

Terra dei Re di Rionero del Vulture

Cantina che produce un Pinot Nero
in grado di competere con quelli del Nord Italia

La cantina si trova in Basilicata, alle pendici del Vulture
e precisamente sulla strada che da Rionero conduce ai
laghi di Monticchio .

E' completamente interrata ad una profondità di circa 25 metri
con annesse grotte scavate nella roccia vulcanica .



Il 24 dicembre del 1887 ebbe inizio il percorso nel mondo del vino di Giuseppe figlio di Raffaele Nigro che continuò l'attività del padre iniziata nella metà dell'ottocento fino alla metà del novecento .

Il patrimonio vitivinicolo subì un radicale frazionamento dovuto alla forte crisi economica del Sud e la proprietà della famiglia Nigro si disperse.

Da allora Carmela Nigro, madre dei fratelli Leone, visse nella speranza di riprendere la tradizione dei suoi avi, speranza che si tradusse in realtà nel 2000 ,
anno in cui le famiglie Leone e Rabasco fondarono l'azienda Terra dei Re .



L'azienda oggi conta 21 ettari di proprietà con vigne in Rionero, Melfi, Rapolla e Maschito
dove si coltivano uve Aglianico, Malvasia bianca, Aleatico e Pinot Nero.

Si lavora con il concetto di biodiversità sia in vigna che in cantina .

Le prime bottiglie di Aglianico uscirono nel 2003; la Malvasia bianca nel 2014 .

Un vino davvero di grande classe che mai nessuno potrebbe pensare di trovare in
questi posti. C'è da aggiungere che l'enologo è il famoso Riccardo Cotarella,
il che è già un traguardo sulla qualità dei vini .



Ed è Paride Leone a spiegarci la storia curiosa e cioè che questo vitigno (il Pinot Nero) viene piantato prima nell'ENOTRIA della Basilicata e poi sale sino in Francia e in Borgogna : *“L'ampelografia di Robinson, Harding e Vouillamoz individua il Pinot come progenitore di Dureza, Mondeuse, Syrah e l'Aglianico come parente stretto ed antecedente al Syrah.*

Questi incroci e trasformazioni sono avvenuti con tutta probabilità in Enotria della quale parte della Lucania faceva parte e quella parte conglobava le terre del Vulture.

Si ipotizza, quindi, che il Pinot Nero fosse già in uso dalla 1ª età arcaica, tra la Cultura delle “tombe a fossa” e la colonizzazione greca, e abbia raggiunto il Rodano successivamente.

Merito dei Focei che, fondata Elea nella metà del VI° secolo a.C., avviano un intenso traffico marittimo con Massilia (Marsiglia) trasportando vino, uve e tralci di vite.

Lungo questa tratta i vitigni selezionati in Enotria raggiungono poi la Francia e si diffondono nelle loro terre d'elezione, in primis la Borgogna”.

Il particolare pregio di queste varietà si incrementa agli inizi del V° secolo a.C. con la dispersione dei Sibariti, che si stanziavano nell'entroterra dopo la distruzione della loro colonia .

Con loro, nelle vallate fluviali interne all'Appennino lucano, nasce la tradizione delle *Amineae*, termine che designa un gruppo di vitigni eccezionali per resa produttiva e durata del vino, tanto da diventare in età imperiale una sorta di marchio di garanzia, riportato “in etichetta” sulle anfore vinarie.

Fra queste troviamo l'Aglianico, geneticamente preesistente ma valorizzato e diffuso dalla *gens Allia* – trasferitasi dopo l'eruzione del Vesuvio in Irpinia e nell'Alta Val d'Agri – “solamente” nel primo secolo a.C.

Sembra quindi che il lungo viaggio del Pinot nero verso la sua attuale culla d'elezione sia partito proprio dal meridione d'Italia.

Intorno all'origine e alla storia di vari vitigni italici si sono tenuti studi e ricerche, alcuni dei quali di grande importanza, come quello denominato Basivin Sud, nato nel 2008, frutto della collaborazione di ALSIA (Agenzia lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura) e CRA-UTV (Consiglio per la ricerca in agricoltura di Bari), assieme a Regione Basilicata e Comune di Viggiano (Potenza) – con lo scopo di valorizzare la biodiversità viticola dell'area lucana e ampliarne la base ampelografica di riferimento.

