

# BASILICATA

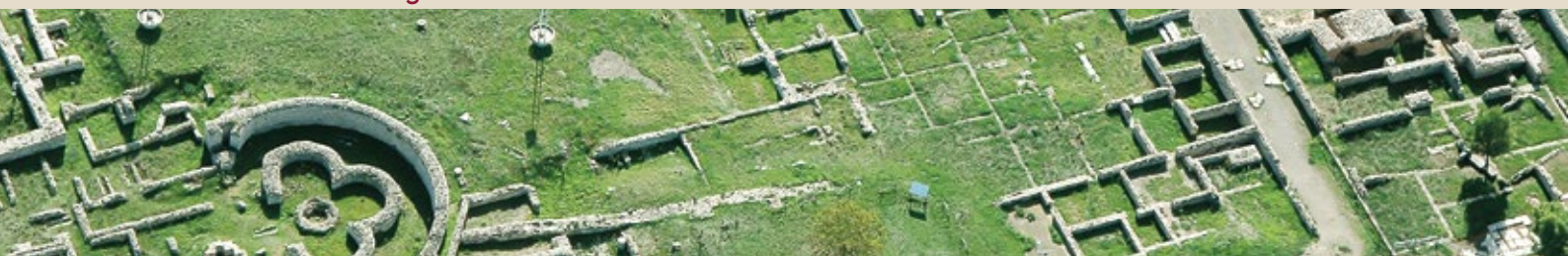
STORIA DI VINI, TERRITORI E PRODOTTI TIPICI



REGIONE BASILICATA



Inserito rivista L'Enologo n°11 novembre 2019







# MATERA

PATRIMONIO MONDIALE DELL'UMANITÀ  
E CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA 2019

# VENOSA

CITTÀ DI ORAZIO



**ASOENOLOGI**  
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE



REGIONE BASILICATA



# MATERA

## DIAFRAMMA APERTO



di **Nino d'Antonio**



**Nino D'Antonio**  
Giornalista, scrittore e direttore de "L'Enologo"

**Per lui, la "gravina" era solo un grosso ferro dal lungo manico di legno. Da un lato a forma di zappa, e dall'altro a incudine. Un arnese assai diffuso nelle campagne del suo Friuli. Così, Pasolini - a Matera per le riprese del Vangelo Secondo Matteo - scopre invece che il nome**

**indica un profondo burrone, scavato nel cuore delle Murge, da un forte torrente che, guarda caso, si chiama Gravina. Un nome che alla fantasia e all'orecchio dello scrittore gli avrà suggerito più l'immagine di un fiore o di una giovane donna in età acerba, che non quella di un lungo crepaccio. E i Sassi? Sorgono proprio qui, su uno dei versanti di quel canyon aperto dall'acqua. Sull'altra sponda, invece, c'è il Parco Archeologico delle Chiese Rupestri. Siamo a uno degli insediamenti più antichi, che a partire dal Paleolitico ha ospitato nei due grandi anfiteatri del Sasso Caveoso e del Sasso Barisano il succedersi di lontane civiltà. E qui il discorso si complica. Perché non c'è solo da dipanare l'intricata matassa degli insediamenti, quanto risalire alle ragioni che li hanno determinati.**

### UN LUOGO MOLTO ANTICO

■ Le ipotesi sono due. La prima, legata a una ristretta comunità di monaci del vicino Oriente, vittime di una feroce ondata iconoclasta. L'altra, più attendibile, ci rimanda a tribù agricole in fuga dalla Puglia, per le frequenti e feroci invasioni che segneranno quel territorio, dalla

fine del sesto secolo.

È evidente che procediamo a tentoni, lungo migliaia di anni, dove i Sassi si sono aperti di volta in volta alle contaminazioni con la cultura e l'arte del tempo. Perché, al di là della fitta trama di spelonche, i due anfiteatri - specie quello Barisano - portano l'impronta delle varie civiltà che hanno vissuto. Da quella rupestre alla romanica, fino al Rinascimento e al Barocco. Tracce spesso piuttosto umili in apparenza, ma in realtà sempre compiutamente espressive di una particolare temperie culturale.

■ Così, a parte le sue complesse origini, Matera ha il grande merito di aver tenuto in vita per secoli un ambiente rupestre, unico nel suo genere. Un filo ininterrotto e carico di quei segni e di quelle tracce che ne hanno accompagnato il percorso. Perché i sassi sono stati abitati fino al '62, quando ben tre leggi ne avevano sancito l'evacuazione. Una vera impresa, che ha visto in parallelo la nascita di due grossi centri abitativi, la Martella e Borgo Venusio, per ospitare i quindicimila abitanti, che fino ad allora occupavano oltre tremila grotte.

■ Un insediamento unico, senza altro riscontro nel mondo, se si esclude qualche sperduto villaggio in Anatolia o nel vicino Oriente. Ma, in entrambi i casi, privi non solo di tanta storia, ma soprattutto della sua straordinaria continuità. Ed è in relazione a questi eccezionali caratteri e alla millenaria fruizione delle grotte, che va ricondotto nel '93 il riconoscimento a Matera, quale Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Fino alla recente investitura a Capitale Europea della Cultura 2019.

■ Proviamo ora a scoprire insieme la topografia dei Sassi, partendo proprio da quella gravina che incuriosì Pasolini. La struttura architettonica - per così dire - presenta due sistemi: uno, chiaramente visibile, venuto fuori dalla progressiva stratificazione di case-grotte, cortili, scale, ma anche orti, giardini, balconi, chiese; e l'altro - interno e invisibile - costituito da cisterne, neviere, cunicoli, nonché sistemi per il controllo delle acque. Perché in origine i Sassi erano solo un ambiente rupestre, per molti aspetti piuttosto simile a quello del Parco, che sorge sull'altro lato del canyon e scavato appunto dalla gravina. Nel corso dei millenni, alle grotte naturali si sono via via affiancate quelle tirate fuori dall'uomo, grazie alla friabilità della roccia tufacea.

■ Così, dal Paleolitico e poi dalla diversa età dei metalli, la storia abitativa di Matera è destinata a subire una serie di modificazioni, connesse al succedersi delle varie civiltà. Poi - imprevedibile e quantomai esteso - lo scossone impresso in pieno Medioevo dal diffondersi del Cristianesimo, che non significherà solo la costruzione della Cattedrale, col suo eroico campanile (e poi

delle chiese di San Giovanni Battista, di San Domenico, di S.Maria della Valle Verde), ma il sorgere di un vero e proprio nucleo urbano.

■ Il quale nascerà infatti intorno al Duomo, in cima alla collina che taglia in due i Sassi, il Barisano a nord, e il Caveoso a sud. La parte antica della città resta così sul ciglio e sui fianchi della gravina, divisa in due conche, proprio dallo "sperrone" sul quale sorge la Cattedrale.

■ Qui le abitazioni si succedono in un labirinto di grotte scavate nella rupe e sovrapposte. Alcune hanno la facciata in muratura. Altre, ne sono pri-

che non di rado le strade passano sopra le case. Così, l'insieme è un labirinto di muretti, sbalzi, ripide scalinate.

