Aglianico fa rima con

La Storia

La coltura della vite e la produzione del vino, sono da sempre stati elementi fondamentali per la Basilicata ed in particolare per la zona più vocata, il Vulture. Numerosi sono infatti i ritrovamenti archeologici che documentano le antiche radici della cultura enoica di queste terre. A Barile, antico borgo su una collina interamente traforata da grotte scavate nel tufo, sono state rinvenute, tra i molti reperti d'epoca romana, anfore di terracotta dal collo largo e lungo e da ampi manici verticali, che erano utilizzate per il trasporto del vino verso Roma, nella zona di Rionero in Vulture, sono stati trovati resti di un torchio risalenti all'epoca imperiale.

Il poeta latino Orazio, nativo di Venosa, decantò le doti di questa feconda terra e del suo pregiato vino, ed una moneta bronzea raffigurante l'agreste divinità di Dionisio, il cui culto fu poi ricondotto a quello di Bacco, fu coniata dai romani proprio nella zona di Venosa.

L'Aglianico vitigno nobile ed antichissimo, fu inizialmente introdotto dai Greci, al tempo della fondazione delle loro colonie, intorno al VII-VIII secolo avanti Cristo in Campania, per poi diffondersi in Basilicata e Puglia. Il suo antico nome, "Hellenico", fu trasformato successivamente in Aglianico nel corso della dominazione spagnola intorno al 1400, altre ipotesi sono, che esso possa derivare dal nome dall'antica città d'Elea posta sulla spiaggia lucana del Tirreno, o dal termine latino "Aglaia", il cui significato è splendore.

L'Aglianico del Vulture che ha ottenuto la Denominazione d'Origine Controllata nel 1971, deriva dalla vinificazione in purezza delle uve provenienti dall'omonimo vitigno, coltivato nella zona nord della Lucania, nelle fertili ed alte colline d'origine vulcanica, tra i duecento e i settecento metri d'altitudine, di numerosi comuni: Rionero in Vulture, Barile, Rampolla, Ripacandida, Ginestra, Maschito, Forenza, Acerenza, Melfi, Atella, Venosa, Lavello, Palazzo San Gervasio, Banzi, Genzano di Lucania, escluse le tre isole amministrative di Sant'Ilario, Riparossa e Macchia del comune di Atella, in provincia di Potenza.

La Gastronomia

La Basilicata con la sua identità agro-pastorale, è una terra ricca di tradizioni culinarie, fatte di prodotti semplici e genuini. Il pane alimento molto amato, impastato con farina di grano duro, sale e lieviti naturali, prodotto in varie forme, viene spesso ancora cotto in forni a legna. La pasta occupa un ruolo di primaria importanza, anch'essa prodotta con farina di grano duro, è lavorata a mano, tra le più tipiche: gli "strascinati", incavati ed asciugati aperti, sono conditi con il sugo di carne di maiale e salsiccia o di selvaggina, guarniti con formaggio pecorino. >>

"vulcanico"

Il Territorio

I "cavatelli", simili a gnocchi incavati, ed i "ferretti" maccheroncini bucati ottenuti con l'ausilio di un sottile filo di ferro, sono entrambe conditi con fagioli o con sugo di pomodorini freschi, cacioricotta e basilico. Sembrano larghe e spesse tagliatelle le "lagane", preparate con legumi e salsiccia condita con aglio e molto peperoncino, o con catica di maiale. I legumi, i cereali, gli ortaggi e le erbe aromatiche sono base di piatti dal gusto deciso. Tipici i "crushc", peperoni secchi, fritti in olio d'oliva per renderli croccanti, che si abbinano con uova strapazzate, baccalà bollito, o come aggiunta alla pasta aglio, olio e peperoncino.

