

VINO DI QUALITÀ

UN SUCCESSO PER LA BASILICATA

«Aglianico del Vulture» ora etichetta europea

Riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita, 39 anni dopo la «doc»

GIOVANNA LAGUARDIA

● **POTENZA.** L'Aglianico del Vulture prende posto tra i vini italiani a denominazione di origine controllata e garantita. A trentanove anni dal riconoscimento della doc per il corposo rosso del Vulture arriva

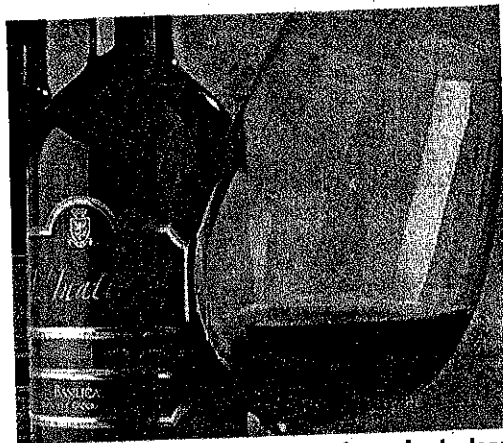
Se entro trenta giorni non ci saranno reclami, la docg sarà definitivamente sancita da un decreto ministeriale. Le prime bottiglie «vip», contraddistinte da una fascetta identificativa sul collo, però, si potranno stappare soltanto tra quattro anni: per il docg «Superiore»,

infatti, è richiesto un invecchiamento di tre anni, mentre per il «Riserva» bisognerà aspettare cinque anni.

Il lungo percorso di avvicinamento alla docg era iniziato nel 2006, con la costituzione di un gruppo di lavoro coordinato dalla Camera di Commercio di Po-

tenso lavoro, l'iter è concluso.

In Basilicata la superficie investita a vigneto è di circa 4mila ettari, per una produzione complessiva di 230mila ettolitri di vino, di cui la gran parte pregiato. Oltre all'Aglianico del Vulture, infatti, ci sono anche le doc «Terre dell'Alta Val d'Agri», Matera e Grotтино, la più recente. Attualmente sono una sessantina le aziende che producono Aglianico del Vulture a denominazione di origine controllata, con 141 etichette differenti e un totale di 3 milioni 600 mila bottiglie prodotte all'anno. È chiaro, però, che soltanto una piccolissima parte di queste potrà fregiarsi della docg, vuoi per la necessità di soddisfare rigidi parametri organolettici, vuoi perché i produttori che sceglieranno la denominazione di origine controllata e garantita dovranno tenere immobilizzato il capitale vino per un lungo periodo. È indubbio comunque che il riconoscimento della docg costituisce, oltre che un traguardo di prestigio, un volano per lo sviluppo dell'intera economia vitivinicola, come dimostra anche l'entusiasmo che hanno dimostrato i produttori lucani alla prospettiva di entrare finalmente nell'Olimpo dei grandissimi vini.



ROSSO GARANTITO Per l'Aglianico arriva la docg

finalmente la più prestigiosa etichetta di garanzia europea. È stata approvata ieri mattina a Venosa la proposta di disciplinare per la docg. Il 16 febbraio prossimo, ma a questo punto è solo una formalità, la commissione nazionale vini darà l'ok definitivo. Subito dopo il disciplinare sarà pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale.

tenza e composto dalla Cantina di Venosa, dall'Alsia, da Cia, Coldiretti e Confagricoltura, dal Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture Doc e dal Consorzio di Valorizzazione «Qui Vulture». All'Alsia era stato affidato il compito di avviare e di seguire l'iter di presentazione della domanda. Ora, dopo quattro anni di in-

BASILICATA I VINI LOCALI: 4 DOC, 1 IGT

Questa «Docg» fa onore alla storia

● Se i nostri antenati dell'antica Enotria potessero brindare, di certo lo farebbero per due motivi. La Docg Aglianico del Vulture rende onore alla storia, millenaria, ed anche a quella più recente che è fatta di sacrifici dei vignaioli e di prodotti di eccellenza.

