

N. 144 - Aprile 2011

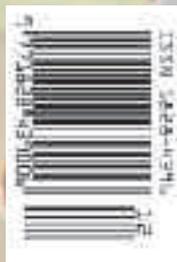
# DEGUSTA®

La Rivista del Gusto e del Turismo Enogastronomico

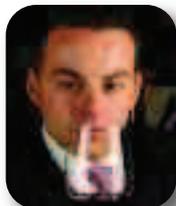
*Inserto Speciale:*  
**Parma**  
*culla della*  
**gastronomia**



Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, DCB BO.  
1 COPIA € 3,00 - Codice ISSN 18284396-08



LUCA GARDINI



Sommelier presso  
il ristorante Cracco di Milano  
Miglior Sommelier  
del Mondo 2010

**Azienda Agricola Elena Fucci**  
Contrada Solagna del Titolo  
85022 Barile (PZ)  
Tel. 0972 770736

*Nella foto Elena Fucci durante  
una degustazione*



## Il nuovo volto del Vulture

**Elena Fucci, enologa e vigneron di soli 29 anni, guida con polso sicuro la sua piccola ma interessante realtà, ricalcando ma innovando i passi intrapresi dal nonno ancora impegnato nel lavoro in vigna**

**P**arlamo di Aglianico del Vulture e lo facciamo avvalendoci del prezioso contributo di Elena Fucci enologa e vigneron dell'omonima azienda con sede a Barile, culla naturale di questo antico vino.

### **Quando e come nasce la sua azienda?**

L'azienda nasce nel 2000 a seguito dei miei studi di enologia a Pisa, ma prosegue evolvendo il percorso avviato da mio nonno, dedito alla produzione e alla vendita di uva.

Sono 7 gli ettari di proprietà e 6 quelli della bella vigna tra i 650 e i 550 metri sul livello del mare, disegnata geometricamente e disposta a ventaglio lungo le pendici di una collina in contrada Solagna del Titolo.

La peculiarità della nostra azienda è da ricercarsi nel differente gap generazionale tra il mio ruolo di enologa ed i vitigni coltivati: infatti a dispetto della mia giovane età, il corpo più antico del vigneto Fucci si attesta mediamente intorno ai

60 anni d'età, sviluppati nei pressi della attuale cantina con barriccaia. Nella parte più alta con vista sulla proprietà dei Paternoster, azienda storica del territorio, sono ancora in produzione un centinaio di ceppi di 70 anni, tra i più antichi di tutto il Vulture.

### **Quali vini produce?**

La produzione si compone di un'unica etichetta aziendale rappresentata da un Aglianico del Vulture in purezza denominato Titolo, in virtù del nome della contrada "ospitante".

La nostra filosofia aziendale deriva dalla scelta di vinificare unicamente le nostre uve, ossia quelle tramandate da mio nonno, escludendo l'acquisto di uve da terzi.

### **I vini prodotti hanno un carattere nazionale o vengono esportati all'estero?**

La produzione contempla tutto il processo di filiera, partendo dalla vigna e quindi dal vino, per arrivare all'imbottigliamento e suc-

cessivamente allo stoccaggio, si attesta sulle 16000 bottiglie. La nostra è una piccola realtà, ma molto più conosciuta ed apprezzata all'estero, soprattutto dal pubblico americano, rispetto al pubblico italiano che, probabilmente è maggiormente fidelizzato ai grandi marchi.

**Qual è il suo sogno nel cassetto in termini di progetti futuri?**

Tra qualche anno sarà ultimata la nuova cantina iniziata nel 2008 con soli mezzi propri, con circa 300 metri quadri di superficie che si aggiungeranno ai 100 attuali dove risiede la barricaia.

Il mio sogno sarebbe trasformare Barile nella Montalcino del meridione.

Se il percorso di crescita di alcune regioni vinicole storiche quali Toscana e Piemonte è avvenuto gradualmente, nel nostro territorio è avvenuto un vero e proprio exploit: solo 10 anni fa la produzione e la valorizzazione del mondo vinicolo era abbastanza scarsa, ora l'interesse e la tutela verso questo prodotto è cresciuta esponenzialmente. Solo tramite l'unione tra i vari produttori, sfociata nella nascita del consorzio Qui Vulture, che ha riunito ben 60 realtà del territorio, c'è bisogno dell'aiuto delle istituzioni per proseguire e fortificare questo rapido processo di crescita. (M.B.)

*I vigneti dell'azienda*



## Degustazione

a cura di **Luca Gardini**

**Aglianico del Vulture, Titolo 2008.  
Fucci**

Fitto ed impenetrabile rosso rubino, riflessi melanzana. Al naso more di rovo, cassis; tocchi di sasso bagnato e salmastri. Ossigenandosi offre sentori di oliva taggiasca, territorio e cumino con chiusura mentolata e minerale. Gusto fine, pieno e rotondo, tannini opulenti ma ben integrati con la componente sapida e del frutto. Lieve nota acida che sorregge il tutto con chiusura balsamica e iodata. Sfumature ammandorlate. L'espressione del vero Aglianico!

