno la produzione vinicola provinciale. L'intero territorio della provincia di Matera, infatti, dal mare alle alte colline dell'interno, è compreso dal disciplinare di produzione.

Del riconoscimento di qualità fanno parte sei diverse tipologie di vino: "Rosso", "Primitivo", "Moro", "Greco", "Bianco" e "Spumante", ognuno dei quali ricavato da specifici vigneti ed oggetto di particolari tecniche produttive. Il "Rosso" è ottenuto dalla vinificazione di vitigni **Sangiovese, Aglianico, Primitivo** ed altre *cultivar* autoctone dell'area.

Dai vitigni Primitivo della zona, uniti ad altre coltivazioni a bacca nera non aromatica locali, si ottiene il "Primitivo". **Cabernet Sauvignon**, Primitivo e **Merlot**, oltre alla possibilità di piccole quote di altri vitigni locali, danno invece vita al "Moro". Per il "Greco", ovviamente si utilizza il **Greco Bianco** ed altri vitigni bianchi locali. **Malvasia Bianca**, Greco Bianco e piccole percentuali di altri vitigni, danno poi vita al Matera "Bianco". Infine, dagli stessi vigneti che danno le produzioni di "Bianco", ma con un diverso processo di vinificazione, si ottiene il pregiato e particolare "Spumante".

L'intero processo di vinificazione delle uve può essere condotto solo sul territorio regionale della Basilicata e per i vari vigneti è prevista una produzione massima di 10 tonnellate per ettaro, con una gradazione alcolica compresa in percentuale fra i 10.50 del "Bianco" e del "Greco", ed i 12.50 del "Primitivo", passando per gli 11.50 del "Rosso" e del "Moro" ed i 12 dello "Spumante".

L'immissione al consumo delle tipologie "Rosso", "Primitivo" e "Moro", infine, può avvenire solo dopo un periodo di maturazione obbligatorio di dodici mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. ●

vizzielli@alsia.it

lo; rosati, anche nelle tipologie frizzante ed amabile; bianchi, anche nelle tipologie frizzante, amabile e passito. I vini devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Potenza. Tra quelli utilizzati prevalgono **Sangiovese, Montepulciano e Malvasia Bianca e Nera**, accanto a vitigni minori e autoctoni. La produzione massima di uva per ettaro non può superare da disciplinare le 11 tonnellate.

La tipologia più diffusa e conosciuta è certamente il rosso, vino corposo di colore rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento, immesso sul mercato dopo 12 mesi, per il quale molti produttori procedono all'affinamento in botti di rovere. ●

nliuzzi@alsia.it

Aglianico, il "carattere" della tradizione

ANTONIA STRACCAMORE Fino a poco tempo fa in **Basilicata** era l'unico vino a Doc, la **Denominazione di Origine Controllata**. È l'**Aglianico del Vulture**, ottenuto dalla lavorazione delle uve prodotte dall'omonimo vitigno a bacca rossa coltivato nell'area dell'antico vulcano spento. Il vitigno "Aglianico" è coltivato nell'intero territorio lucano, ma è nell'areale del **Vulture**, in provincia di **Potenza**, che trova le condizioni ottimali per produzioni di pregio dalle quali si ottiene il vino "Aglianico del Vulture", che dal 1971 si fregia della Doc. È un vino rosso prodotto anche nella versione spumante. Di colore rosso rubino o granato vivace, con riflessi arancione dopo l'invecchiamento, ha un profumo delicato, che migliora con l'invecchiamento. Il sapore è asciutto, sapido, fresco, armonico, giustamente tannico, che tende al vellutato con l'invecchiamento. La gradazione minima è di 11,5 gradi. Le condizioni ambientali e di coltivazione sono quelle tipiche della zona del Monte Vulture, meglio se su terreni ricchi di potassio a 500-600 metri di altitudine, senza pratiche di forzatura e con una tradizionale forma di allevamento ad alberello, ma anche cordone speronato e guyot, dalla resa massima di 100 quintali per ettaro. Il territorio interessato dalla Doc riguarda i comuni di **Acerenza, Atella, Banzi, Barile, Forenza, Genzano di Lucania, Ginestra, Lavello, Maschito, Melfi, Palazzo S. Gervasio, Rapolla, Ripacandida, Rionero in Vulture e Venosa**.

Il processo di vinificazione avviene in cantine modernissime e spesso per l'affinamento vengono utilizzate antiche grotte scavate nella roccia. Tra la fase di vinificazione e di invecchiamento è previsto minimo un anno. Ciò comporta che la commercializzazione del vino avvenga il 1° novembre successivo alla vendemmia. La resa massima uva/vino si attesta intorno al 70%. La denominazione Doc è garantita dal Consorzio di tutela "vino Aglianico del Vulture Doc", nato dall'Associazione per la promozione e l'ottenimento del riconoscimento di qualità. ●

straccamore@alsia.it