■ Percorrere i Sassi a passo lento, gli occhi avidi e curiosi, l'animo aperto a continue emozioni, è un'esperienza che non ha confronti. Qui perdersi tra i diversi topos e relative cronologie, è un rischio che scatta ogni qualvolta ci si interroga sulle forme e gli anni di una pietra. Perché il tuffo nel passato è così profondo da non lasciarci il fiato per risalire. Le varie Età della Preistoria (pietra, rame, bronzo e ferro) offrono pochi an-

suto fino al '62 al Sasso Barisano. "Poi, ci hanno dato le case. Per carità, niente da dire. Anche se le grotte erano un'altra cosa..."

■ Provo a mettere ordine in questo lungo sfogo, a mezza strada fra rimpianti e nostalgie. Ma è evidente che la preferenza di vivere nei Sassi coincide e s'identifica con la gioventù di don Felice, e questo giustifica i suoi sentimenti. "Le grotte non erano solo abitazioni, ma luoghi di lavoro. Magari sulla strada, o lungo le scalinate, perché non c'era altro spazio. Così, anche solo qualche metro finiva per far parte della casa."



ve. La topografia è sconcertante. Le dimore più in alto poggiano sul tetto di quelle inferiori, in una complessa rappresentazione, che se da un lato reca i segni di lontane radici, dall'altro ne registra il degrado.

■ Perché non va trascurato che i Sassi sono due agglomerati di abitazioni, scavate nel tufo della gravina. E l'apparente disordine di pieni e di vuoti nasconde spesso soluzioni e tecniche sofisticate. Siamo dinanzi a una trama complessa, non tanto per il numero delle grotte, ma per la varietà delle loro forme, e l'intricata rete di passaggi, prolungamenti, terrazze. Basti pensare

coraggi. I riferimenti sono incerti, senza precisi confini temporali, in un susseguirsi di eventi che raccontano la civiltà dell'uomo, a partire proprio da quello delle caverne.

■ Ora, per evitare di smarrirsi in tanta storia, non resta che muovere dal Medioevo, o meglio da quel 1270 che segna la costruzione della Cattedrale e del suo maestoso campanile per ben cinquantaquattro metri.

■ Il consiglio, reso con colorite espressioni, mi viene da un vecchio sarto ("Ma sapevo fare solo pantaloni. Allora ognuno di noi lavorava un "capo": la giacca, il gilet, e così via"), che ha vis-

■ Già, il lavoro. Perché don Felice tocca uno degli aspetti sociali dei Sassi. Dove una rete di artigiani - dal fabbro al barbiere al fornaio al falegname - svolgeva la propria attività. A cominciare dalle donne. Sempre attive al telaio o a sferruzzare maglie di lana per l'inverno. E questo dava una precisa connotazione alla comunità (ben quindicimila occupanti) che viveva in una trama di relazioni aperte, tra le varie famiglie. Per cui un matrimonio, un battesimo o l'avvio di una nuova impresa coinvolgeva tutti. Diventava una sorta di evento corale, del quale ognuno si sentiva partecipe.



## LA VITA DELLA COMUNITÀ

■ È il caso del pane il cui impasto veniva preparato nelle singole grotte, con quelle impercettibili varianti (circa i tempi di lievitazione e il rapporto acqua-farina) che facevano parte dei piccoli segreti di ogni famiglia. La cottura, invece, avveniva in forni pubblici, a legna, piuttosto diffusi nei Sassi. Dove però bisognava garantirsi che il proprio pane non venisse confuso con altri. Di qui il ricorso a quel timbro con il suggello di famiglia. Uno strumento di identità quantomai semplice, che rientrava tra i manufatti più umili di artigianato popolare. Dove, invece, trovavano un posto d'onore i fischietti di gesso, i cucù dipinti a forma di gallo, i presepi in terracotta o in cartapesta.

■ Carlo Levi, confinato politico ad Aliano nel '35, ha definito "espressiva e toccante la dolente bellezza di Matera". La città, infatti, in quegli anni porta i segni di un dolore antico, ormai stratificato al pari delle pietre. C'è la Matera dei Sassi e quella della Civita. Ovvero, un teatro di povertà contrapposto all'agiatezza delle famiglie nobiliari, alcune di esse con alle spalle secoli di storia e uomini d'arme, politici, letterati.

■ È intanto cresciuto l'insediamento nelle grotte. E "dentro quei buchi neri - scrive ancora Levi - vedevo i letti, le misere suppellettili, i cenci stesi. Sul pavimento stavano sdraiati i cani, le pecore, le capre, i maiali....".

■ L'Unità d'Italia non modifica questa drammatica realtà, anzi l'aggrava per l'estensione di quel regime fiscale che i contadini del Sud non possono sopportare. Così, dinanzi all'esproprio della terra, qualcuno imbraccia il fucile. Siamo alla stagione del brigantaggio, e alle prime rivolte. Il conte Francesco Gattini verrà ucciso a pugnale, l'8 aprile del 1860.

■ Domenico, il barbiere, un tempo attivo nel Sasso Caveoso, mi chiede se ho mai sentito parlare di Eustachio Chita, detto Chitaridd per la sua bassa statura. "Leggete la vita di questo brigante, e sarà più facile per voi capire che è successo a Matera dopo la caduta dei Borbone".

■ Non è certo questa la sede per intrattenersi sui discussi aspetti della "Questione Meridionale", che resta tuttavia l'altra faccia di quella medaglia, che da Rocco Scotellaro a De Martino a Levi, e poi al cinema di Taviani, Rosi, Pasolini, Gibson ha segnato la storia di Matera.

■ I geologi la chiamano calcarenite, ma per la gente di qui è il tufo, che è poi la roccia che circonda Matera. E gli artigiani hanno imparato a lavorare questa pietra fin dall'antichità. Così non sorprende che dal tufo affiori la lontana struttura urbana legata all'Età del Bronzo. Un vero tesoro archeologico, sotto la pavimentazione della strada. Dove è possibile scendere in quella grossa cisterna d'acqua, che i Materani chiamano il Palombaro. Anche se non sono molti quelli che si avventurano a parlarvi delle origini di Matera e delle sue vicende.

■ E questo a dispetto del primato che vede Matera come la più antica città d'Europa, con oltre novemila anni alle spalle. Le fanno concorrenza Aleppo nel nord della Siria, con tredicimila anni e Gerico, in Cisgiordania, con dodicimila.

■ Leonardo Sinisgalli, poeta, nativo di Montemurro, ha scritto che: "Girano tanti lucani per il mondo, ma nessuno li vede, non sono esibizionisti. Il lucano, più di ogni altro popolo, vive bene all'ombra. Dove arriva fa il nido.... È di poche parole....". A smentire lo scrittore, c'è una garbata vecchietta che si ostina a raccontarmi della processione della Madonna della Bruna, patrona della città. Il due luglio, la statua (ovviamente una copia), lascia il Duomo e viene portata in processione su un carro. E qui scatta un rituale imprevedibile e non facile da inter-



pretare. La folla assalta il carro, lo distrugge e ne porta via le parti, perché ogni frammento è un trofeo, un segno di buon augurio.

■ Ma quando visitare i Sassi, e quale percorso seguire? Non avanzo suggerimenti. La città offre varie letture legate alla sua complessa storia. La zona più antica è la cosiddetta Civita, una sorta di fortezza naturale con il superbo Duomo romanico e la sua Madonna della Bruna, entrambi del XIII secolo. Per chi voglia invece scoprire la storia di quell'insediamento che va dal Medioevo al Rinascimento, non c'è che da procedere verso "Il Piano", che è proprio ai confini dei Sassi.