La corsa verso la Docg, di cui sia in Basilicata che in Puglia si discuteva da molti anni, ha raggiunto il traguardo coronando un vino simbolo della Magna Grecia. I coloni greci chiamarono queste due regioni Enotria. La densità dei vigneti era tale che, insomma, la identificarono come la terra dei pali da vite.

Si ritiene che i colonizzatori greci, tra il VI e il VII secolo a.C., portarono attraverso il Mar Egeo i tralci di vite di Gaglioppo (Calabria), Nero d'Avola o Calabrese (Sicilia), il Negroamaro (Puglia), Nero di Troia (Puglia), il Falerno (Campania) e l'Aglianico (Basilicata) dalla evidente origine del nome (Ellenico).

Se facciamo un balzo in avanti fino a noi, ecco che la Basilicata malgrado le sue quattro Doc e 1 Igt, decisamente sentiva la mancanza della Docg: non certo per patriottismo, ma per qualità oggettiva del vino prodotto con il nobile vitigno Aglianico. E lo dimostrano i fatti. E' dal lontano 1993 che la vicina Campania ha ottenuto la Docg per il Taurasi, prodotto nell'avellinese, composto per l'85% proprio da Aglianico! Ora la Docg lucana rende giustizia ed apre prospettive di certo interessantissime. Le altre Doc lucane sono, oltre allo storico Doc Aglianico del Vulture, sempre nel potentino: Terre dell'Alta Val d'Agri Doc e il Grottino di Terranova Doc. Nel materano c'è invece il Matera Doc. Mentre l'Igt Basilicata riguarda l'intera regione. (A. Mill.)



RICONOSCIMENTI Grappoli «da re» per l'Aglianico (foto Tony Vece)

**«Nunc est bibendum»
Una storia lunga millenni**

■ L'Aglianico è un vitigno antichissimo che occupa da millenni un posto di primo piano nelle tradizioni lucane. Lo dimostra il poeta latino Orazio con il suo «Nunc est bibendum». Secondo le tesi più accreditate venne introdotto in Italia dai Greci. Il nome potrebbe derivare dall'antica città di Elea, sulla spiaggia lucana del Tirreno, oppure da progenitori greci che presero il nome di Ellenici. Il passaggio del nome da Ellenico ad Aglianico può essere riconducibile ad un'epoca compresa tra il XV e il XVI secolo, sotto il dominio degli aragonesi.



VIGNETTI Nel Vulture

L'Aglianico entra nell'Olimpo

Approvato il disciplinare docg. Due le etichette: Superiore e Riserva

Sono 60 aziende che producono Aglianico Doc, con 141 etichette e 3 milioni 600 mila bottiglie

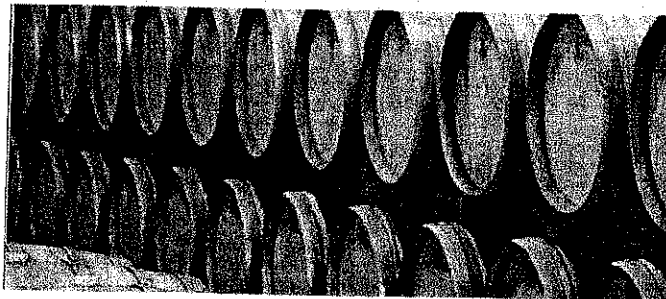
GIOVANNA LAGUARDIA

Il traguardo più prestigioso: a trentanove anni dal riconoscimento della denominazione di origine controllata, l'Aglianico del Vulture diventa doc, ovvero a denominazione di origine controllata e garantita. È stato approvato ieri nella pubblica audizione di Venosa, il nuovo disciplinare di produzione che caratterizzerà le produzioni vinicole più pregiate del Vulture.

