

GROTTINO di Roccanova, ECCO LA QUARTA DOC lucana

Egidio De Stefano

La “cantina” lucana si fregia ora del quarto vino Doc, a Denominazione di origine controllata. Non si tratta di una nuova produzione enologica, ma della “promozione” di un vino Igt (Indicazione geografica tipica) già esistente: il Grottino di Roccanova.

La “scalata”, iniziata nel 2006 con le procedure per ottenere la Doc, si è conclusa nella riunione del 7 maggio del Comitato nazionale vini che presiede all’attribuzione delle denominazioni. In questa seduta, oltre al Grottino, altri 2 vini Igt nazionali sono passati a Doc: il “Terre Alfieri” di Asti e il “Modena”.

Il Grottino di Roccanova aveva ottenuto l’Igt nel 2000 a seguito di un’azione di alcuni produttori locali e del Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata. Un percorso proseguito poi con l’animazione territoriale dell’Azienda agricola sperimentale dimostrativa dell’Alsia “Baderta delle Murgine” di Aliano (MT), che insieme ad altri Enti partner, come l’Inea, la Comunità

Montana Medio Agri e il Gal Akiris, oltre allo stesso Dipartimento Agricoltura, hanno coinvolto gli imprenditori vitivinicoli del territorio, portando avanti la richiesta della Doc, con la costituzione nell’aprile del 2006 del “Comitato promotore”.

SALGONO A QUATTRO LE DOC DELLA BASILICATA: AGLIANICO DEL VULTURE, TERRE DELL’ALTA VAL D’AGRI, MATERA E GROTTINO DI ROCCANOVA. RIMANE UNA L’IGT, IL BASILICATA.

In questo passaggio alla Doc, il Grottino di Roccanova mantiene il suo nome originario e completo, contrariamente a quanto a volte accade per altri vini, a cui viene modificato il nome per distinguerle dalle relative Igt di ricaduta. Nel caso del vino del Medio Agri, infatti, tutta la produzione che oggi è riconosciuta a Igt passerà a Doc, mentre quella che non rientrerà nei parametri del disciplinare di produzione, sarà classificata come Basilicata Igt.

Solo un cambio di sigle, quindi? Non è proprio così. Le variazioni principali si trovano nel disciplinare di produzione – che al momento di andare in stampa non è ancora stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale con Decreto del Ministro delle Politiche agricole – dove è previsto che vengano utilizzate nella vinificazione il totale delle uve prodotte nell’area di produzione (i territori comunali di Castronuovo Sant’Andrea, Roccanova, Sant’Arcangelo, in provincia di Potenza). Nel caso dell’Igt era permesso, infatti, utilizzare anche uve provenienti da vigneti esterni all’areale di produzione.

Nella redazione del nuovo disciplinare, curata in sinergia tra i produttori e i tecnici Alsia, è stata poi operata una restrizione delle caratteristiche tecniche del Grottino, come una selezione più rigorosa dei vitigni per ogni tipologia, le quantità massime di resa di uva e di vino. ■

egidio.destefano@alsia.it

Le dichiarazioni dei protagonisti

Tra le dichiarazioni di soddisfazione per la nuova Doc, abbiamo raccolto quelle di due dei protagonisti di questo successo: Rocco Greco, presidente del Comitato promotore della Doc, e Vincenzo Petruzzelli, presidente del Consorzio di Tutela.

Greco ha così commentato: “È stato coronato l’impegno di un lavoro di 10 anni, che ha visto coinvolti tecnici e funzionari regionali, amministratori locali, vitivinicoltori e la cittadinanza intera. Proprio in occasione della pubblica audizione – il 29 aprile scorso a Roccanova – infatti, c’è stata una partecipazione e un’accoglienza tali che hanno colpito positivamente la Commissione ministeriale, segno della forte volontà da parte della comunità locale di ottenere la Doc.

La riunione del Comitato nazionale vini a Roma ha avuto una discussione velocissima: il disciplinare del Grottino era l’ultimo di 15 vini discussi in due giorni, ed è stato approvato con il plauso per la qualità della documentazione presentata”.

Petruzzelli si è soffermato sul futuro del Consorzio di Tutela: “Non appena verrà pubblicato il Decreto ministeriale che ratifica il disciplinare di produzione, il Consorzio di Tutela dell’Igt potrà trasformarsi in Consorzio di Tutela della Doc.