## LA MAGIA DEI SASSI ALL'ALBA E AL TRAMONTO

■ E qui è bene mettere da parte ogni scienza, per affidarsi solo a quell'onda di emozioni, che fatalmente - tra le luci tenui del mattino o quelle rossegianti del tramonto - vi terrà di sicuro prigioniero. Così, fra lunghe scalinate e vicoli tortuosi, chiese rupestri, e grotte - spesso decorate con motivi vagamente barocchi - non avrete più scampo.

■ Anche se la civiltà rupestre ha ancora qualche carta da giocare. A pochi passi dal Duomo, c'è il Museo Nazionale Ridola, ricco di materiale archeologico per ricostruire la preistoria nel materano, grazie a una collezione di reperti quantomai preziosi. Al Museo fa riscontro la Galleria Nazionale della Basilicata, che ha sede a Palazzo Lanfranchi. Un edificio che, dalla fine del Seicento, ha vissuto la storia della città. Prima come seminario, poi liceo classico, dove il giovane Pascoli esordirà da docente. E proprio dal belvedere, a sinistra del Palazzo, Matera offre una delle più suggestive immagini del Sasso Caveoso.

■ Ma Palazzo Lanfranchi non è un episodio isolato. Intorno alla Cattedrale, sono sorti lungo i secoli grandi palazzi nobiliari, a testimonianza di quanto la città sia cresciuta a ponte fra una ristretta economia agricola e una larga presenza di famiglie latifondiste. Tutta gente che soggiornava in prevalenza a Napoli, per le relazioni con gli ambienti di corte, e a Matera solo per gestire i propri

affari. Si pensi in proposito al Palazzo dei conti Gattini, a quello dei marchesi Venusio, o dei duchi Malvini Malvezzi, per citare i più rappresentativi.

■ Matera non è un'isola. E questo vuol dire che va tenuto conto del territorio dove è nata e ha messo radici millenni fa. Perché la Basilicata ha ovviamente origini altrettanto remote. Dai resti neolitici di Melfi all'Età del Bronzo agli insediamenti degli Apuli e dei Sanniti, fino alla conquista di Roma.

■ Quando le falde del Vulture - il vulcano spento da oltre centomila anni - diventano un percorso obbligato per i traffici con l'Oriente. A cominciare dal tracciato dell'Appia, che farà di Venosa un centro culturale ed economico di primaria importanza. È la patria di Orazio, felice cantore del vino e dei fugaci piaceri della vita. "Nunc est bibendum", ricordate?

■ La storia che conta è tutta passata di qui. Da Federico II ai grandi feudatari, i Del Balzo, gli Orsini, i Ludovisi, i Caracciolo. Ma sarà anche il vino a segnare le vicende del territorio.

■ Perché nel corso di millenarie eruzioni, il Vulture ha nutrito il terreno di preziosi microelementi, una sorta di confusa biologia, che insieme alle forti escursioni termiche ha contribuito ai futuri destini dell'Aglianico. Intanto, il carattere franoso di queste terre, a partire da Matera, non ha riscontro in altre aree della penisola. La Basilicata è la regione più a rischio d'Italia, con gran parte dei suoi Comuni minacciati dalle frane.

E l'Aglianico? Viene allevato a contropalliera, con vendemmia tardiva e sempre manuale, in queste terre dove sono ancora vive e diffuse le testimonianze di una lontana civiltà contadina a Barile, nel nord del paese, c'è il quartiere dello Scescio, dove una serie di grotte scavate nel tufo vulcanico ospita il vino per il suo lungo invecchiamento. La strada degrada a valle, con un andamento tortuoso, dove i fori delle caverne si susseguono come una batteria di fuochi. Siamo a un'altra immagine dei Sassi. Un luogo altrettanto senza tempo, che ha conquistato Pasolini non meno di Matera.

■ Il fatto che oltre il 90% del territorio sia montano, non esclude lo sbocco su due mari, il Tirreno e lo Ionio. Dove, tra l'ottavo e il settimo secolo avanti Cristo, sbarcarono i Greci dell'Eubea. Ed è sul versante ionico che sorge Metaponto, e ancor più Eraclea, con le superstiti colonne del tempio di Era. Come si vede, il riconoscimento a Matera quale Patrimonio dell'Umanità e Capitale Europea della Cultura andrebbe idealmente esteso all'intera regione. Perché il retaggio di tanta storia, non può essere ancora ignorato. ■

## ORAZIO E IL VULTURE LE DUE FACCE DI VENOSA

di Nino d'Antonio

■ Se la magia dei Sassi e la loro sconvolgente scenografia ha lasciato ancora un po' di spazio per qualche emozione, la successiva tappa non può essere che Venosa. Anche se - da un punto di vista amministrativo - non siamo più nel Materano ma nella provincia di Potenza. Un distinguo poco convincente, se appena si considera la continuità e i comuni caratteri dei due territori. Così, al posto della Gravina, a dominare Venosa (riconosciuta fra i Borghi più Belli d'Italia) è l'immagine del Vulture, mentre l'abitato si stende su un pianoro, venuto fuori dal fondo millenario di un lago. Dolorosamente bella, come ha scritto Edward Lear, a metà Ottocento. La città è come sovrastata dai massicci volumi del castello, pianta quadrata e torri cilindriche ai quattro angoli. Oggi, la struttura è sede del Museo Archeologico. E qui scatta inevitabile la bella passeggiata lungo via Vittorio Emanuele II, partendo proprio dalla fortezza. Segue il severo edificio della cattedrale, di fine Quattrocento, nata in sostituzione di quella più antica, demolita per fare spazio al Castello dei Del Balzo. Invece, appena fuori di città, c'è l'affascinante complesso della Trinità, che è una chiesa incompiuta, per la soppressione del monastero dei Benedettini, decisa da Bonifacio VIII. Il centro è un po' lontano, eppure questo, un tempo, è stato il nucleo politico ed economico di Venosa. Poi, inattesi e suggestivi, i resti della cosiddetta casa di Orazio, legati a una domus patrizia del secondo secolo dopo Cristo. Forse, all'origine, si trattava di un auditorium o di un luogo termale. Per chi ha un minimo di confidenza col mondo latino e la sua civiltà, la magia di Venosa non è estranea a questo sconcertante cumulo di pietre.

■ Orazio Flacco è tra le voci più alte della poesia, alla corte di Augusto. Il popolo lo ricorda soprattutto come cantore del vino - Nunc est bibendum - ma le sue opere, dalle Odi al Carmen Saeculare alle Satire, hanno segnato la storia della letteratura classica.

■ Qui, a Venosa, circola ancora la leggenda sulla prima infanzia del poeta, che, sfuggito alla nutrice, vaga a lungo per i boschi, finché la stanchezza lo fa cadere preda del sonno. La fantasia popolare vuole a questo punto che uno stormo di colombe provveda a coprire il bambino con centinaia di foglie di mirto e di alloro, sottraendolo così alle voglie delle vipere e degli orsi. Il bosco di tanta fantasia è ancora una volta il Vulture. "A parte la favola di Orazio, il monte è uno di noi. Ci ha visto nascere e ci accompagna lungo tutta la vita", mi dice un appassionato venosino. "Sere fa, ho vinto una gara contro due guardie forestali su chi di noi fosse in grado di ricordare quali e quante specie di alberi siano presenti nei nostri boschi. Ne ho citate oltre dieci. Tra faggi, querce, castagni, tigli, aceri, carpini, olmi, frassini....". E l'uomo, sempre più compiaciuto, mi sciorina per ben due volte l'intero elenco.