Il Vulture è un'area caratterizzata dalla presenza di un complesso vulcanico spento, il massiccio del monte Vulture, che con i suoi 1327 metri sul livello del mare, isolato dall'Appennino Lucano, costituisce un elemento morfologico emergente nello scenario della Valle di Vitalba. Il territorio collinare del Vulture comprende i terreni vulcanici a nord-ovest della Basilicata, e la montagna lucana, l'area di produzione dell'Aglianico si estende su una superficie di oltre 6.000 ettari, con una produzione media per ettaro che si aggira sui 50 quintali e che varia molto da zona a zona, secondo la morfologia del terreno, del microclima, dell'età del vigneto. La particolare origine vulcanica dei terreni, fertili e ricchi d'elementi minerali, insieme alla favorevole esposizione, creano le condizioni pedo-climatiche necessarie, affinchè le uve definiscano la spiccata personalità dell'Aglianico del Vulture, un prodotto unico e profondamente legato al territorio d'origine. L'intera zona di produzione mostra un'ampia e variegata orografia, responsabile di una notevole quantità di microclimi profondamente diversi, anche tra zone molto vicine, ciò a causa delle numerose variazioni d'altitudine, di pendenza ed esposizione dei versanti di coltivazione. Questi fattori consentono di verificare "l'effetto ambiente" sulle potenzialità espressive del vitigno, dando vita a vini marcati da connotazioni organolettiche ben precise, in diverse zone di produzione. L'Aglianico coltivato fino a 700 metri d'altitudine, trova le condizioni a lui più favorevoli fra i 200 e i 500 metri. Il terreno è a base tufacea, il tufo, materiale solido che si è frantumato per la forza esplosiva con cui è stato sprigionato fuori nel corso delle lontane eruzioni del vulcano, funziona da risa di acqua nei periodi più siccitosi dell'anno, i quali possono essere anche particolarmente prolungati, per questo motivo i contadini del posto lo chiamano "il tufo che allatta". A Barile e Rionero in Vulture, zona storica di produzione dell'Aglianico, i terreni delle colline ripide e scoscese, sono particolarmente ricchi di scheletro, verso Venosa e Maschito, invece, queste si mostrano più rotonde e si arricchiscono d'importanti componenti argillose.

Il Vitigno

Tra i formaggi tipici dell'area del Vulture, lavorati con metodi tradizionali troviamo, pecorino, provolone, scamorze, butirri, ricotta, caciocotta e caciocavallo, famoso ed originale quello podolico, tipico di Filiano, prodotto esclusivamente con latte dalla specifica razza di bovino che pascola sulle colline della zona.
Dalla tradizione agricolo-pastorale proviene la bontà dei salumi, in particolare il prosciutto, la salsiccia, denominate "lucanica" o "luganega", che può essere consumate fresca o stagionata o conservata sott'olio o sugna. Le soppressate, salsicce di carne di maiale tagliate, seccate e poi conservate sotto olio extra vergine d'oliva. I piatti tipici a base di carne sono gli arrosti d'agnello e capretto, preparati alla brace nella quale si spargono spesso piante aromatiche. Con la carne di pecora si prepara il "cutturiedd", un lessato fatto dai pastori sul fuoco all'aperto, cucinato con verdure varie ed aromi.

L'Aglianico del Vulture è vigoroso e produttivo, con grappolo tronco piramidale, medio-grosso, semi-spargolo, acino grosso, con buccia molto resistente dal colore blu intenso e ricca di pruina, presenta buona tolleranza alle crittogame in generale, ed all'oidio in particolare, anche se in annate piovose ed in zone con ristagno idrico è sensibile alla peronospora. La vendemmia avviene solitamente tra la seconda metà di ottobre e la prima metà di novembre.
L'elevata qualità raggiunta dalla produzione dell'Aglianico e dei vini lucani in generale, soprattutto nell'ultimo decennio, è stata determinata da una maggiore cura in vigna, dal recupero d'antichi vigneti, da una riduzione globale delle rese d'uve per ettaro, e da un'applicazione costante e mirata per migliorare le tecniche di cantina, in sintesi dalla passione e dalle capacità imprenditoriali di molti produttori.
L'Aglianico prodotto nella zona storica, alla degustazione, mostra nei primi anni di vita una tannicità rilevante, che insieme con un'acidità ben presente, lo rende tendenzialmente duro, in seguito ad un adeguato invecchiamento, diventa al gusto più suadente, evidenziando grand'eleganza.
Nelle zone di Maschito,Venosa e Palazzo è caratterizzato da note di freschezza più mitigate, i tannini sono meno aggressivi, l'evoluzione che porta all'optimum dell'eleganza gusto-olfattiva è quindi meno lunga. Per fortuna, è raro il caso, che un Aglianico del Vulture, appena commercializzato, sia in degustazione eccessivamente rotondo e morbido, dal gusto smaccatamente internazionale, con una connotazione che porti ad una perdita d'intentità delle caratteristiche del vitigno.
Il disciplinare di produzione dell'Aglianico del Vulture, prevede che con una gradazione alcolica minima del 12,5% ed un invecchiamento di almeno 3 anni, di cui 2 in botti di legno, riporti in etichetta la qualifica "Vecchio". Qualora il periodo d'invecchiamento sia di 5 anni, di cui sempre 2 in legno, riporti la qualifica "Riserva". La denominazione d'origine Aglianico del Vulture può essere utilizzata, inoltre, per designare un vino spumante naturale ottenuto con i mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal disciplinare.