Una ricerca che si è concretizzata in particolare in alcune zone campione : il Vulture, il Materano, l'Alta Val d'Agri e il massiccio del Pollino .

La pubblicazione dei risultati di queste lunghe ricerche è stata sicuramente molto utile per capire per bene la storia enologica lucana, che coincide con quella dell'antica Enotria “terra della vite coltivata con il sostegno di un palo”, una regione che

comprendeva buona parte dei territori oggi divisi tra Campania, Basilicata e Calabria, che andavano dal Vesuvio al Vulture, fino al **massiccio del Pollino**.

E ora, in una sorta di “ritorno al futuro”, c’è chi ha ricominciato a **produrlo**, come la Cantina Terra dei Re, con il Vulcano 800 nella versione sia rosso che nella versione



Spumante Rosé Metodo Classico.

“Dalle nostre ricerche – dice Paride Leone, proprietario della cantina insieme alla famiglia Rabasco – abbiamo trovato già nell’Ottocento la presenza del Pinot Nero in Lucania nella statistica Murattiana, dove sono censiti 154 vitigni.

Nella prima mostra enologica lucana di Potenza nel 1887 e ancora nel 1893 ne parlò l’enologo astigiano Giovanni Bianchi, reggente della Regia Cattedra Ambulante di Viticoltura ed Enologia che aveva sede a Rionero in Vulture”.

Parliamo dei vini della Basilicata e in particolare dell’Aglianico

La scena vinicola della Basilicata è sempre stata dominata da una DOC **molto** grande, l’Aglianico del Vulture e un vitigno, l’Aglianico, divenuto DOC nel 1971 e il disciplinare fu aggiornato nel 1987.

Nel 2010, i legislatori hanno deciso di **modificare** ancora l’Aglianico del Vulture, aggiungendo le nuove categorie DOCG di Aglianico del Vulture Superiore e Aglianico del Vulture Superiore Riserva (D.M. 2/8/2010 – G.U. n.188 del 13.8.2010).

I vini denominati Aglianico del Vulture emanano profumi e aromi seducenti di ciliegia rossa, di gelso, di liquirizia nera e ricchi di **mineralità**.

In bocca danno il **massimo** con tannini **morbidi** e suadenti, acidità vibrante che aiuta ad evolversi positivamente in bottiglia sino a 15 anni e ancor più se conservati nelle cantine di grotta come lo sono nel luogo più spettacolare della cantine di Barile.

Nel tentativo di creare una **maggiore** diversità e ampliare l’offerta vinicola della regione, nel 2005 è stata lanciata una nuova DOC chiamata Matera, bianco, rosato, rosso e anche passito da Primitivo (D.M. 6/7/2005 – G.U. n.163 del 15/7/2005; ultima modifica D.M. 12/7/2019 – G.U. n.173 del 25/7/2019).

Il **Matera Rosso** è una unione di 60% di Sangiovese e il 30% di Primitivo e 10% di altre uve non aromatiche, **mentre** il **Matera Moro** DOC richiede un minimo del 60% di Cabernet Sauvignon, 20% di Primitivo, 10% di **Merlot** e altri 10% di altre uve.



C'è anche una categoria **Matera Moro** Riserva DOC. Ancora due piccole DOC trovano spazio nella Basilicata : Grotтино di Roccanova DOC. (Ultima modifica: D.M. 24/7/2009 – G.U. n.184 del 10/8/2009), in tre comuni in provincia di Potenza : Castronuovo di S. Andrea, Roccanova e Sant'Arcangelo, nelle versioni bianco, rosato, rosso (anche Riserva) e Terre dell'Alta Val d'Agri DOC (Ultima modifica: D.M. 13/7/2011 – G.U. n.177 dell'1/8/2011), in altri tre comuni sempre in provincia di Potenza : Viggiano, Grumento Nova e Moliterno e i vigneti possono spingersi sino a 800 m. slm. nelle versioni rosato, rosso (anche riserva) .



Ultima annotazione è per la IGT (Indicazione Geografica Tipica) Basilicata, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal disciplinare di **produzione**, riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed alle tipologie della base ampelografica, dove troviamo bianchi, anche nella tipologia frizzante ; **rossi**, anche nella tipologia frizzante e novello, **rosati**, anche nella tipologia frizzante .