■ Per Orazio, invece, non ha molta simpatia. "Qui è nato ed ha vissuto la prima infanzia, poi l'hanno portato a Roma per completare gli studi e si è quasi scordato di Venosa. Io so solo che è stato, grazie a Mecenate, fra i letterati della corte di Augusto, e che era un epicureo, senza moglie né figli, e poco amante della vita cittadina. Chi ha studiato, dice che dobbiamo a lui i canoni dell'ars vivendi. Ma i tempi sono cambiati, e forse la sua lezione non serve più....". Al bar, per un buon caffè, una giovane signora mi suggerisce di visitare il municipio, che ha sede nell'antico Palazzo Calvino, a ponte fra Sei e Settecento. All'interno, sono custoditi i Fasti Municipali: una tavola di marmo sulla quale sono incisi i nomi dei magistrati romani dal 34 al 28 a.C.. C'è inoltre un'urna, che si vuole contenga le ceneri del console Marco Claudio Marcello, morto nei pressi di Venosa nel 208 a.C.. La mia cortese interlocutrice insegna storia antica, e si vede.

■ Ma il fascino della città, va ancora una volta ricercato nell'animazione del suo centro, che conserva una vita sociale a tutte le ore, anche a dispetto del peggiore clima. "I venosini - mi dice un prete della cattedrale - al contrario di molti lucani, sono quantomai socievoli, e questo non è estraneo al ruolo di florido mercato lungo il tracciato dell'Appia, che ha segnato fin dalle origini il destino della città....". Orazio non ha mancato di celebrare questi aspetti della vita. E lo ha fatto al di là di ogni confine, come è proprio della grande poesia.







# PRODUZIONI DI QUALITÀ IN BASILICATA



**ASSENNOLOGI**  
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE



**REGIONE BASILICATA**



# I PRODOTTI DI QUALITÀ IN BASILICATA: STORIA IDENTITÀ TRADIZIONE E SVILUPPO

La Regione Basilicata si caratterizza dalla presenza di ecosistemi e agroecosistemi di elevato pregio, con territori ancora integri dal punto di vista ambientale e ad elevata biodiversità con presenza di risorse genetiche vegetali ed animali di interesse locale.

Le condizioni di relativo isolamento di alcune aree interne, determinato dalla scarsità di reti di comunicazione, hanno costituito microambienti nei quali nel tempo sono state selezionate specie, varietà, ecotipi autoctoni caratteristici conservati da micro comunità. A questi, che oggi rischiano



di essere persi, sono maggiormente dedicati gli interventi di sostegno della politica regionale.

Il territorio rurale e le sue produzioni tipiche sono uno dei patrimoni più suggestivi della cultura di una regione, che rievocano un sapere fatto di tempo e di perizia. Per la Basilicata, territorio rurale ricco di aree vocate, la tutela e la promozione di questa ricchezza possono diventare una grande opportunità di sviluppo.

Nel corso degli ultimi anni l'attenzione della politica alla valorizzazione delle produzioni locali è cresciuta, sia a livello nazionale che comunitario, insieme alla consapevolezza della necessità di promuovere il territorio attraverso le sue specificità, anche culinarie e gastronomiche.

In Basilicata, negli ultimi venti anni si è attivato un percorso virtuoso che ha portato al riconoscimento di diversi prodotti certificati DOC, DOP e IGT, anche grazie all'azione dei Servizi di Sviluppo Agricolo, attraverso una fase di coinvolgimento del tessuto produttivo locale, che ha consentito anche la rivalutazione di prodotti, quali ad esempio la melanzana rossa di Rotonda, a rischio di estinzione.

## PRODOTTI A MARCHIO

### PEPERONE DI SENISE IGP

Nelle varietà Appuntito e Uncino ha una bacca con apice a punta; nella varietà Tronco la bacca ha forma di cono con apice tronco. Il colore è verde o rosso porpora, di lunghezza variabile fra i 9 e i 17 cm. Il sapore è dolce per tutte le varietà. La zona di produzione ricade nel comune di Senise ed in diversi altri comuni limitrofi sulla valle del Sinni Francavilla sul Sinni, Chiaromonte, Valsinni, Colobraro, Tursi, Noepoli, San Giorgio Lucano e sull'Agri Sant'Arcangelo, Roccanova, Tursi, Montalbano Jonico e Craco.

### PECORINO DI FILIANO DOP

Formaggio a pasta dura e semicotta prodotto con latte di pecora. La crosta è caratterizzata dai segni dei tipici canestri in cui viene riposto il formaggio e ha colore variabile dal giallo dorato al bruno scuro a seconda della stagionatura, mentre la pasta, granulosa e friabile, è di colore variabile dal bianco al paglierino e ha consistenza compatta, con piccole occhiature distribuite in modo irregolare. Il sapore è dolce e delicato per il formaggio più fresco, mentre diviene leggermente piccante una volta raggiunta la fase minima di stagionatura e accentua tale caratteristica con l'avanzare dell'invecchiamento. La zona di produzione comprende 30 comuni in provincia di Potenza.



### MELANZANA ROSSA DI ROTONDA DOP

Ha forma tondeggianti simile ad un pomodoro e pesa fino a 200 g. Ad inizio maturazione presenta sfumature verdastre, mentre quando è ben matura è di colore arancione vivo tendente al rosso lucido. La polpa è carnosa. Il gusto è lievemente piccante e amarognolo. La zona di produzione della Melanzana Rossa di Rotonda DOP interessa i comuni di Rotonda, Vig-



gianello, Castelluccio Superiore e Castelluccio Inferiore, in provincia di Potenza.

### PANE DI MATERA IGP

Eccellenza lucana ottenuta da semole ricavate da varietà di frumento locali. La crosta è croccante, ha colore bruno dorato, spessore di almeno 3 mm e un odore tipico di bruciato. La mollica è invece di colore giallo con una porosità tipica molto difforme. Il sapore e l'odore sono estremamente caratteristici. La pagnotta, con la classica forma a Cornetto, racchiude la storia di Matera, dei suoi sassi e la laboriosità della sua gente.

### CACIOCAVALLO SILANO DOP

Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte vaccino intero proveniente da bovine allevate nella zona di produzione. Il suo curioso nome deriva dalla legatura a coppie che consente di metterlo a stagionare "a cavallo" di una pertica di legno disposta in prossimità del focolare e la denominazione "silano" deriva dalle origini antiche del prodotto legate all'altopiano della Sila. La zona di produzione del Caciocavallo Silano DOP comprende le aree interne delle regioni Calabria, Campania, Molise, Puglia e Basilicata.

### CANESTRATO DI MOLITERNO IGP

Formaggio a pasta dura stagionato almeno 60 giorni ottenuto per il 70-90% da latte intero di pecora e per il rimanente 30-10% da latte intero di capra. Disponibile nella tipologia Primitivo e Stagionato. Il formaggio si ottiene da latte ovicaprino proveniente da greggi allevate in 60 comuni della Basilicata di cui 46 in provincia di Potenza e 14 in provincia di Matera; la stagionatura avviene solo nei peculiari fondaci di Moliterno (Potenza).

