

L' **A**glianico del **V**ulture

e non solo

di **Rocco Lettieri**

3 elementi naturali in **xfetta** sintonia danno origine in modo **unico** ed armonico ai vini della Basilicata : la terra vulcanica e fertile del **Vulture**, la prolungata esposizione al sole caldo del sud e l'aria incontaminata delle colline **lucane** lontane da insediamenti industriali .

Oggi come ieri la mano dell'uomo guida tali **elementi** x continuare con successo la coltura della vite **2°** le antiche tradizioni.

Questa è la patria dell' **A**glianico del **V**ulture, vitigno pregiato fin dai tempi della Magna Grecia .

*Io lo conosco questo fruscio di canneti sui declivi aridi contesi dalla frana
e queste rocce magre dove i venti e le nebbie danno convegno ai silenzi
che gravano a sera sul passo stanco dei muli.*

*È poca l'acqua che scorre e le vallate son secche, spaccate d'argilla.
Di qui le mandrie migrano con l'autunno avanzato, per la piana della marina
tuffando i passi nelle paludi.*

*...Da noi il mondo è lontano ma c'è un odore di terra e di gaggia
e il pane ha il sapore del grano.*

Il contenuto di questa poesia di Mario Trufelli mi fa pensare, alle condizioni economico-sociali della Basilicata, quando erano tali da posizionare la regione tra quelle + povere d'Italia.

La storia di questa meravigliosa terra ha avuto sempre alti e bassi dovuti a fattori principalmente storici che obbligarono i + tenaci abitanti ad arroccarsi all'interno, sulle montagne, x sfuggire agli attacchi dei diversi popoli invasori provenienti da Paesi quali la Turchia, la Grecia, la Spagna, l'Albania, ecc.

Come se non bastasse la malaria trovò condizioni ideali nelle terre lasciate incolte **x** il fuggi fuggi generale dalle zone costiere .



I vari corsi d'acqua di cui è ricca la regione, brevi ma irruenti, torrentizi, hanno potuto scaricare le acque incontrollate nella pianura metapontina dove il proliferare delle zanzare costringe anche gli abitanti + restii a rifugiarsi nelle più sane e sicure alture, anche paesisticamente + appaganti.

Queste condizioni hanno però salvaguardato la vera razza lucana con i tratti somatici dalla pelle chiara, capelli castani, occhi scuri ; gente mite ma orgogliosa delle proprie radici attaccate ad una terra avara e difficile che loro hanno saputo lavorare, con fatica e caparbia, a trasformarla, oggi, in una delle + belle e affascinanti regioni.

Le valli che partono dal Nord, dalla zona del Gulture e che si allungano su colline lungo i corsi del Bradano e del Basento, presentano policrome visioni di campi di grano, verdi uliveti, lussureggianti frutteti e vigneti .

L'economia regionale prevalentemente collinare e montuosa si basa ancora oggi sulla pastorizia (ovini e caprini) e sull'agricoltura, alla quale nuovi sistemi colturali hanno dato notevole impulso ; ma non si sarebbe potuto portare benefici a questi comparti senza la costruzione di nuove strade e superstrade che hanno permesso di avvicinare l'uomo di campagna alla città e la commercializzazione di prodotti orticoli freschissimi.

Il paesaggio lucano presenta una notevole diversificazione di aspetti concentrati in una superficie abbastanza ristretta.

I rilievi sono costituiti dalle propaggini + meridionali dell'Appennino, di formazione terziaria, dall'edificio vulcanico del Gulture, dalle colline arbose.

Accanto a questi, si ritrovano, la pianura costiera ionica orlata dalle spiagge sabbiose del metapontino e la ripida costa rocciosa tirrenica nel golfo di Policastro.

Il paesaggio della collina subisce continue modificazioni a causa dell'azione modellante delle acque di ruscellamento che incidono terreni facilmente erodibili.

In alcune aree, quest'erosione prolungata nel tempo ha determinato la formazione dei tipici calanchi che caratterizzano soprattutto vaste contrade della provincia materana .



