



Grandi verticali

SULLA STATALE



DELL'AGLIANICO

PATERNOSTER E FUCCI,
LA TRADIZIONE E L'EMERGENTE.
I DUE DIRIMPETTAI DIVISI
DALLA SS 658 RAPPRESENTANO
I VOLTI DEL VITIGNO SIMBOLO
DEL VULTURE. ABBIAMO
PROVATO DIVERSE ANNATE
DEI LORO VINI: L'ARISTOCRATICO
DON ANSELMO E IL RICCO
E SEVERO TITOLO

di Paolo De Cristofaro
foto di Francesco Vignali



NON tutte le strade del vino sono uguali. La SS. 658 Potenza-Melfi ha la forma di una larga striscia d'asfalto a scorrimento veloce, immaginata per andare incontro più rapidamente a un futuro di industrie e fabbriche, cancellando qua e là tracce del passato visto che campi e vigne non sono sempre nel posto giusto per progettisti e ingegneri.

La statale del vino crea un lato destro e un lato sinistro, snembra poderi agricoli, ridisegna il profilo dei cru, ma a Valle del Titolo di Barile, nel cuore del Vulture, fa addirittura qualcosa di più. Come un abile espediente narrativo, sembra messa lì apposta per rappresentare visivamente una separazione, una com-

petizione, una rivalità. Di qua la nuova cantina di Paternoster, la più conosciuta delle aziende lucane, di là le vigne con cui è iniziata l'avventura nel vino della famiglia Fucci. Di qua la forza della tradizione e il carisma del veterano, da papà Pino ad Anna, Rosalba, Vito, Sergio e Anselmo; di là l'entusiasmo e l'ambizione del giovane emergente, o meglio della giovane Elena. Di qua la grande realtà del territorio, di là il piccolo produttore. Di qua uno dei paradigmi della classicità come il Don Anselmo, di là il prototipo di un aglianico moderno per forma e sostanza come il Titolo.



E ci sarebbe da continuare all'infinito con questo gioco delle parti se non stridesse tremendamente con una quotidianità molto diversa. Dove basta poco per ritrovare i segni di un'amicizia tra le due famiglie di lungo corso e per scoprire che un pezzo importante della loro storia è stata scritta attraverso un vero e proprio gentleman agreement. Quello fra Pino Paternoster, il papà di Vito e Sergio, e Generoso Fucci, il nonno di Elena, che negli anni '60 acquisirono insieme dal signor Bozza un grande podere di aglianico ad alberello, piantato negli anni '50 a Solagna del Titolo, proprio lì da dove siamo partiti. Circa la metà fu comperata dalla famiglia Paternoster, rinforzando il

già rilevante patrimonio viticolo aziendale; l'altra parte andò ai Fucci, che si limitarono a vendere le uve e produrre per autoconsumo fino al 2000, quando nacque l'idea di una propria cantina.

Eccoci quindi a guardare con altri occhi i due dirimpettai, consapevoli di svelare, ciascuno a suo modo, le enormi potenzialità di un distretto solo in parte esplorato come quello del Vulture. E con loro etichette come Don Anselmo e Titolo, chiamate a raccontarsi come due alter ego, due facce della stessa medaglia, due versioni diverse della stessa storia. Pronte da tempo ad imboccare insieme quella strada che, a ben ripensarci, conduce ad un futuro assai meno prevedibile, ancora tutto da scrivere.

Grandi verticali

FUCCI. L'AMBIZIONE DI UN VINO RICONOSCIBILE

VENTINOVE ANNI, enologa, Elena Fucci (nella foto a fianco) è il volto e la mente di una piccola azienda artigianale che in poco più di dieci anni ha saputo ritagliarsi un ruolo da protagonista nell'hit parade del vino lucano, ma non solo. Un percorso costruito fin dall'inizio su un cru di Aglianico del Vulture, il Titolo, che ancora oggi rappresenta l'unica etichetta aziendale e racconta gli umori di una vecchia parcella ad alberello di tre ettari e mezzo, a cui si sono affiancati più recentemente altri tre ettari piantati a guyot. È una zona piuttosto omogenea, esposta a sud-est e ubicata tra i 600 e i 650 metri sul livello del mare, su terreni scuri di origine vulcanica, di medio impasto, nelle cui sezioni sono visibili stratificazioni di materiale eruttivo alternato ad argilla. Qui l'aglianico, raccolto solitamente a novembre, si manifesta nella sua

indole più ricca e allo stesso tempo severa: alla naturale concentrazione di zuccheri ed estratti fanno da contrappeso elevati valori di acidità e una presenza tannica tutt'altro che in secondo piano. «Il più grande complimento che si possa ricevere come produttore – sottolinea Elena – è sentire che il tuo vino è riconoscibile. Non per forza il più buono, ma che si faccia ricordare e testimoni nel bicchiere il meglio che si possa ottenere da quella vigna in quella vendemmia». La prima annata è il 2000 e fino al 2003 Elena e papà Generoso sono affiancati in cantina da Sergio Paternoster; dal 2004 in poi tutto passa nelle mani della giovane enologa che per il suo Titolo prevede in genere 12-13 giorni di macerazione con follature e rimontaggi all'aria nella prima fase, malolattica in barrique, perlopiù muove, dove avviene la maturazione per almeno 12-14 mesi.