### LUCANICA DI PICERNO IGP

Prodotto di salumeria con i tagli di carne di maiale con l'aggiunta di sale peperoncino dolce o piccante e seme di finocchio. Ha una forma caratteristica ad "U" e un peso che varia da 250 g a 350 g. La zona di produzione ricade nei territori di Picerino, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande e Sasso di Castalda, in provincia di Potenza.

### FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA DOP

Coltivati nel territorio del Parco Nazionale del pollino si distinguono per l'altro contenuto proteico della granella e per il tegumento sottile dovuto al basso contenuto di calcare dei terreni e dall'abbondanza di acqua che favorisce l'accumulo di amido nel seme. La zona di produzione include i comuni di Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore in provincia di Potenza.

### FAGIOLI DI SARCONI IGP

Ne esistono 15 tipologie diverse che si distinguono per forma e colore. Hanno la polpa tenera che li rende facilmente digeribili. La zona di produzione comprende i comuni di Sarconi, Grumento Nova, Marsiconuovo, Marsicovetere, Moliterno, Paterno, San Martino d'Agri, Spinoso, Tramutola, Viggiano, in provincia di Potenza.

### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA VULTURE DOP

Si tratta di un prodotto ottenuto dai frutti della varietà di olivo Ogliarola del Vulture che deve essere presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Ha un colore giallo ambrato con riflessi verdi e sapore tipico delle olive mature, dolce o leggermente amaro e con sentori di piccante. La zona di produzione comprende i comuni di Atella, Barile, Ginestra, Maschito, Melfi, Rapolla, Rionero in Vulture, Ripacandida e Venosa, in provincia di Potenza.

### LENTICCHIA DI ALTAMURA IGP

Ha un gusto più dolce rispetto alle altre lenticchie, si distingue per i sentori erbacei e aromatici e il colore verde, risultato della raccolta del legume poco prima della completa maturazione. Sotto l'aspetto nutrizionale è ricca di ferro e di carboidrati, ma è facilmente digeribile grazie alla presenza di molte fibre, sali minerali e vitamine. Una eccellenza condivisa con la Puglia. La Basilicata produce oltre il 60% della lenticchia in nove comuni: Montemilone, Palazzo San Gervasio, Genzano di Lucania, Irsina, Tricarico, Matera, Banzi, Forenza, Tolve.



La Basilicata è caratterizzata da una olivicoltura in parte specializzata. La densità di impianto normalmente è in media di 200 piante ettaro. In Basilicata si contano 24 varietà ma la maggior superficie è coperta da otto varietà, in ordine di diffusione abbiamo la Maiatica con 4.268 ettari pari al 16%, la Coratina con 4.193 ettari pari al 15.8%, segue la varietà Leccino con 2.943 ettari pari all'11%, il Frantoio con 2.217 ettari pari all'8.3%, l'Ogliarola con 1.896 ettari e la Ogliarola del Bradano con 1.581 ettari.

L'olivicoltura lucana ha una grande valenza paesaggistica ma è per contro caratterizzata da una scarsa competitività, dovuta a elevati costi di gestione e scarsa produttività per tecniche colturali che non permettono alle piante di poter esprimere a pieno il potenziale produttivo. Questo comporta dei margini reddituali così ridotti che determinano in molti casi fenomeni di abbandono e conseguentemente richieste all'Ente di estirpazione e abbattimento.

## L'OLIO LUCANO

Alla vista l'extra vergine si presenta di color giallo dai riflessi verdi, limpido. All'olfatto ha note fruttate medio intense o leggere: verdi, erbacee, con note in prevalenza di mandorla, carciofo, pomodoro e mela. Al palato l'amaro e il piccante sono equilibrati e persistenti, di intensità leggera o media. A volte si riscontrano anche sentori di piante aromatiche (origano, finocchio selvatico, timo, salvia, basilico o menta), oppure di agrumi e fiori di campo. Versatile, si presta a molteplici impieghi, a crudo come in cottura. Come attestazioni di origine, al momento, si trova in commercio l'olio Dop Vulture, ma presto, a riconoscimento avvenuto, anche l'olio Igp Lucano, per il cui riconoscimento il Ministero ha espresso favorevole e ha dato il via libera alla pubblicazione del disciplinare di produzione.

L'olivo rappresenta in Basilicata la coltivazione legnosa più diffusa. È presente in oltre 26.000 aziende con 26.606 ettari e la presenza media è di quasi 1 ettaro di oliveto per azienda. Per la precisione ci sono circa 10.744 aziende con una superficie inferiore a mezzo ettaro; 8.297 aziende con una superficie olivetata compresa tra 0.50 e 1.00 ettaro; 6.667 aziende con una superficie olivetata compresa tra 1.00 e 5.00 ettari. Solo 336 aziende presentano una superficie olivetata compresa tra 5 e 10.00 ettari con una superficie complessiva di 2.214 ettari.



# I VINI DOC, DOCG E IGT

Aglianico del Vulture DOC e Aglianico del Vulture Superiore DOCG, Basilicata IGT, Matera DOC, Grotтино di Roccanova DOC, Terre dell'Alta Val D'Agri DOC: circa 68000 ettolitri per la vendemmia 2018 e una superficie di oltre 1000 ettari di vigneti.



## AGLIANICO DEL VULTURE DOC E AGLIANICO DEL VULTURE DOCG

■ L'Aglianico del Vulture è il vitigno simbolo della viticoltura lucana da cui si ottiene uno tra i migliori vini rossi italiani. Prodotto alle pendici del vulcano spento del Monte Vulture, un terroir unico per caratteristiche pedoclimatiche, si caratterizza per una grande struttura e potenza oltre ad una elevata longevità. Ideale per gli abbinamenti con carni, selvaggina e i grandi formaggi stagionati.

## MATERA DOC

■ Prodotto nei vigneti dell'intera provincia di Matera, il vino evoca nel suo nome il ricco patrimonio storico e culturale della Città dei Sassi Patrimonio mondiale dell'Unesco. I vitigni protagonisti assoluti di questa Doc sono il Primitivo per i vini rossi e il Greco per quelli bianchi, con tutte le ideali caratteristiche date da un territorio collinare che risente dell'influenza marina della costa jonica.

## TERRE DELL'ALTA VAL D'AGRI DOC

■ Un Bordeaux in versione lucana! Una antica tradizione vitivinicola della Val d'Agri, nel cuore della Basilicata, che basa le sue produzioni sul cabernet sauvignon e sul merlot producendo un vino dal tipico "taglio bordolese". L'areale è particolarmente vocato e le elevate escursioni termiche conferiscono al vino profumi eleganti e un gusto particolarmente morbido, ottimo per gli abbinamenti con la cucina tradizionale lucana.

## GROTTINO DI ROCCANOVA DOC

■ La più giovane DOC lucana, ma con una tradizione secolare. Lo stesso nome evoca l'affinamento del vino nelle antiche grotte scavate nell'arenaria che mantengono le botti a temperatura ed umidità costante tutto l'anno. Sangiovese, Montepulciano, Cabernet e Malvasia nera, coltivati sui terreni calanchivi e alluvionali, sono i vitigni protagonisti assoluti di questa DOC, senza dimenticare i profumatissimi bianchi prodotti con la Malvasia bianca di Basilicata.