Insomma, è praticamente fatta. L'iter prevede alcuni altri passi che non dovrebbero comportare alcun problema: il comitato nazionale vini si dovrà riunire per approvare la proposta di disciplinare. L'appuntamento è fissato tra pochissimi giorni, il 16 e 17 febbraio. Poi il disciplinare sarà pubblicato sulla Gazzetta ufficiale. Dalla pubblicazione dovranno trascorrere 30 giorni e se non verrà sollevata alcuna obiezione, arriverà l'imprimatur definitivo del Ministro delle Politiche agricole, che provvederà ad approvare il disciplinare con un apposito decreto. L'Aglianico del Vulture doc si distinguerà dal doc per caratteristiche come il grado alcolico maggiore, la minore resa delle uve per ettaro, l'invecchiamento minimo di tre anni, mentre la zona di produzione rimane la stessa, cioè i comuni di Rionero in Vulture, Barile, Rapolla, Ripacandida, Ginestra, Maschito, Forenza, Acerenza, Melfi, Atella, Venosa, Lavello, Palazzo San Gervasio, Banzi, Genzano di Lu-

cania. Il doc «Superiore» dovrà essere invecchiato tre anni, mentre il «Riserva» riposerà nelle cantine per cinque anni. Le prime bottiglie con il marchio doc, dunque, potranno essere stappate soltanto tra quattro anni. Attualmente in Basilicata ci sono una sessantina di aziende che producono Aglianico del Vulture Doc, con 141 etichette e un totale di 3 milioni 600 mila bottiglie. È chiaro che soltanto una piccolissima parte di queste potrà fregiarsi della doc, vuoi per la necessità di soddisfare rigidi parametri organolettici, vuoi perché i produttori che sceglieranno la denominazione di origine controllata e garantita dovranno tenere immobilizzato il capitale vino per un lungo periodo. È indubbio comunque che il riconoscimento della doc costituisce, oltre che un traguardo di prestigio, un volano per lo sviluppo dell'intera economia vitivinicola. Il lavoro per l'ottenimento della doc era già iniziato nel 2006, ad opera di un gruppo di lavoro coordinato dalla Camera di Commercio di Potenza. All'Alsia è stato affidato il compito di avviare e di seguire l'iter di presentazione della domanda.

«La vitivinicoltura in Basilicata - ha ricordato l'assessore regionale all'Agricoltura Vincenzo Viti nel corso della pubblica audizione - con una produzione complessiva di vino che ammonta a 290.000 ettolitri contribuisce, in maniera considerevole, alla produzione lorda vendibile regionale. Riteniamo il settore trainante per le produzioni agroalimentari. Per questo il Dipartimento sta attuando politiche di coesione tese a realizzare quella massa critica necessaria a ritagliarsi posizioni e fette di mercato». La Regione ha annunciato interventi nei settori dello sviluppo della filiera e del marketing, nelle quali si inserisce l'apertura dell'enteotecnica regionale.



ETICHETTE
A trentanove anni dal riconoscimento della doc arriva anche la Docg. Per fregiarsi del prestigioso titolo l'Aglianico dovrà invecchiare da tre a cinque anni.

«Alla pari con i più nobili»

Grande entusiasmo tra i produttori per il riconoscimento europeo



Michele La Luce



Gerardo Giuratrabochetta



Sergio Paternoster



Teodoro Palermo

ANSELO LA CAPRA

● **POTENZA.** L'Aglianico del Vulture è entrato a far parte nel mondo dei grandi vini. Anche se manca ancora qualche dettaglio, si tratta più che altro di formalità, sul collo delle bottiglie del prestigioso e storico rosso del Vulture finalmente farà bella mostra, a partire dall'annata 2009, la fascetta che identifica i vini Docg, quelli che fanno la storia.

L'ottimo risultato ottenuto in settimana al termine delle degustazioni tecniche e della pubblica audizione di ieri mattina a Venosa ha sancito il passaggio dell'Aglianico nell'Olimpo dei vini italiani e mondiali.

