

# Alla scoperta dei vini di Basilicata e dell'Aglianico del Vulture attraverso sette protagonisti e interpreti

scritto da Riccardo Isola | 08/04/2024



**Il nostro viaggio in Lucania ha toccato sette testimonial dei vini regionali. Vi raccontiamo la loro realtà e delle etichette da provare**

La Basilicata, o come meglio si sentono un po' tutti i suoi abitanti di doverla definire, la **Lucania**, è terra di meraviglia. Non lo diciamo per piaggeria, lo confermiamo per aver avuto la possibilità di conoscerla in modo autentico e profondo in alcune occasioni recenti.

Stupore autentico che si vive solamente attraversandola e abbracciandola. Basti guardare il credit cinematografico firmato da Papaleo (Basilicata coast to coast, 2010) per averne riprova.

Un'immersione accarezzata dalle brezze in viso, da calici ricolmi e dalla mai sopita fame di conoscenza delle peculiarità agroalimentari che rendono sterminato il "paniere italico". Il tutto con un focus rivolto alla scoperta di uno dei simboli indiscussi di questa terra di Lucania, l'**Aglianico del Vulture**.



Uno degli splendidi tramonti lucani (Foto © Riccardo Isola).

## **L'Aglianico del Vulture e il suo terroir**

Il territorio qui è intrinsecamente selvaggio, autentico, antico. C'è estratto di pietra, di vento, di mare e di storia. Dagli sterminati altipiani alle cime boscosi, da iconiche e coniche verticalità vulcaniche alle geometriche direttrici vitate, da spettacolari e raccolti specchi d'acqua a puntellate testimonianze di arte e archeologia. È un'eco contemporanea dei fasti atavici della Magna Grecia, arricchita dall'autenticità della semplicità di queste genti e dei prodotti di questa terra.

Vivere oggi la Basilicata, meglio la Lucania, è farsi attraversare dall'essenza del territorio. Spazio arricchito da quell'amore intimo e collettivo che si respira dall'entroterra più incontaminato alle piccole gemme che si possono incontrare nell'abbraccio tra Ionio e Tirreno.

## **In Basilicata si viaggia senza fretta**

La Basilicata oggi è una realtà da scoprire attraverso un viaggio intimo, lento, immersivo e gustonautico. **Non bisogna avere fretta.** Assaporare, in ogni sua sfaccettatura possibile è l'unico prerequisito per chi oggi voglia scoprire una geografia per troppo tempo lasciata ai margini delle rotte esperienziali e turistiche.

Stretta tra alcuni colossi chiamati Puglia, Campania e Calabria, questa piccola ma traboccante bisaccia di personalità orografiche, organolettiche, esperienziali si svela solo se si ha la voglia autentica della curiosità. Oggi ne raccontiamo solo un aspetto, quello vitivinicolo ed enoico. Ne proviamo a focalizzare l'identità attraverso un simbolo indiscusso della storia di questa terra

chiamato **Aglianico del Vulture**. Una **spremuta di terroir** in cui prestanza e personalità del passato oggi sono sostituite da eleganza e rappresentatività. Sfumature di un'antica attività vulcanica che ha timbrato un suolo con un dna fortemente vocato ad accogliere la vite.



Un vigneto nel mese di aprile 2024 (Foto © Riccardo Isola).

## **Basilicata glass to glass**

Per molti quando si parla della Basilicata la prima idea che si fanno è quella del “Texas italico”. Giacimenti di petrolio, pale eoliche, fotovoltaico. Della serie la batteria energetica italiana. È vero questo c'è ed è riscontrabile. Anzi potremmo dire che fa parte integrante della silhouette paesaggistica. Ma c'è anche tanto altro. Soprattutto se guardiamo al rapporto che questi luoghi hanno con il vino. Dai **greci del VII secolo avanti Cristo in poi**, il Vulture e la Lucania sono stati, anche e soprattutto, vigna.