Elena Fucci
c. da Solagna del Titolo
Barile (PZ)
tel. 0972 770 736



Grandi verticali

AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO



2000|88

Furono appena 1.600 le bottiglie con cui il Titolo si presentò al primo appuntamento col mercato. Un esordio niente male, anche alla luce del riassaggio di oggi, testimone di un vino ampio e quadrato, che sconta solo qualche pungenza alcolica al naso e nel finale di bocca. Nel mezzo tanta amarena e agrumi canditi, con la speziatura a movimentare uno sviluppo avvolgente e bilanciato, ritmato da tannini di pregevole stoffa.



2001|89

Con la seconda uscita si passa a circa diecimila bottiglie e c'è un cambio della tonnellerie e delle nuove barriques utilizzate per l'affinamento. L'attacco è estremamente serio, con timbri di resina e macchia mediterranea a dialogare con sottobosco e terra. Un tocco di dolcezza data dal legno si fa sentire al palato, ma la trama si rivela fitta e piena, con ampi margini di crescita nei prossimi anni specialmente per quel che riguarda la fusione delle componenti alcoliche e gliceriche.



2002|91

È il primo Titolo a conquistare i Tre Bicchieri e in assoluto uno dei pochi Aglianico capaci di superare e addirittura sfruttare i limiti della difficile e piovosa vendemmia 2002. Il naso è una meraviglia di piccoli frutti rossi, liquirizia, mentuccia, con un irresistibile sottofondo di radici a conferire profondità. La bocca ne è uno specchio fedele: meno denso e glicerico di altre versioni, è l'acidità a condurre le danze e a condire il sorso di tanto buon sale. Elegante e cangiante, da coccolare.



2003|84

Pur essendo una lineare interpretazione di un millesimo tanto estremo, è inevitabile che il Titolo 2003 sia penalizzato all'interno della verticale. Rispetto ai vicini, si avvertono maggiormente le tonalità di frutto scuro maturo, quasi disidratato, ulteriormente accentuate dai timbri di caffè tostato e cacao. Opulento, ricco, estrattivo, ha un suo non scontato equilibrio di freschezza e sapidità, ma il finale manca un po' di articolazione e chiude prima del previsto su sensazioni asciutte e severe.





2004|88

Da un'annata estremamente ritardata e produttiva, ecco il primo Titolo curato interamente da una giovanissima Elena Fucci. Il frutto è chiaro, fresco, croccante e le impressioni floreali e balsamiche quasi si sostituiscono all'abituale prepotenza speziata. Più

terrosa è invece la bocca, attraversata da un'acidità tesa e pimpante che suggerisce verticalità più che larghezza e passa il testimone nel finale a tannini austeri, forse leggermente polverosi, ma di forte impronta minerale.



2005|93

«Sono ovviamente molto affezionata al 2004, ma il 2005 occupa un posto speciale nei miei ricordi». Parola di Elena Fucci. A cui è impossibile dare torto dopo aver riassaggiato un vino straordinario per la capacità di incanalare la sua enorme energia materica in un binario di classe e armonia. Il tocco affumicato e vulcanico muove i fili dall'inizio alla fine, con le intrusioni di amarena e tabacco biondo a illuminare un palato sempre continuo e bilanciato, che sembra quasi adagiarsi in un cuscino tannico di esemplare trama e definizione.



2006|92

È un'annata senza dubbio differente, ancor più concentrata, ma dal punto di vista stilistico questo Titolo sembra quasi il gemello eterozigota del 2005. C'è solo un alito di legno che si fa sentire all'inizio, immediatamente riempito dalle sfumature fumé, dal pepe nero, dalla crema di cassis. Non ci si può sbagliare: è un Aglianico al quadrato che approfitta della sua ricca polpa solo per cullare lo scheletro di sapidità e tannini, tanti e soffici, spingendo continuamente al riassaggio.



2007|91

Praticamente un fanciullo in fasce questo 2007, idealtipo di un'altra vendemmia sostanziosa e rappresentativa di quel filotto di annate ricche che continua con la 2008. In questa fase sono i timbri terrosi e tostati a prevalere, ma la nitidezza del frutto ci dice che l'affinamento farà presto perdere completamente le sue tracce. Del resto c'è poco da aggiungere di fronte a una bocca tanto energica e serrata, con una trazione tannica di ammirevole fattura e una chiusura quasi piccante.