degustazioni: Aglianico Del Vulture

Aglianico del Vulture Rotondo 2004 DOC 14% vol.

Paternoster - Barile (PZ)
Aglianico 100%
Dall'omonimo vigneto di trent'anni, esteso 4 ettari, colore rubino scuro e lucido, d'estrazione glicerica. Ben assortito il bouguet, more, mirtilli, ciliegie, seguite da piacevoli note di tabacco, vaniglia e spezie. L'ingresso in bocca è elegante, fitto di frutta e calore, la morbidezza è bilanciata da un tannino energico e da presente freschezza. Lungo il finale di perfetta coerenza gusto-olfattiva. Mostra grande potenziale evolutivo, sosta 15 mesi in barriques nuove. Con lo spezzatino di manzo.
Prezzo consigliato in enoteca:27 euro.

Aglianico del Vulture Masqito 2003 DOC 13,5% vol.

Colli Cerentino – Melfi (PZ)
Aglianico 100%
Affinato per 15 mesi in barriques nuove, si mostra di un bel rosso rubino, denso.Al naso apre con intenso ventaglio di frutto maturo, more, ciliegie nere, seguite da note di rabarbaro, tabacco, grafite e pietra lavica. All'assaggio è caldo, di morbidezza, vellutato nell'avvolgere la freschezza ed un tannino di rara eleganza, minerale. Chiude con una P.A.I. lunga di spessore, frutto e balsamo. Abbinamento consigliato maialino in porchetta allo spiedo, caciocavallo podolico stagionato.
Prezzo consigliato in enoteca: 30 euro.

Aglianico del Vulture Carato Venusio 2003 DOC 14% vol.

Cantina di Venosa – Venosa (PZ)
Aglianico 100%
Esordisce con lucente colore rosso rubino pieno, rotea nel bicchiere disegnando fitte lacrime. Aromi generosi di frutta nera in confettura, conditi da spezie, vaniglia, grafite e ritorni di cioccolato. La bocca è piena di frutta matura dolce, di liquirizia e note speziate. Equilibrato, piacevolmente morbido, sostenuto da una buona vena acida. Affinato in piccole botti di rovere francese da litri 225 e 500 per 15 mesi. Abbinamento consigliato, grigliate di carne con erbe, arrosti e stufati di cacciagione.
Prezzo consigliato in enoteca: 18 euro.

Aglianico del Vulture Grifalco 2004 DOC 13,5% vol.

Lucania - Melfi (PZ) – Aglianico 100%
Le uve provengono da quattro zone: Venosa, Rapolla, Ginestra e Maschito, vinificate separatamente, il 20% della massa costituita ha sostato in barriques per 12 mesi. Dal luminoso rosso rubino, concentrato. All'olfatto il frutto è carnoso, con marasca e ciliegia su una base di fresca mentosità, lavanda, garofano e pepe nero. In bocca dona calore, frutto, vaniglia e spezie, tannino arrotondato e mineralità, con bella fresca persistenza. Ottimo con i "cavatelli" al ragù.
Prezzo consigliato in enoteca: 12 euro.

Aglianico del Vulture Camerlengo 2004 DOC 13% vol.