«Con il consenso che abbiamo avuto in questi giorni - dice Teodoro Palermo, presidente del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture - ci sono le premesse migliori per completare con successo un iter che è arrivato ad un passo dalla conclusione. Siamo veramente felici perché tutti i protagonisti dell'Aglianico hanno fatto la loro parte nel modo giusto per il conseguimento dell'obiettivo. Entriamo nel mondo dei grandi vini con un'immagine prestigiosa anche perché la Basilicata era rimasta l'unica regione italiana senza una Docg ed era un peccato considerando che l'Aglianico del Vulture era unanimemente considerato uno dei migliori vini in circolazione. Abbiamo dimostrato che uniti si vince e che la scommessa del Consorzio cominciata alcuni anni fa è stata portata a termine».

Sull'unione ribatte anche Gerardo Giuratrabochetta delle Cantine del Notaio di Rionero in Vulture: «È stato un trionfo - dice - sapere anche che con un'operazione del genere si sono messi assieme tutti i produttori di un'area

comprendente 15 comuni. Nel corso della degustazione è venuta fuori un'omogeneità di prodotto da aree di produzione differenti che ci rende orgogliosi per la professionalità dei produttori che può considerarsi ai vertici mondiali per qualità delle cantine e delle uve. Con la Docg - prosegue - torniamo alla grande enologia della pazienza e dell'attesa dove i grandi maestri sono l'uomo e il tempo, quelli che fanno i grandi vini che non subiscono le mode e che non tramonteranno mai. Infine farei un plauso a tutti i nostri viticoltori che con un lavoro straordinario hanno tenuto in piedi i nostri vigneti come dei giardini».

Sulla qualità interviene Sergio Paternoster, dell'omonima casa vitivinicola e membro della commissione per conto degli Assenologi italiani. «Il riconoscimento della Docg farà sì che per il futuro ci sarà qualche controllo in più anche in campagna affinché non si ottengano più 100 quintali di vino per ettaro come resa massima e da un quintale di uva non devono uscire più di 70 litri di vino. Con la Docg partiamo bene ed entriamo nel mondo dei grandi alla pari con vini nobili come il Barolo o il Brunello, un mondo privilegiato e di categoria superiore. Cerchiamo tutti di non deludere le aspettative».

Michele La Luce, da Ginestra, è tra i giovani produttori e rappresenta una delle nuove frontiere dell'Aglianico del Vulture. «La Docg è un grande impegno che ci siamo presi nei confronti dei consumatori e questo significa che dobbiamo lavorare sempre meglio e ancora di più in termini di qualità. Anche se ci sono momenti di crisi per i grandi vini, che hanno avuto in passato i loro momenti di gloria, credo che oggi è arrivato il momento dei nostri vini».

TRADIZIONI AGRICOLE È IL CASO DEL COLATAMMURRO DI PIETRAGALLA, ALLO STUDIO DELL'ALSIA

Dalle certificazioni europee alla salvaguardia di antichi vitigni

● Produzioni di eccellenza e certificazioni di origine. La Basilicata vitivinicola continua a puntare sulla qualità con produzioni sempre più controllate e sottoposte a rigidi disciplinari. Una domanda di certificazione in costante crescita, come testimoniano gli esperti dell'Agenzia lucana per lo sviluppo in agricoltura (Alsia), che parte dal mondo agricolo, dai produttori sempre più propensi a sacrificare la quantità pur di ottenere vini d'eccellenza. La Docg per l'Aglianico del Vulture è l'ultimo passo di un percorso di valorizzazione delle produzioni vitivinicole che ha visto, dopo le Doc «Matera» e «Terre dell'Alta Val d'Agro», il riconoscimento della doc anche per il Grotto di Roccanova, avvenuto lo scorso luglio. Il Grotto, prodotto al confine fra le due province lucane, ha già ottenuto nel 2000 il riconoscimento di indicazione geografica tipica e attualmente

venta 14 etichette e una produzione di 163 mila bottiglie. Un settore in crescita, con aziende sempre più moderne e produttori al passo coi tempi. E fra il proliferare di nuove etichette e certificazioni di qualità, l'Alsia studia gli antichi vitigni lucani, quelle varietà di uve autoctone quasi del tutto scomparse, da recuperare per la salvaguardia della biodiversità, come nel caso del vitigno Colatammurro di Pietragalla, recuperato dagli esperti dell'Alsia, attualmente coltivato solo a Pietragalla e a Ruoti, ma in passato diffuso in molti altri comuni della zona (Avigliano, Ruoti, Pietragalla, Rapone, Baragiano, Castelgrande, Accettura, Bella, Corleto Perticara, Campomaggiore, Genzano, Miglionico, MuroLucano, Picerno, Oppido, Pescopagano, Potenza, Pomarico, S.Chirico Raparo, Tolve e Vaglio).