## **Il viaggio nel vino della Basilicata in un festival locale**

Il nostro viaggio inizia a Potenza. Qui, a distanza di oltre cent'anni dal visionario progetto promosso dal medico **Michele Lacava** nel 1887 e 1888, si è tenuto un nuovo appuntamento dedicato al vino made in Lucania, **dalla Val d'Agri ai vitigni antichi fino ad arrivare al materano**, con ampio approfondimento sull'Aglianico. Stiamo parlando del **Festival dell'Enologia di Basilicata** andata in scena, in questo 2024, dal 22 al 25 aprile. Da qui parte il **viaggio che ha toccato sette testimonial** del profondo e intimo rapporto tra uomo e il nettare degli dei.



Il Festival dell'Enologia di Basilicata si è svolto dal 22 al 25 aprile (Foto © Riccardo Isola).

## Caratteristiche dell'Aglianico del Vulture

L'Aglianico del Vulture, **Doc nel 1971** e poi **Docg dal 2010** (nella sua tipologia superiore), in media ogni anno è imbottigliato per circa 800 milioni di litri. Grazie a circa 5mila ettari vitati con in totale, nell'areale vulcanico, un centinaio di cantine produttrici disseminate in quindici comuni in provincia di Potenza ne sono i portabandiera.

Un vino con la **forte propensione all'invecchiamento**, ma che coccolato anche nella sua fase giovanile riserva bellissime sorprese, che si presenta **solitamente di un rosso profondo**, con un respiro intenso, fruttato e speziato. Caratteristiche che si ritrovano al sorso con un imprinting tannico presente ma che in questi ultimi anni è stato filigranato e soprattutto diventato più elegante. Si caratterizza per sapidità, pienezza, corpo e struttura ma nelle sue declinazioni più alte acquisisce silhouette più taglienti, dirette ed eleganti. Un **vino dalla forte propensione gastronomica**.

## Lavello - Cantina Vitis in Vulture

Siamo a Lavello (PZ) dove sorge la cantina cooperativa con cinquanta soci conferitori, per 250 ettari di vigneto e circa 250mila quintali di uva che colmano circa **200mila bottiglie**. Nella Cantina Finocchiaro, centro nevralgico della cooperativa, realizzata grazie alla mano e all'idea architettonica di **Hikaru Mori**, prendono vita forme in sorso moderne e fortemente distintive dell'interpretazione dell'Aglianico. Ma non mancano anche testimonial di Moscato, Falanghina, Fiano, Greco, Malvasia e Primitivo. La spinta a creare sorsi che sappiano coniugare territorialità, identità e bevibilità, ha portato, per esempio, a creare un **Rosato Igp da Aglianico del Vulture** chiamato **Forentum**. Una

personalità e una timbrica tipica del vitigno che si sostanzializza in un sorso fresco, fruttato e floreale. Giustamente tannico si lascia apprezzare per la sua nuance mineral-iodata. Info: [vitisinvulture.com](http://vitisinvulture.com)



Un momento della degustazione alla Cantina Vitis in Vulture (Foto © Riccardo Isola).

## Venosa - Cantine di Venosa

È il colosso produttivo del Vulture. Una cooperativa che di fatto ha permesso all'Aglianico del Vulture di proseguire nel suo viaggio fuori dalle mura domestiche del Sud per raggiungere tavole, cantine e palati in molte parti d'Italia e dell'Oltreoconfine. È la visione più strutturata di cosa vuole essere e cosa soprattutto può essere, il figliol prodigo della vigna all'ombra del vulcano.

Una cantina di **350 soci e 800 ettari di vigne** coltivate ad Aglianico, Malvasia di Basilicata, Moscato bianco, Merlot. Oltre alle classiche produzioni top in bottiglia, quelle che ritraggono in sorso un progetto identitario e territoriale d'[Aglianico del Vulture](#) (*Carato*, *Gesualdo* solo per fare qualche nome), la stilistica del nuovo corso è dettata senza ombra di dubbio dalla **linea Verbo**. Un catalizzatore di come Aglianico e Malvasia possano e sappiano tradursi in testimonial eleganti, giovanili e gioviali, del terroir di Venosa. Sorsi che non puntano alla complessità ma all'immediata bevibilità. Eleganza, facilità, rappresentatività sono alcune delle direttrici.

