



a cura di Angela Laguardia
Francesco Pisani

In numerosi scritti del passato si ritrovano descrizioni della tradizione vitivinicola di Viggiano, il cui agro – scrive lo storico viaggiatore Giuseppe Antonini ne “La Lucania” del 1747 “è molto ben coltivato, specialmente le vigne sono da quei contadini tenute con tal proprietà, che fanno invidia a quelle di Toscana. Vi si raccoglie del frumento, legumi, olio. Oltre dell’agricoltura esercitano puranche la pastorizia. Non vi manca la caccia di lepri, volpi, e di più specie di penuti... In questo paese vi è molto commercio con altre popolazioni della provincia, e fuori ancora”. A Viggiano, come in tutte le nostre comunità, il vino era utilizzato sia per accompagnare il cibo, sia come bevanda dissetante nelle giornate di duro lavoro. A volte considerato un “alimento”, tanto che lo si dava anche ai bambini (taralluc-

ci e vino) o ai pulcini con la mollica di pane raffermo. Durante i lavori estivi era quindi indispensabile avere a portata di mano del vino fresco, e il recipiente usato per questo scopo a Viggiano era lo “iascaridd” (o anche “iascaredda”), costruito dagli stessi contadini con un unico pezzo di legno di ciliegio. Si portava a tracolla, per mezzo di una cinghia di cuoio, e si beveva a “cannella”, tenendo a una ventina di centimetri dalle labbra una cannula di legno forato che permetteva di bere le quantità giuste, senza sprechi o versamenti di vino. Oggi lo stesso vino è conosciuto sotto il nome “Terre dell’Alta Val d’Agri” a Doc. Conta 12 aziende (6 sono però quelle che imbottigliano), 7 etichette, una produzione di 80 mila bottiglie l’anno, 15 ettari coltivati e iscritti all’Albo delle Doc. Le forti escursioni termiche che si veri-

ficano nella valle in estate, in piena maturazione delle uve, esaltano la qualità dei vitigni Merlot e Cabernet Sauvignon, presenti in queste zone già dall’800, probabilmente a causa dell’emigrazione contadina e dei musicisti girovaghi, violinisti e arpisti, originari di Viggiano.

Il “Terre dell’Alta Val d’Agri” è stato riconosciuto a Doc, a Denominazione di origine controllata, nel 2003, e si coltiva sui vigneti situati ad un massimo di 800 metri sul livello del mare, nei comuni di Viggiano, Grumento Nova e Moliterno. E’ realizzato il tre tipologie: il “Rosso”, che può subire un invecchiamento di minimo un anno, il “Rosso Riserva” che invecchia due anni e il “Rosato” che prevede anche l’utilizzo di Malvasia Bianca di Basilicata. ■

angela.laguardia@alsia.it
francesco.pisani@alsia.it

UNA FESTA ANTICA RIVIVE NELLE VIGNE DI VIGGIANO

“**Perdersi nelle vigne** di Viggiano”. Il fitto labirinto di filari nella piana ai piedi di Viggiano ha fatto scaturire questo detto, ancora oggi usato, per dire quanto estesi e intricati si presentino al visitatore esterno questi campi, e quanto lo fossero tempo addietro, quando la piana era quasi esclusivamente coltivata a vite e non c’erano tante strade. Un paesaggio che nel mese di ottobre si presenta lussureggiante e provvido, pronto a dare i suoi frutti e il suo succo. Il tempo della vendemmia a Viggiano diventava, così, un tempo sacro, da immolare alla

Madonna di Pompei a cui è dedicata la piccola chiesa che si trova proprio in questa località. Nasce così la Festa dell’uva che si celebra ancora oggi la prima domenica di ottobre, giorno appunto dedicato alla Madonna di Pompei, in cui i contadini si spostavano dal paese ai poderi già dal giorno prima, per poter assistere poi la domenica mattina all’arrivo dei mercanti che venivano per la fiera del bestiame. E nella tarda mattinata si partecipava alla processione che dalla chiesetta attraversava le stradine tra le vigne. Dopo la

Messa, iniziavano i banchetti, le chiacchiere e le risa fino a sera.

La festa dell’uva è caduta in oblio per diverso tempo, finché non è stata rivalutata a partire dagli anni ’70. Oggi è occasione di recupero di tradizione, di storia e di identità di una comunità che ha a lungo legato il suo quotidiano alla coltivazione della vite e alla produzione del vino. E negli ultimi anni ha accresciuto ancor più valore legandosi alla promozione del secondo vino Doc della Basilicata, il Terre dell’Alta Val d’Agri, prodotto in queste stesse vigne di Viggiano. (A.L.)

DIVERSAMENTE ABILI vendemmiano in Val D'Agri



Una vendemmia “sociale”. E' stata definita così l'iniziativa del Gal Basento Camastra, dei Comuni di Avigliano e Viggiano, e del Consorzio di tutela e valorizzazione della Doc “Terre dell'Alta Val d'Agri”, che ha coinvolto un gruppo di diversamente abili nella raccolta dell'uva.

Il progetto prende il nome da un vecchio detto popolare, “Penna di Viggiano, Coltello di Avigliano”, che ha a lungo contrapposto le due comunità, ma che in questo

caso le ha unite lungo il filo dell'integrazione sociale e lavorativa dei diversamente abili nel mondo agricolo.

Una trentina di disabili selezionati dalle amministrazioni nella giornata del 12 ottobre hanno effettuato le operazioni di vendemmia delle uve Doc di Cabernet e Merlot per la campagna 2008. L'iniziativa trova le sue fondamenta in un contesto socia-

le fortemente bisognoso di attenzioni, sia di tipo assistenziale, sia di tipo innovativo, sia di tipo economico.

Pertanto, l'idea è stata quella di riuscire ad integrare soggetti deboli in un contesto rurale che, da sempre, ha mantenuto un principio generale di solidarietà, riconducibile a quello che oggi viene definita “agricoltura sociale”.

Il tutto nasce da un approfondimento realizzato dal Gal di concerto con l'Asl n. 2 di Potenza, in cui emergono forti esigenze legate al mondo del disagio. In questo quadro, il Comune di Avigliano, con 398 diversamente abili, occupa suo malgrado una posizione verticistica in negativo. Le operazioni di vendemmia sono state svolte presso le aziende del Consorzio di tutela della Doc “Terre dell'Alta Val d'Agri”.

Dopo questa esperienza, dal vino ricavato saranno prodotte circa 1.500 bottiglie, con un'etichetta dedicata alla particolarità dell'evento. Una parte di queste bottiglie rimarrà in deposito presso il Consorzio, che le promuoverà attraverso i suoi canali commerciali e promozionali.

Un'altra parte, invece, confezionata in valigette dipinte e personalizzate dagli stessi disabili, sarà utilizzata dall'amministrazione comunale di Avigliano in una serata a tema, dove il ricavato della vendita delle bottiglie sarà interamente devoluto alle associazioni dei disabili coinvolte. (F.P.)

