

Cantina di Venosa, l'espressione della Basilicata attraverso Aglianico e Malvasia

scritto da Riccardo Isola | 28/09/2023



350 soci e una superficie vitata di 800 ettari per un'azienda vitivinicola tra le più rappresentative del territorio lucano

È una delle firme autentiche della cultura enoica del Mezzogiorno. Lo è grazie alla partecipazione corale di quasi **350 soci**, nel 1957 quando partì erano 27, con una **superficie che viaggia sugli 800 ettari**, la maggior parte nel Comune di Venosa. Territorio tra i maggiori produttori di **uva Aglianico del Vulture**.

Cantina di Venosa: alfiere del vino in Basilicata

Siamo in Basilicata dove, appunto, l'**Aglianico è il principe autentico del terroir**. Vitigno che è figlio di un vulcano, ormai spento, che è stato vino già amato dagli antichi romani. Una presenza liquida figlia della fermentazione che sa dare veramente grandi soddisfazioni in termini di complessità e piacevolezza di sorso.

L'Aglianico e il legno: un connubio inossidabile?

Forse, e lo diciamo con umiltà ma con determinazione, sarebbe bene iniziare a far parlare di più il terreno, la mano del vignaiolo, lo stesso vitigno e sempre meno il legno. Al di là di quanto "impone" il disciplinare che forse sarebbe da levigare... l'eco e soprattutto l'imprinting gustativo del rovere d'Oltralpe e di Slavonia, crea un sorso un po' stanco, stereotipato e omologante. Annienta la personalità esuberante e potente che invece ha la Vitis Ellenica.

Dare la capacità di farsi proprio interprete del territorio dal quale nasce è, oggi, un requisito indispensabile per poter continuare a mantenere l'Aglianico alfiere della storia e della cultura vitivinicola di queste terre. Magari con sorsi un po' più snelli. Metodi e soprattutto culle alternative, più capaci, secondo noi, di lasciar sprigionare e contenere la personalità importante di questo vino (dall'innox al cemento arrivando alle botti grandi) ce ne sono. Forse è arrivato il tempo di osare. Non sono le note di vaniglia, di tostatura, affumicatura, a tratti di cocco che fanno il sorso elegante e piacevole, ma l'autenticità, sapientemente calibrata dalla mano del vigneron/enologo.



Siamo certi che l'export sia importante, e chiedi determinati stili, ma possiamo anche iniziare a utilizzare la testa d'ariete del varietale per far conoscere l'immenso e diversificato mosaico ampieografico e quindi di sorso che abbiamo nell'italico stivale.

Lo diciamo perché crediamo veramente che le potenzialità espressive e organolettiche dell'Aglianico, frutto di terreni ricchi di minerali, calcari e argilla possano dire la loro se li si lasciano esprimere a piena voce. Del resto **Jancis Robinson** sostiene nell'[Atlante Mondiale dei vini](#) (Mondadori) come

«Negli anni ottanta e novanta (del secolo scorso ndr) sembrava che tutti quelli interessati al vino andassero nella stessa direzione... La grande maggioranza era determinata a voler ottenere lo stesso tipo di vino ...».

Vini Cantina di Venosa

Adesso però raccontiamo alcuni sorsi della **Cantina di Venosa**.

Verbo - Malvasia Basilicata Igp

La Malvasia è uno dei più degni e possenti rappresentanti vitivinicoli del concetto di aromatico. Per certi versi è prepotente e fiero di questa sua peculiarità al sorso. Al contempo, però, è anche capace di declinarsi attraverso le sfumature del territorio nel quale viene coltivato e soprattutto nelle direzioni che il vigneron intende perseguire.

Non è facile, perché l'imprinting organolettico da "panettone liquido" (uva sultanina e candito) è veramente difficile da stemperare, ma grazie alla conoscenza e alla capacità tecnica utilizzata in cantina, ma anche già in vigna, soprattutto sulle scelte delle tempistiche di raccolta, può anche essere e diventare altro. **Verbo di Cantina di Venosa**, annata **2022**, è testimone concreto di questa capacità adattiva tra esuberanza organolettica e capacità di riequilibrio tecnico-sostanziale.



Verbo - Malvasia Basilicata Igp (Foto © Riccardo Isola).

Partiamo da un **colore vivo**, vivace e vibrante di **giallo paglierino**. Al naso è immediato l'eco del

varietale. Pressante spinta di uva sultanina, candito, ma rinfrescata da eleganti note di scorza di limone verdello e agrume. **Al sorso entra verticale e si allarga**, sospinto dall'aromaticità, in sfumature di mela e tocchi di tropicalità acerba. Nuance di fiori gialli, su tutti quelli di ginestra, si chiudono su sentori amaricanti comunque giovani e gioviali.