## BASILICATA IGT

■ La denominazione Basilicata IGT include le province di Potenza, Matera ed è stata creata nel 1995. I vini della denominazione Basilicata IGT si basano principalmente su tutti i vitigni autorizzati dalla Regione Basilicata e principalmente su Aglianico, Primitivo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano, per quanto

attiene i vitigni a bacca rossa e Greco, Chardonnay, Moscato e Malvasia bianca di Basilicata per i vitigni a bacca bianca. I vini Basilicata IGT sono, nelle tipologie dei bianchi anche nella versione frizzante; i rossi, prevedono anche la versione novello.



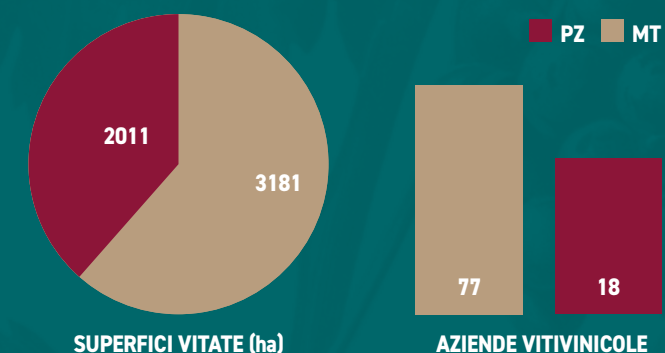
# AGLIANICO DEL VULTURE AMBASCIATORE LUCANO NEL MONDO

L'assessore Fanelli: "L'impegno del Dipartimento sarà quello di continuare a promuovere, attraverso interventi mirati, la crescita del settore sostenendo le aziende vitivinicole lucane nella loro corsa alla competizione sui mercati nazionali e internazionali"



## I NUMERI DELLE DOCG DOC E IGT DELLA BASILICATA

■ Aglianico del Vulture Doc e Aglianico del Vulture Superiore Docg, IGT Basilicata, Primitivo di Basilicata, Matera Doc, Grottno di Roccanova DOC e vino biologico: una produzione stimata in circa 94.000 ettolitri nel 2018/2019, oltre 1000 ettari dedicati alle Dop, altrettanti alle Igt, specializzazione nei vini biologici con il 49% (seconda regione in Italia) di superficie coltivata.



## BASILICATA - STIME PRODUZIONE 2019

Quantità: -10% rispetto vendemmia 2018

■ Anche in questa regione, a causa dell'anomalo andamento climatico del periodo primaverile, il ciclo vegetativo della vite ha subito una partenza posticipata di circa 10 giorni rispetto al 2018, tanto che l'epoca vendemmiale è ritornata in linea con i tempi secondo la media storica. Le uve, in tutta la Basilicata, si presentano sane e in perfetto turgore vegetativo. Le prolungate piogge di giugno hanno creato un'importante riserva idrica, tanto che le viti non sono mai entrate in sofferenza, sviluppando una parete fogliare uniforme ed in perfetta attività vegetativa. Importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte a partire dal mese di luglio hanno permesso alla vite di svolgere un'attività fotosintetica lineare ed importante. Pertanto, l'uva si presenta bella e sana. Dal punto di vista quantitativo anche in Basilicata si stima un decremento di produzione nell'ordine del 10% pari a 85.000 ettolitri di vino, la cui qualità si prevede decisamente elevata, con diverse punte di eccellenza.



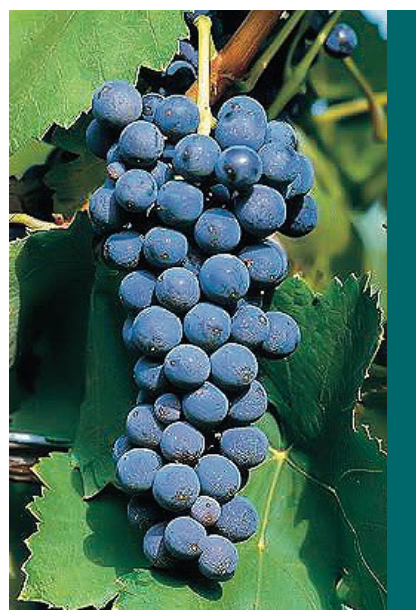
Francesco Fanelli  
Assessore alle Politiche agricole e forestali

Francesco Fanelli, assessore alle Politiche agricole e forestali - significa parlare di un comparto composto da numerose aziende che nel Vulture, nel Materano, nella Val D'agri e nel resto della regione lavorano incessantemente garantendo al settore vitivinicolo una visibilità sempre maggiore. L'impegno del Dipartimento sarà quello di continuare a promuovere, attraverso interventi mirati, la crescita

del settore sostenendo le aziende vitivinicole lucane nella loro corsa alla competizione sui mercati nazionali e internazionali".

## VITE E VINO: ELEMENTI VITALI DEL PAESAGGIO DELLA BASILICATA

■ La vite e il vino costituiscono da sempre un elemento vitale del paesaggio della Basilicata, la memoria storica della nostra regione, di quella parte di ruralità che è espressione più autentica dei valori del territorio, dove la storia e la cultura si fondono in un lavoro fatto di passione, di quella tenacia tipica del "lucano che non si consola mai di quello che ha fatto, non gli basta mai quello che fa". Del lucano che è "perseguitato dal demone dell'insoddisfazione" (Leonardo Sinisgalli, Gente della Lucania). Ed è proprio grazie a questa tenacia che oggi la Basilicata si vanta di vini dall'elevata qualità, ormai attestata da numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali che negli anni hanno dato ragione dell'intensa attività, del fermento e della trasformazione del settore vinicolo lucano. ■

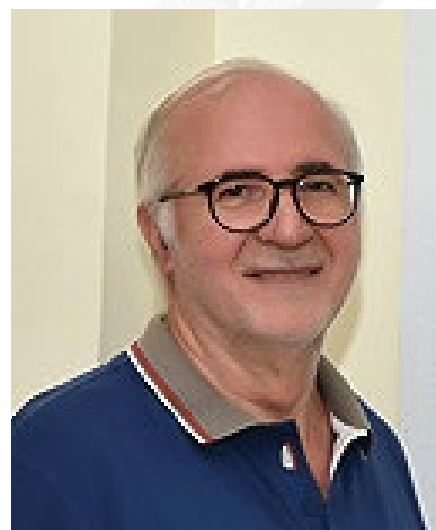


L'Aglianico del Vulture, ormai indiscusso protagonista delle tavole lucane, continua a conquistare tenacemente le giurie di premi e riconoscimenti importanti, riconfermandosi quale ambasciatore lucano per eccellenza nel mondo.  
"Parlare di vino in Basilicata - commenta



# ALLA SCOPERTA DEI VITIGNI "MINORI" DELLA BASILICATA: L'AGLIANICO BIANCO

di Donato Antonacci



Donato Antonacci  
Già Direttore CREA-UTV

La Basilicata è tra le più antiche regioni d'Italia a vocazione viticola; le testimonianze sulla coltivazione della vite ci riportano agli Enotri e poi ai Lucani, antichi popoli che abitano l'Italia meridionale fin dal 1200 - 1300 a.C. Tuttavia, le prime informazioni a carattere scientifico sulle tecniche di coltivazione delle diverse varietà e di trasformazione in vini risalgono

nel Mezzogiorno d'Italia", finanziato dal Mipaaf con Dm 214/7303/05 del 22 luglio 2005. Fra le sue linee di ricerca, il progetto prevedeva il recupero e la valorizzazione delle principali varietà locali e dei vitigni autoctoni minori; lo studio era finalizzato, anche, all'individuazione dei migliori biotipi di vitigni locali in grado di assicurare un rilevante miglioramento della produzione enologica tipica. Anche la Regione Basilicata era stata interessata dalle attività progettuali.