Tra le chicche enoiche della cantina c'è poi l'ultimo nato: **Tansillo**. Un Metodo Classico, con Aglianico in purezza, con lunga sosta (dai 36 mesi in poi) che si concretizza in un sinuoso e croccante sorso rosato. Effervescenza cremosa e fresca in cui la texture del varietale rimane in vigoria rispetto ai classici sentori di panificazione. È minerale, verticale con un equilibrio perfetto

tra potenza ed eleganza finale. Info: [cantinadivenosa.shop](http://cantinadivenosa.shop)



Tre etichette di Cantina Di Venosa (Foto © Riccardo Isola).

## Ginestra - Cantina Michele Laluce

È sicuramente un puntino sulla *i*, in maiuscolo, della narrazione dell'Aglanico. Stiamo parlando di **Michele Laluce** che nei suoi sei ettari aggrappati su vigne tra Barile e Venosa realizza da oltre vent'anni, con la famiglia, la sua idea di vino Lucano. Sono testimoni fortemente personalizzati e personali. Sono sorsi che si distaccano da quella "gabbia" di eleganza e finezza tecnica. Sono vini di mano, di testa e, ovviamente, di terra. Sono personificazioni liquide di un carattere forte e determinato, che non si lasciano "abbindolare" da mode e tendenze ma tentano di **raccontare una chiara Denominazione d'origine ... umana**. Sono vini che nella loro longevità trovano l'essenza stessa e la ragion d'essere non più d'alimento ma di passione e unicità.

Sicuramente non sono vini immediati. Hanno bisogno di respirare e farsi apprezzare attraverso una conoscenza che sfida il tempo. Sono rudi al sorso ma sinceri nella loro ricchezza estrattiva. Sono graffianti nei tannini ma complessi nel loro respiro. Per averne riprova basti avvicinarsi alla bottiglia di riferimento della cantina, **Le Drude**. Una Docg d'Aglanico che parla d'austerità, di territorio, di veracità di sorso in cui si punta sul nero rispetto al rosso, in termini di fruttato. C'è sapidità d'antico mare e spennellate di terziarietà eteree. Un vino che è spinta centripeta nella ricerca e nella sua espressività organolettica. Il suggerimento è quella scegliere annate più lontane rispetto a quella di uscita. Info: [www.vinilaluce.com](http://www.vinilaluce.com)



Michele Laluece alla presentazione dei suoi vini (Foto © Riccardo Isola).

## **Rionero - Cantine del Notaio**

Un viaggio totale nella bellezza e nella storia di questo territorio. Ci si inerpica lungo il versante del grande Vulture e qui s'incontrano le **Cantine del Notaio**. Un gioiello di storia, architettura, narrazione e contenuti agro-enoici. Interprete e animatore di questo progetto è **Gerardo Giuratrabocchetti**. Dal 1998 parte lo studio e il progetto di questa visione personale, storica ma al contempo scientifica sull'Aglianico del Vulture. Lo fa grazie alla consulenza di un gigante dell'interpretazione enologica e vitivinicola italiana: **Luigi Moio**, per poi proseguire in prima persona. Il sogno di Giuratrabocchetti è quello di riportare a forme autentiche, veritiere, chiare e narrative i sorsi a firma Aglianico: costruire una nuova dignità che dalla storia si affaccia alla contemporaneità. Si parte dalla vigna, curata in maniera maniacale, per arrivare alle cantine. Ed è qui che lo scrigno si apre regalando immersioni nello stupore della storia. Il vino, nelle botti, riposa infatti in vecchie cantine di tufo risalenti al 1600 appartenuti ai padri francescani. Da ricordare che tutte le etichette prodotte richiamano termini di uso notarile. Info: [www.cantinedelnotaio.it](http://www.cantinedelnotaio.it)



La degustazione presso Cantine del Notaio (Foto © Riccardo Isola).

