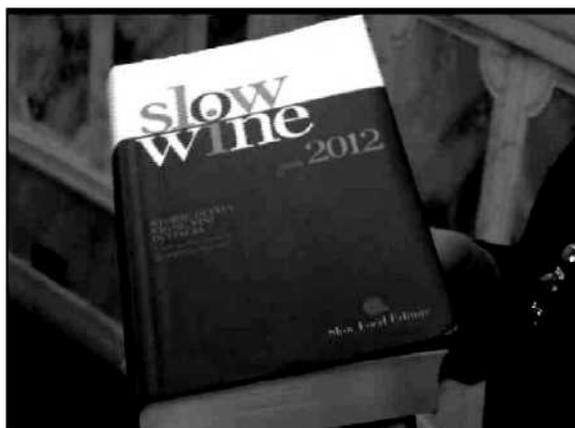


Presentata la guida Slow wine: diciotto le cantine lucane segnalate

# Storie di vita, di vigne e di vini made in Italy

POTENZA - La narrazione del vino in una guida da consultare per scoprire l'Italia enologica. Una mappa dove trovare 1904 cantine recensite in lungo e largo per la Penisola. Storie di vita, di vigne e di vini: è questa la filosofia nuova che anima la guida Slow wine presentata al teatro Stabile grazie alla condotta Slow food e alla condotta Slow food di Potenza in collaborazione con la Cooperativa V Centrocnologico e con Cibo Enogastronomia. Per l'occasione presente il giornalista enogastronomico Luciano Pignataro, coordinatore per Campania, Basilicata e Calabria di Slow food. Ben 18 le cantine lucane segnalate, espressioni di un forte legame con il territorio, la storia e cultura. La novità dell'edizione 2012? "Il miglioramento qualitativo delle cantine del Vulture in particolare - ha dichiarato ai microfoni de La Nuova tv - che si contraddistinguono sempre più per uno stile ben definito. La Basilicata si conferma terra di qualità, di rossi di struttura, di grande longevità e personalità". Una guida che si distingue dalle altre perché i degustatori vanno direttamente nelle aziende per conoscere quello che c'è dietro a un'etichetta di qualità: dalle storie delle cantine, all'evoluzione, alle caratteristiche fino ai cambiamenti delle diverse annate. Pignataro ha poi definito i vini lucani "ricchi di storia, capaci di

stare bene a tavola e che difficilmente possono essere replicati. Alla Basilicata vitivinicola, però, come nel resto del Sud, manca la capacità di stare insieme e una maturità commerciale". Il riconoscimento più importante, contraddistinto dal simbolo della chiocciola (che viene attribuito alle aziende), per la Basilicata è stato assegnato alla giovane e intraprendente Elena Fucchi, unica donna enologa in regione che ha cercato nella sua unica etichetta, Titolo, eleganza e finezza grazie anche a scelte coraggiose. Il riconoscimento delle bottiglie (attribuito ad aziende che fanno prodotti di alto livello) è stato attribuito a Musto Carmelitano di Venosa, mentre le monete (buon rapporto qualità/prezzo) a Cantina di Venosa, Bonifacio e Grifalco della Lucania. La fiduciaria della condotta di Potenza (nata lo scorso luglio), Cateriana Salvia, auspica momenti di promozione per avvicinare la gente ai valori slow: bello, pulito e giusto. E per finire una degustazione delle etichette segnalate nel volume. Un bicchiere di vino accompagnato dai prodotti lattiero caseari della latteria Tripaldi e B e B Group Soc. Coop. Un'occasione per conoscere dal vivo i protagonisti dell'enologia lucana, le loro storie e leggere, oltre all'etichetta. Gastronauti non per caso, ma per scelta. (I.D.M.)



La guida presentata ieri al teatro Stabile di Potenza