[L. Inf.]



VA Tradizioni e qualità (foto Tony Vece)

Gli esperti concordano: ottima la qualità del vino del Vulture. Sempre più vicina la Docg

Aglianico promosso a pieni voti

Tra sette giorni l'ultimo passo: il comitato nazionale darà il giudizio finale

VENOSA - Docg sempre più vicina per l'Aglianico del Vulture. Il sogno lontano potrebbe essere tra poco realtà. Era il 1971 quando l'Aglianico ottenne il riconoscimento di qualità e iniziò un lungo percorso di promozione e comunicazione legato al nome e al territorio. Dopo 39 anni, il prodotto principe dell'enologia lucana, potrebbe entrare nel rango delle 46 docg (denominazioni origine controllata e garantita). Un traguardo storico per il panorama enologico, non solo lucano. Ieri mattina, si sono svolte presso la sala del Trono del castello Pirro del Balzo, due pubbliche audizioni: una per cambiare il disciplinare di produzione della doc e l'altra per approvare il disciplinare di produzione della docg Aglianico del Vulture "Superiore e Riserva". All'assemblea erano presenti operatori del settore, produttori, amministratori dei comuni e rappresentanti di enti pubblici (Alsia, Regione Basilicata, Camera di commercio e organizzazioni di categoria). A presiedere il tavolo, Secondo Rabbione del comitato nazionale per la tutela del vini Doc e Igt che ha definito l'audizione «uno strumento di democrazia per dare voce ai veri protagonisti: i territori e i produttori».

Nella sua premessa Rabbione ha espresso apprezzamenti per la qualità del prodotto che ha ottenuto come apunteggioli voti di 86,079 (il minimo è 80). «Mediamente - ha aggiunto - il punteggio delle altre docg è di 82 o 83. L'Aglianico ha avuto un'omogeneità di giudizi, oltre ad essere apprezzato per la qualità». Mercoledì si è svolta la seduta di degustazione a Rionero a cura di una commissione di 10 esperti nazionali durante la quale sono stati assaggiati 19 campioni. Ieri durante i lavori, dopo la lettura degli articoli, sono stati commentati e apportate modifiche che saranno prese in esame dalla commissione tecnica del Ministero che nella seduta del prossimo 17 e 18 febbraio esprimerà il proprio parere in merito.

«Si tratta di un progetto partito sei anni fa - ha detto Teodoro Palermo, presidente del Consorzio di tutela - È un riconoscimento prestigioso che garantisce maggiormente i consumatori. Abbiamo coinvolto l'80% dei produttori e 15 comuni. Si tratta di una sfida che cade in un momento particolare per l'enologia come fu negli anni '70 quando ottenemmo la doc. Scommettimmo molto e dopo qualche anno arrivammo le prime soddisfazioni e ci affermammo sul mercato. È un prodotto ambasciatore del territorio e l'Aglianico docg sarà un vino da meditazione che trasmetterà emozioni. Sono soddisfatto per i produttori perché è stata una battaglia importante, anche con momenti di sconforto».

L'assessore regionale all'Agricoltura, Vincenzo Vitelli ha definito «una vittoria sociale e civile di un territorio e di una Regione. L'Aglianico entra nei piani alti dei vini internazionali. La capacità è di guardare lontano, pensando alla commercializzazione e puntando sui grandi eventi internazionali, come Shangai e il Vinitaly». La seconda fase dei lavori ha riguardato la proposta di disciplinare della docg "Superiore e Riserva". Sul nome i produttori, dopo qualche parere divergente, hanno concordato di abbattere il vitigno al territorio di origine. Il direttore della Coldiretti Basilicata, Giuseppe Brillante, nel suo intervento ha ricordato il percorso di 30 anni fatto dai produttori per farsi conoscere sui mercati come Aglianico del Vulture.