La zona vitivinicola del **Valtùre**

Questa parte collinare rappresenta un'emergenza naturalistica particolare ed isolata rispetto alle aree limitrofe, legata alla presenza di un complesso vulcanico spento la cui attività ha avuto inizio presumibilmente nel Pleistocene medio (circa 700.000 anni fa).

All'interno del cratere del cono eruttivo sono presenti i due Laghi di Monticchio che si estendono su un'area di 10 ettari. Essi sono separati da un sottile istmo e differiscono tra l'altro **x** la diversa colorazione delle acque .



I versanti che degradano dai due laghetti ed i territori circostanti sono coperti da una rigogliosa vegetazione che vede in alcuni frutti anche la salvezza delle popolazioni: castagni, nespole, mandorli, oliveti, prugnoli, peri e naturalmente viti .

Furono proprio i Greci, prima, e i popoli Osco-Sanniti dopo, seguiti dai Romani ad impiantare su questi dolci declivi la vite, il famoso ceppo Hellenico, padre dell'attuale Aglianico, un vino quasi inedito, che come la sua terra d'origine, viene da lontano e guarda al futuro, definito il vino nobile meridionale **x** eccellenza.

La zona di produzione dell'Aglianico del **Valtùre** ha un suolo singolarmente fertile **x** l'apporto di materiale vulcanico, ricco di sali minerali, che diventa argilloso



procedendo verso Est, nel circondario di Venosa associato ad un'altitudine media intorno ai 400/600 metri, con particolare esposizione Sud-Est, ideale per la coltivazione della vite che attecchisce bene ma fatica a trovare la linfa vitale x vivere.

Ecco il segreto per la produzione di uve eccellenti che non arrivano mai ad un chilogrammo x mq. consentito legge. La resa si assesta a malapena sui 70 q. x ettaro negli anni migliori. I venti, sempre presenti, non xmettono la formazione di muffe e xtanto la materia prima può solo essere rovinata dall'uomo.

Si producono uve a DOC Aglianico del Vulture. Tutte località che hanno qualcosa di storico da raccontare, tutte con torri o castelli, chiese e ruderi del tempo dei romani. A Barile, Maschito e Forenza vivono ancora 0991 comunità albanesi che conservano tradizioni etniche e linguistiche proprie. Melfi, Venosa e Acerenza vantano cattedrali e castelli tra i + pregevoli della regione.

Un pò di storia dei questa terra :

In origine la Basilicata fu abitata dagli Enotri, vale a dire i pionieri della viti-vinicoltura nel sud della penisola, ossia le genti che diedero a quei tempi il nome Enotria a tutta l'Italia. In seguito, fu occupata dai Lucani, tant'è che l'imperatore Augusto volle chiamarla Lucania, denominazione geografica ripresa nel xiodo fra il 1932 e il 1947. Attualmente, il suo nome ufficiale è Basilicata, con riferimento al xiodo bizantino dei basiliskòs, piccoli reucci locali.

Pur essendo regione quasi interamente montuosa, salvo una breve striscia costiera sul Tirreno e sullo Ionio, la Basilicata vanta una notevole tradizione vinicola.

Il poeta latino Orazio, nativo di Venosa, in provincia di Potenza, ebbe a lodare in + occasioni i vini, le olive ed anche i cereali della sua difficile ed appartata terra.

La superficie di riferimento dell'Aglianico del Vulture DOC è di circa di 2.350 ettari.

Da notare che il vino Aglianico del Vulture, a DOC fin dal 1971, con disciplinare approvato nel 1987, è composto dal vitigno Aglianico lavorato in purezza, quindi senza l'aggiunta di uve complementari.

È un vino di struttura robusta, con lunga longevità, ciò non toglie che può essere anche consumato dopo 2 anni senza xdere sapidità, eleganza e possanza.



Le aziende principali sono iscritte ad un **Consorzio** di Tutela e **con** esso l'Aglianico del **Vulture** ha intrapreso quel salto di qualità indispensabile per entrare a tutti gli effetti nel panorama dei migliori vini nazionali .