Ritornando all'Aglianico è uno dei pochi vini italiani

rossi importanti che si può anche spumantizzare in **rosso** . Questa versione, bevuta giovane e a temperatura ben fresca, accompagna a meraviglia pasticceria da forno e frutta secca anche arricchita di frutta, ad esempio, i fichi passati al forno **ripieni** di mandorle .

Lascio al dott. Altobello dell'Alto Bradano, la chiusura sul futuro dei vini della Basilicata :

“Bisogna essere onesti con se stessi.

Si nasce piccoli e si è cresciuti, anche forse scimmiettando un pò le tendenze.

Ora l'unicità di questo vino può uscire allo scoperto.

Le azioni da intraprendere sono fatte con l'indirizzo unico della qualità assoluta.

*E' il vino dei grandi poeti, e, come loro hanno salvato una terra, qui **bisogna** far vivere un territorio.*

La zona comunque merita e va vista. Attraversando le colline e le montagnole ti colpisce la macchia, le ginestre che si alternano alle coltivazioni di olivi e di viti.

*Paesi di calce e di pietra che fuggono verso la valle in cerca di periferie più agevoli lasciando in alto cattedrali normanne di indicibile **bellezza**”.*



Il Lago di Monticchio con santuario S. Michele

La Degustazione dei tre vini

VULCANO 800 Pinot nero rose' VSQ 2017

*Metodo Classico di primo fiore –
sboccatura novembre 2020*

Un vino “classico” dal colore rosato di corallo e salmone con spuma fine ed effervescenza senza fine. Accattivante è vedere la danza delle bollicine che roteano in modo ordinato dal basso all’alto. Profumi delicati sospesi riempiono le narici di frutti rossi maturi dalla fragola al lampone, dall’amarena alla melagrana, dall’agrumo dell’arancia rossa al frutta esotica con punte floreali che ritornano (rosa, peonia, viola). Una fortuna poterne coglierne i profumi. In bocca si ha una sensazione di cremosità che le bollicine amplificano in gusti di pasticceria, di cannella e di chiodi di garofano . Al riassaggio gli aromi sono freschi, soavi, che fondono note fruttate di sottobosco. Il finale è arioso e invita ad un altro sorso. Un vino femminile che unisce freschezza, eleganza e buona persistenza. Uno spumante adatto sia come aperitivo che a tutto pasto con anche accostamenti con pietanze della classica tradizione italiana .



Aglianico del Vulture DOC 2016 Particolarità : le uve sono raccolte con vendemmia notturna

Un vino potente ed elegante al tempo stesso, di colore rosso rubino intenso con grande concentrazione. Archetti ben stretti sulle pareti del bicchiere; al naso una esplosione di frutta rossa e nera (amarena, more di bosco, mirtillo) ed anche una nota di visciola sotto spirito con finale di alloro. Evidenti sono al risentore i profumi di iris e rosa thea; in bocca la struttura importante è sostenuta dal caldo dell’alcol ma senza essere pesante, è sapido con bella presenza acidula, elementi che ben si avvolgono al tannino ancora greve di gioventù; il finale si prolunga sia con sentori ancora “boisé” che sulla speziatura di pepe macinato al momento .



CALATA DELLE BRECCIE

Pinot nero

Basilicata Rosso IGP 2017

Un vino che mette in mostra la cromaticità del vitigno a partire dal colore granato intenso e chiaro, lucido e brillante, con archetti stretti e unghia bianca sul collare del rosso; al naso è da subito ricco di note fruttate di frutta fresca dal lampone al ribes rosso, dal gelso alla susina, con note speziate di buon legno (sandalò, foglie di tabacco, noce moscata e anice stellato).

In bocca è pieno, rotondo, fresco, equilibrato nella sua carica tannica ancora “ruspante” che ben si sposa all’acidità fresca con punta balsamica .



Nel finale ritornano i frutti già avvertiti al naso e continua la speziatura con aggiunta di bacche di ginepro. Il riassaggio chiude con una piacevole persistenza privilegiata dal pepe rosa e un tocco di mineralità .



nella foto : Le cantine storiche di Barile