L'accompagnamento ideale? Beh partiamo dalla scelta della temperatura che non può che essere abbondantemente rinfrescata, non più di 10°, e quindi è con antipasti soprattutto di scoglio e di mare, al massimo anche con nobili crostacei. Ottima spalla per risotti bianchi di pesce, è però da provare anche in accoppiata con uno dei must della tradizione lucana: *"Cicoria con la purea di fave"*.

Verbo - Aglianico del Vulture

Questo Aglianico di "partenza" nasce a nord-ovest della Provincia di Potenza. La sua vinificazione prevede **fermentazione e macerazione pellicolare a temperatura controllata** da 23° a 26° C e completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox. Da qui passa in botti di rovere per circa 12 mesi.

Si **presenta rosso rubino intenso** e profondo. **Al naso è una esplosione** di piccoli frutti neri, di spezie e tostature. **Il sorso è presente**, entra fiero e si allarga grazie a un bouquet importante di frutto maturo e spezie. È, a suo modo, sapido e pepato. Buona la persistenza e la lunghezza finale.

Degno compagni di piatti arrosto, anche di cacciagione e formaggi a media stagionatura.



Verbo - Aglianico del Vulture (Foto © Riccardo Isola).

Carato Venusio - Aglianico del Vulture Dog Superiore 2017

Proseguiamo con i vini Cantina di Venosa con un'interpretazione veramente emozionale dell'Aglianico. Potenza, frutto, ma anche **freschezza e bevibilità** si condensano in sorsi che trovano un equilibrio perfetto tra varietale e terziari.

Un'identità elegante e presente. Sorsi autentici in cui il legno, in questo caso, aiuta la fragranza e non l'appesantisce. Figlio di una **vinificazione in piccoli fermentini** per circa 15 giorni, completata della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox. Passa per l'affinamento in piccole botti di rovere francese da 225 litri per 18/24 mesi e in bottiglia per altri 12 mesi.

Si presenta di un vibrante **rosso rubino intenso** con qualche riflesso granato. Al naso sono i frutti neri croccanti a farne da padrone accompagnati da note di liquirizia e chiusura speziato-balsamica. **Al palato**, trama tannica vellutata in un sorso corposo e austero, ma molto fine ed elegante. Buona freschezza.

Figlio dell'attesa e del tempo, il **Carato Venusio** è degno compagno di piatti importanti di carne, anche cacciagione, e formaggi stagionati.



Carato Venusio - Aglianico del Vulture Dog Superiore 2017 (Foto © Riccardo Isola).

Terre di Orazio 2020 Aglianico del Vulture DOP

Ed ecco il sorso autentico per questo vitigno e territorio. Una spremuta di territorio, di uva e di identità. È un sorso croccante, vero, soddisfacente.

Il **rosso rubino è vivo** e ti preannuncia che il sorso sarà vibrante e scalpitante. Ecco **al naso** uscire il frutto rosso di sottobosco, di susina appena matura, ancora vinoso e giovanile. Il tutto rinfrescato da tocche di **verde balsamicità ed erbacei di sfalcio di campo**. Il sorso entra netto, giustamente tannico che si allunga sui binari di frutta rossa e di viola. Bella la sapidità e quel richiamo al minerale.

Terre di Orazio è un vino giovane e gioviale, un vino vero, sincero e da bersi con quella semplicità di un prodotto a suo modo complesso da interpretare. Veramente un sorso lungo e sempre pizzicato nella sua vitalità. Bello!

Da accompagnare a primi con ragù rossi, ottimo con polenta al ragù di funghi porcini, e secondi a base di carne arrosto.



Terre di Orazio 2020 Aglianico del Vulture DOP (Foto © Riccardo Isola).

Matematico

Rappresenta sicuramente il cavallo di battaglia della cantina. Il **vino al top**. Diciamo subito, un taglio bordolese a base Merlot (70%) e Aglianico (30%) che a noi, però, non ha fatto perdere il cuore. Ancora troppo giovane nello sprigionare i terziari del legno.

Profondo nell'aspetto, si caratterizza soprattutto per il frutto anche se fortemente influenzato dalla pressione del contenitore. Per iniziare ad apprezzarlo nel suo equilibrio tra potenza estrattiva, tannino e terziari abbiamo bisogno di almeno 5/7 anni dall'uscita sul mercato. Tannino presente ma già abbastanza addomesticato. Potenza e alcol lo portano a essere compagno di piatti veramente importanti di carne.



Matematico, Merlot (70%) e Aglianico (30%) (Foto © Riccardo Isola).

Cantina di Venosa

Via Appia, 86 - Venosa (Pz) | www.cantinadivenosa.shop