Il suo organismo di tutela ha ridisegnato recentemente il **proprio** assetto e le **proprie** funzioni .

Ad oggi vi aderiscono 14 aziende per oltre il 66% delle superfici (3.560 ha totali di vigneti dell'area del **Vulture**) . La Camera di Commercio di Potenza nel 2000 ha pubblicato un quadro interessante a capire di **+** questa realtà vitivinicola.

Infatti nel 1976 risultavano iscritte 737 aziende che sono salite vent'anni dopo a 1.330 .

L'Aglianico del **Vulture** DOC

L'Aglianico attualmente diffuso anche in Campania, in Puglia e in Molise, viene anche denominato Gesualdo o **+** semplicemente Uva Nera .

Nella zona campana dei Campi Flegrei viene anche detto Aglianichello ed è **stato** accertato che si tratti di un biotipo del ceppo madre.

L'Aglianico presenta un grappolo di media compattezza, con acino di formato regolare e di un bel colore **blu** . Sicuramente i primi maiali di questa caratteristica e storica vite furono messi a dimora in Basilicata dai primi coloni greci sbarcati a Eraclea, antica città della Magna Grecia, l'odierna Policoro, cittadina in pr. di Matera .

La parte della regione maggiormente interessata alla coltivazione dell'Aglianico è quella del **Vulture**, disposta intorno alle pendici di questo imponente gruppo montuoso.

Si tratta di un monte di origine vulcanica che arriva a 1.300 m. di quota che s'innalza isolato sul versante adriatico dell'Appennino, poco distante dai confini con la Campania e la Puglia e si adorna dei **2** incantevoli laghi , i Laghi di Monticchio , che hanno preso il posto degli antichi crateri .

È uno degli ambienti fra i **+** suggestivi della Basilicata, dove sopravvivono tuttora antiche feste, come quella dei focanoi , i falò accesi **x** celebrare la vendemmia .



Proprio davanti a ciascun falò, viene collocata una botticella, e con le mescite del mitico Aglianico, nato dalle zolle vulcaniche, non si lesinano le degustazioni con l'agnello ai funghi carboncelli.

L'Aglianico è 1 dei pochi vini italiani rossi importanti che si può anche spumantizzare .

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.

Da alcune cantine si stanno proponendo vini bianchi da uve rosse Aglianico .

Situazione attuale



La situazione produttiva ha visto negli ultimi 15 anni un alternarsi di produzione che ha portato a conferme significative negli anni 1991 (La produzione più bassa si è avuta nel 1994 quando è scesa a ben 7720). I dati confermano la tendenza positiva di un comparto produttivo che da anni si affaccia con successo sui mercati nazionali e internazionali. E se da un lato si registra una leggera contrazione dall'altro il consumatore premia sempre più la qualità. E l'Aglianico, vitigno nobile del Sud, dichiarato a sproposito nel tempo il "Barolo del Sud" (ma perché Barolo del Sud !,



Aglianico è, al limite, il greco Ellenico, il Taburno, il Falerno, è la storia a raccontarci che è un grande vino che è caldo di per sé senza bisogno di confronti con vini del Nord) è stato oggetto di "attenzioni" da parte dei "giornalisti" enoici della penisola che sinora lo avevano dimenticato.

Se andiamo indietro di solo 10/12 anni, nelle guide, l'Aglianico dava i primi segni di vita con qualche segnalazione in Basilicata e nella zona dell'Irpinia .

Il tanto parlare che si è fatto di vitigni autoctoni ha spostato l'interesse al Sud (vedi Sicilia con Nero d'Avola, Grillo, Inzolia, Nerello Mascalese, vedi Calabria con Gaglioppo e Mantonico, vedi Puglia con il Primitivo, ecc.) e quindi non poteva mancare l'Aglianico di cui Gino Veronelli ci lasciò tracce importanti nelle sue schede di 'Epoca' .