## Rionero - Donato D'Angelo

È la cantina che ci ha intimamente stregato. Oltre all'omonimo proprietario, **Donato D'Angelo**, infatti, accompagnato in questo viaggio enoico dalla moglie **Filomena Ruppi**, un forte imprinting stilistico è dato dalle figlie **Erminia Alessandra** (commercializzazione e marketing) ed **Emiliana** (enologa). Idee giovani che traggono linfa nelle radici profonde dell'espressività del Vulture.

Se la maturità rappresentativa in corso della cantina la si ha con il **Donato D'Angelo** Aglianico del Vulture Doc, la scintilla che ha detonato la sorpresa più intima e gustativa è stata sicuramente quella del sorso **Calice**. Interpretazione di Aglianico 100%, nata grazie a una materia prima che nasce su terreni di medio impasto vulcanico a circa 500m. s.l.m. nei comuni di Ripacandida e Maschito. Dopo la fermentazione alcolica in cemento, il vino riposa nelle botti di legno per almeno 18 mesi. Il risultato finale è un vino che rispecchia la tensione orografica che ne dà i natali. È una direttrice verticale e fiera; adolescente nella sua personalità olfattiva ma con una struttura croccante di piccolo frutto, in mix tra il rosso e il nero, che si esalta sulla texture balsamica di mediterraneità vegetale. Tannini sottili ma capaci di richiamare immediatamente da quale vitigno proviene, arricchiscono un sorso che parla di eleganza, finezza e complessità. Un sorso ammaliante.

Da tenere d'occhio il primo vero figliol prodigo della new generation D'Angelo: **Ede**. Si tratta di un rosato da Syrah, prodotto nel 2023 come sua seconda annata, in cui il terroir si fa sorso sapido e croccante, beverino ed elegante, identitario e per certi versi visionario. Info: [www.donatodangelo.it](http://www.donatodangelo.it)

## Rionero - Terra dei re

È la cantina “Messner” del Vulture. Stiamo parlando di terreni e location, abbarbicati sulle pendici del vulcano, che arrivano anche a 800 metri sul livello del mare. È tensione verticale allo stato puro. Per quanto riguarda le declinazioni dell’Aglianico, le etichette hanno un’idea comune: **stupire valorizzando l’identità**. Interessante l’abbraccio esuberante di vellutata morbidezza e intensità fruttata che regala **Nocte**, interpretazione che proviene, come suggerisce il nome, da vendemmie effettuate durante le notti autunnali. Molto importante è poi il sorso di **Divinius** in cui il frutto nero si staglia grazie alla tensione mentolata di spezie.

Da sottolineare poi il fuori tema vitivinicolo legato al Pinot nero. La cantina, infatti, da qualche anno, grazie soprattutto all’altitudine e al clima che si respira in questo territorio, e alla consulenza enologica di **Riccardo Cotarella**, ha deciso di provare questa sfida. Fare un Pinot noir al sud. Dai metodo classico, briosi e fragranti, ai fermi, selvatici e freschi, la scommessa ha fatto breccia regalando vini espressivi, verticali ed eleganti. Info: [www.terradeire.com](http://www.terradeire.com)



Etichette della Cantina Terra dei Re (Foto © Riccardo Isola).

## Nova Siri - Masseria Battifarano

Siamo nel Metapontino, lontano chilometri dall’influenza delle ceneri pluri millenarie del Vulture. Qui la famiglia Battifarano, da sempre, ha un rapporto intimo, stretto e continuativo con la terra. Non solo con la vite. Di questa tipologia ne posseggono 35 ettari con circa **90mila bottiglie annue**.

Bianchi e rossi di terroir si plasmano in sorsi che parlano di autenticità e internazionalizzazione dei

vitigni. Ecco quindi rappresentazioni liquide che in bianco parlano la lingua del Greco (**Le Paglie**), Chardonnay e Fiano (**Toccacielo**) passando al Merlot (**Toccacielo**), Cabernet Sauvignon, Merlot e Primitivo (**Curaffanni**), Primitivo (**Akratos**) e Petit Verdot (**Toccaculo**). Info: [www.battifarano.com](http://www.battifarano.com)



Etichette di Masseria Battifarano (Foto © Riccardo Isola).