■ L'applicazione sul territorio delle ricerche condotte con tecniche tradizionali (indagini ampelografiche e ampelometriche) e con tecniche di recente introduzione (indagini biomolecolari: studio del DNA) aveva già consentito di realizzare un ampliamento significativo della conoscenza delle diversità genetiche nelle popolazioni dei vitigni coltivati. In seguito ai primi lusinghieri risultati ottenuti (erano state selezionate circa 100 accessioni riconducibili a 16 denominazioni varietali), ai contatti intercorsi e ai diversi incontri effettuati con alcuni tecnici dell'Alsia - Agenzia lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura, erano scaturite delle sollecitazioni per cogliere l'occasione di intervenire a integrazione delle attività progettuali, già in essere, ampliando il territorio oggetto di studio ad altri comprensori della regione, storicamente vocati alla coltivazione della vite, al fine di apportare un contributo diretto al miglioramento delle produzioni vitivinicole locali.

## IL PROGETTO BASIVIN SUD

■ Nel 2007, alla fine del primo triennio del progetto "Vitivin-valut", in accoglimento di tali sollecitazioni, vennero definiti con i rappresentanti istituzionali dell'Alsia della Regione Basilicata e del Comune di Viggiano (Potenza) gli aspetti tecnico-giuridici per la definizione di un rapporto di collaborazione avente come obiettivo la valorizzazione di vitigni autoctoni di pregio a minore diffusione perseguendo strategie di intervento dirette al trasferimento sul territorio dei risultati dei lavori di ricerca a beneficio delle aziende agricole locali. Il 7 gennaio 2008, tra CRA-UTV e A.L.S.I.A. venne stipulata una convenzione per la realizzazione di un Programma triennale di ricerca, coordinato da Donato Antonacci, denominato: "Recupero e valorizzazione delle principali varietà locali e dei vitigni autoctoni minori in Basilicata (acronimo Basivin\_SUD)", il cui principio di base è stato quello di dare continuità e di ottimizzare le risorse finanziarie integrando in un unico contenitore le attività di ricerca che affrontavano medesime tematiche (recupero e valorizzazione di vitigni tradizionali a minore

diffusione), come quelle inserite nel Progetto "Vitivin-valut", appunto, che si sarebbero concluse nel 2008. Prima di queste attività di ricerca, recupero, conservazione, studio e valorizzazione, della base ampelografica lucana, solamente il 10% era rappresentato da vitigni autoctoni, come per esempio l'Aglianico n., l'Aglianicone n., la Malvasia bianca di Basilicata e la Malvasia nera di Basilicata; fra questi solo l'Aglianico n. presenta cloni omologati. Per ritrovare selezioni clonali riconosciute bisogna includere anche quelli non propriamente lucani come il Greco b., il Primitivo n. e l'Uva di Troia n.; quest'ultima, come pure il Castiglione n., il Grillo b., la Malvasia di Lipari b. e il Moscato giallo b., inserite di recente fra i vitigni coltivabili in Basilicata, grazie ai risultati ottenuti dal progetto "Basivin\_SUD" del CRA-UTV di Turi, risultati che hanno dimostrato come diverse accessioni di dette varietà erano anticamente diffuse.

## IL RECUPERO DI 60 VITIGNI

■ In particolare, sono stati individuati e recuperati circa 60 vitigni, alcuni con grandi potenzialità commerciali, trasferendoli in campi di conservazione presso il CREA-UTV di Turi e presso l'ALSIA in Basilicata. I risultati sono stati pubblicati su apposito volume, cui si rimanda per approfondimenti (Basivin\_Sud - La ricerca del germoplasma viticolo in Basilicata. Adda editore, 2016. A cura di: Alba V., Bergamini C., Gasparro M., Mazzone F., Roccotelli S., Antonacci D., e Caputo A.R.). La presente nota riprende, sintetizza e riorganizza anche alcune parti ivi pubblicate.

## L'IMPORTANZA DELLA BIODIVERSITÀ

■ Negli ultimi decenni la ricerca in agricoltura ha quindi focalizzato l'attenzione sui lavori di salvaguardia della biodiversità e del miglioramento genetico, ritenendoli temi strategici per la maggiore tipicità e per il miglioramento delle produzioni vitivinicole locali. Per la vite, conservare la biodiversità assume particolare importanza in considerazione del profondo legame culturale tra vitigno e territorio, visto il millenario bagaglio di storia e tradizioni che, nel nostro Paese, si è accumulato su questa specie. Il recupero e la valorizzazione dei vitigni autoctoni è oggi fondamentale strumento per la conservazione del paesaggio e la tenuta degli agro-ecosistemi medesimi. La conservazione della biodiversità è da ritenersi prioritaria per il miglioramento qualitativo delle produzioni, anche in funzione di eventuali programmi di miglioramento genetico

(incrocio fra varietà, utilizzando i vitigni autoctoni) nei quali i geni della varietà minori, selezionati nel corso del tempo e adatti al territorio, possono mantenersi e le nuove varietà rappresenterebbero un valore particolare di immediata e futura utilità.

■ In seguito agli accertamenti ed agli studi effettuati, di recente sono stati registrati alcuni dei vitigni "minori" individuati nelle dette attività e per altri si sta completando l'iscrizione. Più precisamente, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - n. 132 del 07/06/2019 è stato pubblicato il Decreto del 23 maggio 2019 di iscrizione delle seguenti varietà al Registro Nazionale delle Varietà di Vite: n° 882 - Colatamurro N.; n° 886 - Gio-

sana B.; n° 893 - Plavina N.; n° 898 - Santa Sofia B. ■ Sono in attesa di completamento di iscrizione: Aglianico bianco B.; Iusana B.; Malvasia ad acino piccolo B.

■ In conseguenza del rilevante interesse manifestato da operatori del territorio, si sceglie di approfondire le informazioni per il vitigno Aglianico bianco, riportando una sintesi della pertinente Relazione tecnica di cui al Decreto ministeriale 6 ottobre 2004, che stabilisce i "Requisiti da accertare, in sede di prove ufficiali, per l'esame delle varietà di vite, ai fini dell'iscrizione nel Registro nazionale delle varietà di vite" ed il gruppo di lavoro che ha operato, cui rivolgersi per eventuali approfondimenti. ■

# AGLIANICO BIANCO B.

Decreto ministeriale 6 ottobre 2004 - Estratto dalla Relazione tecnica

## CENNI STORICI

■ Di Aglianico bianco si ha già la consapevolezza dell'esistenza in pieno XVI secolo nel settore viticolo vesuviano del Monte Somma (Bacci, De naturali, p. 223) ma si tende a considerarlo un derivato del nero, preferito, vinificato ed esportato. Nel tempo trasforma il ruolo di comprimario, usato in uvaggi misti, per assumere una propria individualità. Viene introdotto nei territori lucani sia attraverso l'Irpinia, dove ancora ad Ariano nel 1875 risulta presente (Napoli et al., Relazione, p. 189 n° 84), e il Vulture, sia risalendo il Sele

e il Tanagro verso Buccino (SA), nel cui territorio è stato recuperato. Nel Materano è presente già dalla seconda metà del XVIII secolo e la Statistica Murattiana nel 1811 (Statistica, t. III, § III.1, pp. 344-345) ne sottolinea la diffusione soprattutto nel Comune di Montescaglioso, assieme al 'negro' e allo 'spizuto'. Nel 1881 è ancora coltivato molto a Matera (Branca-Frojo, Catalogo, p. 159 n° 3) ma 6 anni dopo non è nemmeno contemplato nella prima mostra enologica lucana, rientrando nel ruolo di comprimario avuto nei primi tempi del suo riconoscimento.