Il commissario dell'Alsia, Paolo Galante nel suo intervento ha sottolineato l'evoluzione del vino, merito degli imprenditori che hanno investito in ricerca, qualità e innovazione. «Nel 2003 - ha ricordato - passavano a 79, oggi 87 con 372 etichette. Un dato che ci dice che anche in un momento congiuntu-

Ariete di sfondamento in bottiglia

Pisani, "Terre Alta Val d'Agri": «La nuova denominazione darà maggiori garanzie aprendo scenari interessanti»

VENOSA - «Docg come apripista e ariete di sfondamento per i mercati internazionali». È questo il commento del presidente del Consorzio tutela doc "Terre Alta Val d'Agri", Francesco Pisani che ha definito una certificazione di qualità meritata. «Questa nuova denominazione darà maggiori garanzie sui mercati aprendo

scenari interessanti. A questo, deve corrispondere una capacità dei prodotti di commercializzare il prodotto». «È micidiale pensare alla docg come fine a se stessa - ha detto Vito D'Angelo - presidente dell'associazione italiana scemmer della Basilicata - perché attiva una filiera e una dinamica virtuosa che è quella del territorio nella sua estensione am-

biennale, culturale, storica e archeologica. La formula vincente è nel binomio territorio-prodotto».

Da enologo e non da presidente della commissione, Secondo Rabbione, ha definito l'Aglianico «un vino di altissima qualità che potrà dare grandi soddisfazioni e merita molto più di quello che ha avuto finora. Ha ottenuto un altissimo punteggio superando altre blasonatissime docg».

Ovvero ha la possibilità di saltare su questo treno perché in futuro sarà più difficile perché non ci sarà una proliferazione di marchi.

Dunque, bisogna metterla in una casaforte perché è una dote mediatrice per affrontare il mercato che serve come visibilità di un territorio. Tramette l'emozione che solo i grandi vini possono lasciare. Quando ti avvicini a un Barolo o a un Amarone Valpolicella, assapori la sensazione di avere non solo un vino, ma una cultura.

«Questo da far comprendere ai produttori. Quando degusti un Bordeaux i ragazzini ti obbediscono che è annata. È questa la cultura da far comprendere ai produttori. L'annata è importante perché si evoca qualcosa. È una sfida culturale. Sono i produttori i protagonisti della denominazione».

«Per la prima volta - ha detto Gerardo Giuratrabocchi presidente del Consorzio "Qui Vulture" - il mondo agricolo si è trovato unito su una battaglia importante. Noi dimentichiamo che le nostre vigne sono giardini che ci invitano e abbiamo una grande tradizione viticola. Questo marchio deve essere uno strumento di aggregazione, che ci deve insegnare come fare comunicazione».

lr. de.



La Pubblica audizione di ieri

rale difficile c'è stata un'evoluzione».

Ultimo passo tra 7 giorni quando il Comitato esprimerà il proprio parere. Se favorevole, verrà pubblicato sulla Gazzetta ufficiale e decorreranno i 30 giorni per even-

tuali controdeduzioni, dopo di che diventerà Aglianico docg. Filippo Corbo, responsabile del settore vitivinicolo del dipartimento Agricoltura, ha rimarcato le sfide che la docg comporta. La docg dovrà avere un grado alcolico più elevato

di 13°, un invecchiamento di tre anni per la denominazione "Superiore" e di 5 per la "Riserva".

Per la doc, invece, è stata introdotta l'irrigazione di soccorso che, potrà essere applicata in casi di siccità. Inoltre, è stato modificato il

nome del vitigno: da Aglianico a Aglianico del Vulture. Fra 4 anni, incrociando le dita, si potrà stampare la prima bottiglia che si freggerà del prestigioso marchio di qualità.

