

# GAMBERO ROSSO



## SARÀ L'ESTATE DELLE TRATTORIE?

MIELE: TUTTO SUL FIGLIO DELLE API  
LA NASCITA DELLA PIZZA MODERNA

AGLIANICO DEL VULTURE  
CHEF&RICETTE: ASCANI E BASSI



anno 29 numero 342 - mensile luglio 2020 - 4,90 euro - [gamberorosso.it](http://gamberorosso.it)

Solo su  
**sky** Canale  
412



## **IL REGNO DELL'AGLIANICO. DAL VULCANO DORMIENTE UN VINO RACCONTA LA BASILICATA E CONQUISTA IL MONDO**

All'interno di una piccola regione vitivinicola ci sono un vino e un vitigno che hanno uno spazio fondamentale nel mondo del vino italiano e internazionale: l'Aglianico del Vulture, caratterizzato dai terreni minerali dell'antico vulcano spento e assurto alla gloria come il Barolo del Sud. Anche se da qui sono i viticoltori locali a chiamare il Barolo l'Aglianico del Nord. Storie ed etichette che raccontano passioni e profumi identitari

parole di Emiliano Gucci - infografiche di Alessandro Naldi

I Vulture è un gigante buono. Perché buoni sono i vulcani che dormono da millenni ma restano lì a infondere vita, attraverso il sale delle loro terre, la ricchezza delle loro acque, la brezza dei loro venti. E un calore, un'energia che dev'essere unica se poi certe cose, anche enologicamente parlando, accadono soltanto sulla loro pelle. Si impone alla vista con una cresta tagliente, oltre i 1.300 metri d'altitudine per la cima più alta, e le vesti verdi, talvolta smeraldo. Più in basso i laghi che colmano i crateri: da una parte la Puglia, dall'altra la Campania, qua sotto la Basilicata che ne risulta protetta. È dalle pendici di questo gigante sopito, ma anche dai suoi massicci fianchi (coltivati fin sopra i 600 metri), che nasce l'Aglianico del Vulture, il vino che al vulcano si ap-



## È dalle pendici del vulcano, il gigante sopito, ma anche dai suoi massicci fianchi coltivati fin sopra i 600 metri, che nasce l'Aglianico del Vulture

pella per la Doc del 1971, poi Docg, figlio dei comuni di Acerenza, Atella, Banzi, Barile, Forenza, Genzano di Lucania, Ginestra, Lavello, Maschito, Melfi, Montemilone, Palazzo San Gervasio, Rapolla, Rionero in Vulture, Ripacandida, Venosa, tutti nella provincia di Potenza. L'uva, a bacca rossa, è esigente fin dai tempi di maturazione, ma poi succosa, generosa; l'origine del suo nome si perde nel tempo ed è imprecisata: molti hanno pensato alla matrice greca di Hellenica, oggi non ne siamo più sicuri. Ma con chiunque se ne parli, tra i loca-

li, un messaggio emerge chiaro: non solo d'uva si tratta, ma del sangue e della storia di questa terra, che forse proprio nel suo vino rubino, caldo e fragrante eppure asciutto, sapido, elegante, trova una propria sintesi culturale, come unico specchio che sappia racchiudere il caleidoscopio delle sue tante anime. "Il Barolo del Sud", si diceva tra gli appassionati, "o forse il Barolo è l'Aglianico del Nord", risponde chi a questo vitigno ha dedicato la vita, e un bicchiere di Vulture non lo scambierebbe con nessun altro al mondo.

Per farcelo raccontare, incontriamo i produttori che nell'ultima edizione di Vini d'Italia del Gambero Rosso sono stati premiati con i Tre Bicchieri (un box a parte è dedicato a Elena Fucci), ma è bello sottolineare come ben quattordici aziende abbiano avuto accesso alle degustazioni finali (ottenendo i Due Bicchieri Rossi), testimoniando l'ottimo stato di salute dell'enologia lucana.