## Provenienza/Origine genetica

**Areale di reperimento:** Val d'Agri, Comune di Moliterno (PZ); Alto Basento-Camastra, Comune di Tricarico e di Brindisi di Montagna (PZ); Zona del Tanagro, Comune di Buccino (SA).

**Nome vernacolare di ritrovamento:** Uva bianca antica; Anonimo a bacca bianca; Aglianico bianco.

## GRUPPO DI LAVORO

### Recupero accessioni

Dott. Angelo Raffaele Caputo<sup>(1)</sup>,  
Dott. Francesco Pisani<sup>(4)</sup>,  
Dott.ssa Rosa Pepe<sup>(2)</sup>

### Inquadramento storico

Dott. Stefano Del Lungo<sup>(3)</sup>

### Rilievi ampelografici, ampelometrici e agronomici

Dott. Vittorio Alba<sup>(1)</sup>,  
P. agr. Sabino Roccotelli<sup>(1)</sup>,  
Dott. Angelo Raffaele Caputo<sup>(1)</sup>

### Analisi molecolari e sanitarie

Dott. Carlo Bergamini<sup>(1)</sup>,  
Dott.ssa Marica Gasparro<sup>(1)</sup>

### Micro-vinificazioni e analisi sensoriale

Enol. Francesco Mazzone<sup>(1)</sup>,  
Dott. Vittorio Alba<sup>(1)</sup>,  
P. agr. Sabino Roccotelli<sup>(1)</sup>,  
Dott. Angelo Raffaele Caputo<sup>(1)</sup>

### Analisi chimiche

Dott. Pasquale Crupi<sup>(1)</sup>,  
Dott.ssa Rosanna Miletta<sup>(1)</sup>,  
Dott. Giambattista De Biase<sup>(1)</sup>,  
P. chim. Maria Angela Giannandrea<sup>(1)</sup>

### Conservazione e campo di confronto

Dott. Francesco Pisani<sup>(4)</sup>,  
Dott. Gianvito Masi<sup>(1)</sup>

### Redazione fascicolo tecnico:

Sig.ra Teresa Nobile<sup>(1)</sup>



### Caratteri morfologici relativi all'esame della identità, stabilità ed omogeneità

#### Codice OIV - Carattere: Livelli di espressione

Foglia adulta: tra l'allegagione e l'invaiaura

- 067 - forma del lembo: 2,3 (cuneiforme o pentagonale)
- 068 - numero dei lobi: 3-5 lobi
- 070 - distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore: 1 (assente)
- 079 - grado di apertura/sovrapposizione dei bordi del seno peziolare: 3 (aperto)
- 081-2 - base del seno peziolare delimitata dalla nervatura: 1 (non delimitata)
- Grappolo: alla maturazione
- 208 - forma: 2 (conico)
- Acino: alla maturazione
- 223 - forma: 2 (sferoidale)
- 225 - colore della buccia: 1 (verde giallo)

### Caratteri fisiologici per valutare l'identità, la stabilità e l'omogeneità

#### 1. Fenomeni vegetativi:

- 1.2. Epoca del germogliamento: precoce (III decade di marzo - I decade di aprile).
- 1.3. Epoca di fioritura: precoce (III decade di maggio - I decade di giugno).
- 1.4. Epoca di maturazione: normale o media (II - III decade di settembre).
- 1.4.1. Parametri quanti-qualitativi (Tab.1).

#### 2. Caratteri culturali

- 2.1. Vigoria: medio-bassa;
- 2.2. Forma di allevamento (posizione del primo germoglio fruttifero, potatura preferita): tra il terzo e il quarto nodo, medio-lunga;

#### 2.3. Produzione:

- 2.3.1. regolarità: costante;
- 2.3.2. rendimento: buono;

#### 2.5. Comportamento alla moltiplicazione vegetativa:

- 2.5.1. innesto: buona l'affinità d'innesto, compatibile con i principali portinnesti consigliati per la produzione, quali SO4 (Vitis Riparia x V. Berlandieri), 140 Ruggeri e 1103 Paulsen (Vitis Rupestris x V. Berlandieri).

#### 3. Utilizzazione:

- 3.1. da vino, la produzione di uva è destinata all'ottenimento di vini bianchi. (Tab.2) ■

### Studio del DNA - Profilo molecolare

SSR	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VrZAG62	VrZAG79
Codici OIV	801	802	803	804	805	806
Valori(*) in pb	20	4	16	6	28	8
	20	18	18	14	30	22

SSR	ISV2	ISV3	ISV4	VVMD25	VVMD28	VVMD32	VMCNG4b9
Valori(*) in pb	22	18	18	6	20	15	36
	44	24	28	6	20	21	36

Tab.1 - Analisi uve (media triennio 2015-2017).

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa
Peso medio grappolo (g)	185,00	176,35
Peso medio acino (g)	1,23	1,67
Fertilità reale (n° grappoli/n° gemme)	0,84	1,13
Produzione di uva per ceppo (Kg)	1,53	4,07
Produzione di uva per ettaro (Kg)	7,638	16,264
Indice di Ravaz (produzione/peso legno alla potatura invernale)	5,06	6,06
Zuccheri (°Brix)	19,25	20,80
Acidità totale (g/L)	7,45	4,77
pH	2,90	3,29
Polifenoli totali (mg/L catechina)	844,50	770,00
Flavonoidi (mg/L catechina)	903,00	940,00

Tab.2 - Analisi del vino (media triennio 2015-2017).

Parametri	Località	
	Bosco Galdo	Lamarossa - CREA
Glucosio + Fruttosio (g/L)	12,66	0,56
Acidità totale (g/L Acido Tartarico)	7,43	5,25
Acidità volatile (non corretta) (g/L Acido Acetico)	0,63	0,74
Acido Malico (g/L)	1,79	0,83
Acido Lattico (g/L)	0,79	0,26
Acido Citrico (g/L)	0,17	0,21
Acido Tartarico (g/L)	3,35	2,51
Polifenoli totali (mg/L catechina)	324,00	247,70
pH	3,03	3,16
Alcol (% v/v)	11,45	12,54
SO <sub>2</sub> totale (mg/L)	87,00	81,33
SO <sub>2</sub> libera (mg/L)	4,55	4,73
Densità vino (g/cm <sup>3</sup> )	1,00	0,99
Densità idralcolica (g/cm <sup>3</sup> )	0,98	0,98
Estratto secco (g/L)	31,20	16,83



**ASOENOLOGI**  
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE



**REGIONE BASILICATA**





REGIONE BASILICATA

reestudio.it



# BASILICATA

STORIA DI VINI, TERRITORI E PRODOTTI TIPICI

Si ringrazia l'archivio APT Basilicata per l'utilizzo di alcune foto.



20121 Milano - Via Privata Vasto, 3 - Tel. 02 / 99785721 r.a. - Fax 02 / 99785724 - [www.assoenologi.it](http://www.assoenologi.it) - [info@assoenologi.it](mailto:info@assoenologi.it)