Camerlengo - Rapolla (PZ)
Aglianico 100%
Maturato in barriques nuove per dodici mesi, nel bicchiere dona limpidezza, colore rosso rubino carico, buona densità. Il mantello olfattivo gioca su note di frutti bosco maturi e spezie, poi sentori di vaniglia, liquirizia e fine tabacco. Al palato di grand'intensità e di masticabile corpo, esprime calore, chiare note di freschezza e mineralità, con tannino in elegante evoluzione, lungo finale di frutto e spezie. Accompagna perfettamente il cosciotto di maiale con prugne e funghi.
Prezzo consigliato in enoteca: 18 euro.

Aglianico del Vulture 2003 DOC 13% vol.

Bisceglia - Lavello (PZ)
Aglianico 100%
Nel bicchiere è luminoso il suo colore rosso rubino, ricco d'estratto. Al naso è intenso e complesso, il frutto è piacevolmente maturo, ribes, mora, con suadente speziatura, ottime note di tabacco, aneto e vaniglia. In bocca si mostra ricco, elegante, di bel calore, accennata morbidezza, tra freschezza e tannino solido ma raffinato, note balsamiche e buona sapidità. Dai vigneti di Lavello e Venosa, è affinato in barriques nuove per 12 mesi.Ideale con intingolo di castrato e formaggi stagionati.
Prezzo consigliato in enoteca:16 euro.

Aglianico del Vulture Danpà 2003 DOC 13,5% vol.

Regio – Venosa (PZ) – Aglianico 100%
Proviene da dodici ettari di oltre quarant'anni d'età. Bel colore rosso rubino vivo, roteandolo nel bicchiere lascia lacrime d'estratto. All'olfatto è di fine intensità, con netti sentori di frutti bosco maturi, mora, marasca, suadente cannella e pepe nero. In bocca è secco, caldo, già di buona morbidezza, giustamente tannico, con viva spalla acida e bella mineralità in chiusura. Affinato in barriques di rovere di Allier per 15 mesi. In abbinamento con gli "strascinati" al sugo di carne di maiale.
Prezzo consigliato in enoteca: 18 euro.

Aglianico del Vulture Il Repertorio 2004 DOC 14% vol.

Cantine del Notaio – Rionero in Vulture (PZ) – Aglianico 100%
Bel colore rosso rubino, di gran consistenza. Si apre al naso d'intensità e complessità, con accattivanti note di frutti di bosco, mora, amarena, chiodi di garofano, note di pepe, liquirizia, e sfumature minerali. Al gusto dona forza e carattere, è caldo, denso, di freschezza e sapidità, con tannino vigoroso, lunga P.A.I. di frutto e spezie.
Affinamento in barriques di 2° passaggio per 12 mesi Vino opulento, ottimo con il fagiano stufato al ginepro, ed il cinghiale allo spiedo.
Prezzo consigliato in enoteca:16 euro.

Aglianico del Vulture Basilisco 2003 DOC 14% vol.

Basilisco – Rionero in Vulture (PZ) Aglianico 100%
Maturato diciotto mesi in legno di rovere 2/3 tonneaux ed 1/3 barriques. Colore rosso rubino impenetrabile, di gran consistenza estrattiva. Al naso è imponente e complesso, con un impatto balsamico, vaniglia e speziatura, supportato dal frutta rossa matura. In bocca di gran calore, il frutto fresco è prorompente, affiancato da notevole trama tannica e da mineralità vulcanica. L'eleganza è in divenire, la persistenza di lunghezza. Accompagna le"lagane"ai legumi e salsiccia, lo stufato di agnello.
Prezzo consigliato in enoteca: 28 euro.

Aglianico del Vulture Il Nibbio Griggio 2003 DOC 14% vol.

Cantina di Palma – Rionero in Vulture (PZ) – Aglianico 100%
Colore rosso rubino cupo, di grande densità. Il naso è fine, con note vive di frutta scura matura, piacevoli sentori mentolati, cannella, liquirizia, caffè, delicate sensazioni minerali. Al gusto è caldo, di gran sponda fresco-sapida, evidenzia bei tannini di notevole fittezza, il finale di note salmastre è arricchito dal ritorno del frutto maturo. Permane 18 mesi in barriques di rovere francese. Vino di struttura, si esalta con costolette d'agnello alla brace.
Prezzo consigliato in enoteca: 19 euro.