Il suo successo data a partire dagli anni '50. Infatti si è assistito ad una radicale trasformazione del tessuto agricolo, conseguenza dell'intensa opera di riforma fondiaria realizzata dall'Ente di Riforma di Puglia, Basilicata e Molise, e dalla Cassa x il Mezzogiorno. Fino ad allora a causa dell'isolamento geografico della regione e del rilevante flusso migratorio in uscita, si erano conservati modelli di utilizzazione del territorio di antica origine post-feudale.

L'opera di trasformazione, di bonifica e di estensione dell'irrigazione, avviata con la riforma fondiaria, ed intensificata dall'azione dell'Ente Regione, ha recuperato all'agricoltura aree di fondamentale importanza, modificando non solo l'organizzazione e gli indirizzi dell'agricoltura, ma la stessa distribuzione geografica delle produzioni.

In particolare la viticoltura ha ripreso a vivere , ed oggi si raccolgono i frutti di quell'intelligenza contadina che ha voluto ed ha saputo salvaguardare un vitigno unico e spettacolare. In generale, la Basilicata, si discosta notevolmente dalle altre regioni meridionali dal punto di vista climatico ed il fattore responsabile è la particolare orografia della regione, con il clima che è determinato + dall'altitudine e dalle correnti d'aria , che dalla latitudine .

La temperatura media annua è compresa tra 16 e 17°C, quindi in piena media nazionale, ma minore alle altre regioni meridionali. La temperatura media minima del mese più freddo è di 2°C e quella del mese più caldo è di 31°C.

La piovosità è molto variabile da zona a zona, soprattutto a causa del gioco delle correnti d'aria, ma in generale è +tosto bassa, solo il 20% delle stazioni pluviometriche ha registrato nel cinquantennio 1920-1971 precipitazioni superiori ai 1.000 mm/anno .

La zona di Acerenza, ad esempio, presenta piovosità media annua di 617 mm. Le piogge sono molto scarse nel periodo estivo, ma la coltivazione è possibile anche



senza irrigazione (x ora non ammessa per i vigneti a DOC e comunque spesso impossibile x la mancanza di bacini di raccolta dell'acqua) grazie alla presenza di acqua negli orizzonti profondi del terreno, facilmente esplorati dalle radici della vite, dove si accumula nei mesi invernali soprattutto quando questi sono ricchi di neve , cosa non rara in quest'ambiente .

La radiazione solare è superiore alla media italiana , la radiazione globale al suolo è minima nel mese di dicembre .

Gli impianti sono selezioni massali derivate dai migliori vigneti della zona.

Ancora oggi è molto diffusa la pratica dell'innesto in campo.

I portainnesti utilizzati sono diversi, cosa piuttosto normale visto che i terreni della zona non presentano particolari problemi.

Il vitigno Aglianico presenta la caratteristica di maturare tardivamente, la raccolta inizia dal 10/15 ottobre e termina entro metà novembre.

Le escursioni termiche tra la notte e il giorno (del periodo) xmettono che le varie componenti dell'uva si armonizzano in modo ottimale tra loro.

Gastronomia lucana: capolavori poveri da umili ingredienti.



peperoni (a volte cotti), o cipolla cruda.

pasta e legumi - si apparecchiava in casa : il cibo era posto in un unico grande piatto da cui attingevano i membri della famiglia .

La cucina povera della Basilicata si è sempre espressa ai massimi livelli in famiglia. È in famiglia, infatti, che venivano preparati i pasti principali: colazione e cena. X la 1^a, pane e, scarso, companatico.

Diversa la 2^a e del luogo dove consumarla: se in campagna, pane e 2 uova sode, sostituite da baccalà, o pecorino, o peperoni; se da fare a casa, al pane si accompagnava verdura lessa o

X cena pasta o legumi ,

in un unico

Da un recipiente in legno a forma cilindrica, la fiaschetta, fornito di piccole cannule dal flusso regolato al minimo, il capofamiglia dispensava l'acquata , grasso stemperato nell'acqua .

L'alimentazione lucana, non + povera , oggi si presenta ricca e variegata , avendo nel tempo accolto influenze campane e pugliesi.

Ma la cucina tradizionale si è in buona parte conservata, mantenendo la genuinità



degli ingredienti e la cultura del sapore .