Non ci saranno sostanziali cambiamenti nelle sue funzioni, in quanto già dalla sua istituzione, nel settembre 2008, si è poggiato su uno statuto formulato in vista dell’ottenimento della Doc.

I produttori – ha concluso Petruzzelli – hanno sostenuto da subito questo percorso, consapevoli delle restrizioni che la Doc comporta, ma sicuri dei nuovi sbocchi commerciali che una produzione eccellente potrà avere”. (E. D.S.)

STORIA e SEGRETI nascosti nelle antiche grotte ARENARIE

La storia. Furono probabilmente i greci a portare nel Medio Agri la coltivazione della vite verso il III – IV secolo a.C.), come dimostrato dai reperti archeologici rinvenuti in quest'area.

E non è escluso che i vini "Lagarini" citati da Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*, che si producevano non lontano da Grumentum, si riferissero proprio alla zona di Roccanova.

Ancora oggi qui nel giorno dell'Immacolata, l'8 dicembre, si organizza la Sagra del vino, e si festeggia la Madonna "Spertusavotte". Si tratta di una festa tradizionale in cui si effettua il primo travaso e vengono benedette le grotte arenarie a cui il Grottino di Roccanova deve il suo nome e il suo segreto.

Proprio a Roccanova se ne contano infatti oltre 300, alcune risalenti al '700, dove il vino viene fatto invecchiare a temperatura e umidità costanti.

L'Area di produzione. Comuni di Roccanova, Castronuovo Sant'Andrea, Sant'Arcangelo (PZ)

Le tipologie e i vitigni utilizzati.

"Grottino di Roccanova" Rosso: Sangiovese minimo 60%; Cabernet Sauvignon dal 5 al 30%; Malvasia Nera di Basilicata dal 5 al 30%; Montepulciano dal 5 al 30%; altri vitigni a bacca nera, non aromatici, ammessi alla coltivazione in Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

"Grottino di Roccanova" Rosso Riserva: Sangiovese minimo 60%; Cabernet Sauvignon dal 5 al 30%; Malvasia Nera di Basilicata dal 5 al 30%; Montepulciano dal 5 al 30%; altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

"Grottino di Roccanova" Bianco: Malvasia bianca di Basilicata minimo 80%; altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione in Basilicata, fino ad un massimo del 20%.

"Grottino di Roccanova" Rosato: Sangiovese minimo 60%; Cabernet Sauvignon dal 5 al 30%; Malvasia Nera di Basilicata dal 5 al 30%; Montepulciano dal 5 al 30%; altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione in Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

Immissione al consumo. La tipologia "Rosso" può essere immessa al consumo solo dopo il periodo di maturazione obbligatorio di 9 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. La tipologia "Rosso Riserva", dopo una maturazione in grotta di 36 mesi. Le tipologie "Bianco" e "Rosato", dopo 5 mesi di affinamento.

Il tessuto produttivo. A oggi le aziende del Consorzio sono 5,

di cui 3 vitivinicole e 2 viticole, per un totale di 14 etichette e una produzione di 163 mila bottiglie all'anno.

I premi ricevuti. Tra i riconoscimenti maggiori ricevuti dal Grottino di Roccanova, rileviamo la Gran Menzione al Concorso enologico internazionale di Vinitaly del 2006 e la Medaglia d'argento alla manifestazione "Selezione del Sindaco" del 2008 di Città del Vino.

I progetti in cantiere. Tra i lavori in programma da parte dell'Agazia e della Comunità Montana Medio Agri, vi è il progetto della costituzione di un'associazione che vinificherà uve provenienti da vigneti a rischio di abbandono nell'area di produzione del Grottino di Roccanova. (E. D.S.)

UN VERO AMICO LE PRENDE AL POSTO TUO.



inserzione pubblicitaria gratuita

IO LAVORO SICURO

SICUREZZA. DOVERE ASSOLUTO, DIRITTO INTOCCABILE.

Lo sicurezza è un diritto che ogni datore di lavoro ha il dovere di garantire ai suoi lavoratori. E la sicurezza per tutti gli stadi della produzione, dalla ricerca, al consumo e al riciclo, è responsabilità di tutti. Perché agli lavoratori il posto sicuro, il lavoro sicuro.

Per saperne di più vai su www.lolavorosicuro.it

Foto: G. M. Petroni del Presidente della Repubblica

Consorzio di Roccanova

Consorzio di Roccanova