### PATERNOSTER, COLONNA DEL VULTURE

Il primo passo lo compiamo con Vito Paternoster, terza generazione di una famiglia cui universalmente è riconosciuto un ruolo centrale nella storia del Vulture; «E la quarta è già all'opera, con mio nipote Fabio Mecca, enologo, che al mio fianco è cresciuto camminando tra i filari».

### ELENA FUCCI. LA PERPETUA GIOVINEZZA DELLA RAGAZZA DEL VULTURE

La forza di Elena Fucci è in ogni suo gesto, in ogni parola, nel nastro che riavvolge per ricordare gli inizi: da dove cominciare? «Da quando ero bambina, intorno a casa ammiravo questa vigna che nonno Generoso teneva come un giardino; le donne che nella stagione della fioritura si legavano le gonne, prima di entrarvi, per non rischiare di rovinarla». Perché crescere qui non era come crescere a Pisa, dove poi avrebbe studiato, ma neppure come farlo in centro a Barile, o in un altro borgo lucano: «Stavamo fuori a giocare, con le mie sorelle, in una totale immersione della natura. E diversamente da tanti bambini, noi sapevamo che il serpente cambia la pelle, perché la trovavamo tra i mattoni; e come una crisalide diviene farfalla, come un uccello costruisce il suo nido». L'uva di famiglia, a quei tempi, la si vendeva a terzi, come per decen-

ni avevano fatto i contadini, talvolta battendola all'asta per poi vederla partire sui treni. E pensare che questa proveniva da terre vocate, sei ettari di vecchie viti acquisiti negli anni '60 in Contrada Solagna del Titolo, a 600 metri di altitudine. L'anno cruciale fu il passaggio di millennio, nonché di Elena alla maggiore età. In famiglia ci si accingeva a vendere tutto, casa compresa, lei immaginava una carriera universitaria, lontano da qui, del resto anche i genitori erano insegnanti: tutto sembrava ormai scritto. «Ed è difficile spiegare adesso cosa significò a quei tempi una diciottenne, qui, che decise di ribaltare i programmi, investire tutto sul vino e sul territorio. Non con un business plan in pugno, come fanno alcuni giovani di oggi, ma partendo da zero, con lo studio, la semplicità, la purezza della cosa». Perché una giovane donna del vino Elena lo è ora, ma son passa-

ti vent'anni dagli esordi, quand'era poco più che ragazzina: «Una scelta che appare romantica, ma io facevo fatica a esserlo: molto studio e niente vacanze, mentre le coetanee pensavano solo a divertirsi». La aiutarono i genitori e un consulente esterno, ma la aiutò anche non avere una storia già segnata, enologicamente parlando: sui suoi studi di viticoltura ed enologia, sulle sue competenze acquisite sul campo, si sarebbe fondato il corso dell'azienda che porta il suo nome. Nel 2004, prima della laurea, raggiunse le 7.000 bottiglie, che oggi sono circa 35mila. Ma l'etichetta di Elena Fucci è sempre stata una soltanto, Titolo, un unico cru «di serie A»: Aglianico del Vulture in purezza, che rappresenta al meglio questa terra minerale, scura di vulcano, il microclima e l'umanità di Contrada Solagna del Titolo. «E che rappresen-

ta me stessa, austero ma allo stesso tempo aperto al sorso successivo, a chiunque voglia apprezzarlo». Acidità, mineralità, tannicità come tritico imprescindibile, moderno nella concezione ma atavico nell'essenza, e i successi non mancano: oggi Titolo è tra i più autorevoli alfieri del Vulture nel mondo, spesso a segno con i Tre Bicchieri e così per la versione 2017, di grande struttura, profumi di ribes e mora, spezie, bocca fresca e articolata. In vigna la cura è meticolosa, manuale, bandita la chimica, la pigiatura è soffice e le barrique riposano in un cunicolo scavato nella roccia, mentre un tunnel collega alla nuova, splendida cantina in bioarchitettura. La storia di Elena Fucci sembra scritta da un romanziere, dice lei, ma riconosce che ogni goccia di soddisfazione è guadagnata. E il bello, viene da aggiungere, è osservare la vastità dell'orizzonte che ha tuttora davanti.