2 dati possono bastare **x** comprendere come l'agricoltura in Basilicata , **+** che in altre regioni italiane , costituisca un settore importante della vita economica e sociale della Regione .

Risultato di una serie di profonde modificazioni sociali susseguitesesi nel corso dei secoli, il quadro produttivo lucano ha oggi i suoi punti di forza nell'allevamento zootecnico (produzione di carni, latte e formaggi) , nella cerealicoltura (coltivazione del frumento duro), nell'orticoltura e la frutticoltura (specie nel Metapontino), nella viticoltura e nella olivicoltura .



Pane di Matera IGP tradizionale



Peperoni cruschi Basilicata



Tagliere lucano



Orecchiette cucina lucana



Vino Aglianico del Vulture

Tra i piatti **+** ricorrenti troviamo: il pane cotto, le lagane e ceci, i cavatelli con le cime di rape , le favette con la cicoria , i fusilli con la mollica , gli strascinati con lu 'ntruppc , il baccalà con paparuoli cruschi , il baccalà a ciauredda (zuppa di baccalà) , fagioli di Sarconi con le cotiche , l'agnello alla contadina , le costole d'agnello alla brace di carbone , gli gnummureddu (interiora di agnello cotte alla brace) .

Da non dimenticare i salumi (lucanica , salsiccia , soppressata , pezzente) e i formaggi, di certo i **+** importanti d'Italia (caciocavallo podolico , mozzarelle , scamorze , treccine , pecorino di Filiano , canestrato di Moliterno , caciocotta , casieddu di Corleto Perticara , formaggio dei Zaccuni di Aliano , manteca di Pescopagano , il paddaccio di Viggianello).

Anche le verdure sott'olio non sono da **-** : melanzane , lampascioni , cipolline selvatiche , funghi , cicorie , bietole , cardì , peperoni .



faronotizie.it

Webmagazine internazionale di informazione



Home / Wine Festivals / Italy / Basilicata / Aglianica Wine Festival

ANNUAL

Aglianica Wine Festival

Basilicata · Italy · 3-5 October 2026

Un'occasione importante **x** conoscere questa regione e i suoi prodotti è la manifestazione "AGLIANICA WINE FESTIVAL" che ha avuto la sua prima uscita nel 1999 .

Coinvolge direttamente almeno **10** dei **15** comuni interessati al vino Aglianico DOC ed è possibile attraverso un **x**corso espositivo conoscere le realtà enogastronomiche suggerite anche attraverso gli Itinerari del **v**ino , suggeriti da **v**ITE (**v**ino , Impresa , Turismo , Emigrazione) .

More festivals in Basilicata



Calici di Stelle (Basilicata)

Basilicata, Italy

Annual - Around 10 August 2026 (Night of San Lorenzo)



Festa Aglianico del Vulture

Basilicata, Italy

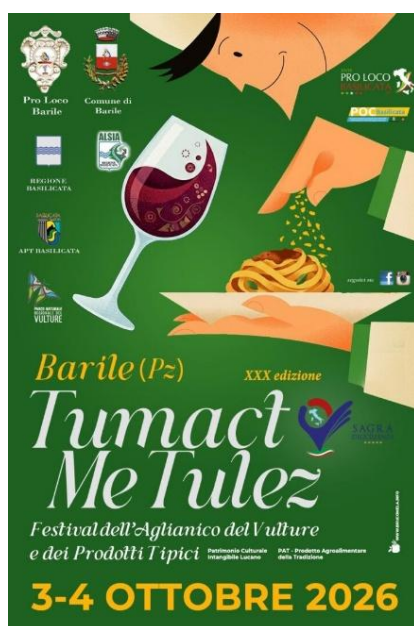
Annual - Autumn 2026 (dates TBC)



Cantine Aperte a San Martino (Basilicata)

Basilicata, Italy

Annual - 1-15 November 2026



Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS)
 Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it Testata giornalistica registrata al Tribunale di Castrovillari
 n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006
 Direttore responsabile: Giorgio Rinaldi