Iranna De Meo

Si sconta ancora la scarsa conoscenza sui principali mercati nazionali e internazionali

La scommessa della produzione

Una sfida: entrare nella hit parade dei primi 100 vinificatori al mondo

VENOSA - Dopo la degustazione del vitigno a Rionero e prima della pubblica audizione a Venosa, la Commissione ministeriale per il riconoscimento della Denominazione di origine controllata e garantita (Docg) all'Aglianico del Vulture ha fatto tappa alla Cantina Terre degli Svevi di Venosa.

Nel corso dell'incontro che gli operatori del settore hanno avuto in quella sede con i commissari ministeriali abbiamo subito colto l'atmosfera di grande attesa e di enorme soddisfazione per l'importante traguardo che si sta per tagliare. L'Aglianico del Vulture ha superato le prove per la verifica del possesso della caratteristiche necessarie per il riconoscimento Docg fatte in laboratorio, e ha superato brillantemente le prove olfattive, visive e gustative fatte dai 10 rappresentanti ministeriali. «Questi riconoscimenti ci ripagano degli sforzi che stiamo facendo dal lontano 1971 - ci dice Teodoro Palermo Presidente Consorzio Tutela Aglianico del Vulture Doc - Adesso dobbiamo rilanciare la sfida. Se il nostro Aglianico è considerato tra i primi 100 vini a livello mondiale, anche noi produttori dobbiamo classificarci tra i primi 100 produttori nel mondo».

Una scommessa molto impegnativa, alla luce delle difficoltà che il



Alcuni protagonisti della giornata di ieri

settore vitivinicolo sta attraversando su tutti i mercati. Parliamo dei problemi del settore e Andrea Lonardi, dal 1° gennaio Direttore della Cantina Terre degli Svevi. Giovannissimo agronomo con master a Montpellier, Lonardi ha già una vastissima esperienza alle spalle: ha lavorato in Francia, 2 anni in Usa, nel 2003 è passato al Gruppo Italiano Vini di Verona e dal 2005 è responsabile del coordinamento viticolo del Gruppo, che possiede 1.250 ettari di vigneti in 14 di diverse zone della Valle allina alla Sicilia.

Dal 1° gennaio, oltre alla Cantina Terre degli Svevi (dirige anche la Cantina Castello Monaci di Salice Salentino, che produce oltre 2 milio-

ni di bottiglie. «I mercati sono in forte tensione - ci dice il Direttore Lonardi - I prezzi del vino sono in discesa e con conseguente riduzioni dei margini di profitto non solo per la Cantina ma soprattutto per i viticoltori». Come se ne esce da questa situazione? «Occorre avere aziende molto performanti - sostiene Lonardi - in grado di produrre al giusto prezzo in possesso non solo di comprovata esperienza nella gestione della produzione, ma anche di conoscenza dei mercati e delle tecniche di vendita. E debbono essere anche in grado di percepire le continue variazioni della tendenza del gusto del consumatore moderno».

In questo contesto quali problemi

incontra l'Aglianico del Vulture? «Le difficoltà aumentano per il nostro Aglianico, che sconta ancora la scarsa conoscenza sui mercati nazionali e internazionali - evidenzia Andrea Lonardi - Bisogna pensare in positivo, perché ci sono tutti i presupposti per superare le difficoltà. Mi riferisco al valore del vitigno e alla bellezza di questo territorio».

Quale, quindi, la strada da seguire? «Bisogna far conoscere le caratteristiche del territorio, sapendo anche elaborare un modello di Aglianico più vicino alle esigenze del moderno consumatore - dice il direttore Lonardi - Ci vuole un lavoro tecnico che si deve sviluppare al livello viticolo ed enologico, mantenendo fede al vitigno. Vulture e Aglianico devono essere elementi cardine della nuova Docg. In questo modo potremo guadagnare maggiore visibilità nel mondo del vino».

Il riconoscimento Docg è quindi una grande opportunità per l'Aglianico del Vulture: «Non bisogna limitarsi ad acquisire una "lettera di riconoscimento": i produttori devono impegnarsi nella ricerca e nella innovazione - sostiene Lonardi - Darò il mio contributo con l'entusiasmo che mi spinge ad intraprendere questo nuovo incarico all'interno della mia azienda».

Giuseppe Orlando