

CONCIMI sovescio

6 ha - 18.000 bt

vende in cantina

VITA - Elena Fucci, enologa e vignaiola, con il coinvolgimento attivo della famiglia intera e il supporto insostituibile del padre Salvatore guida quest'azienda monoetichetta collocata a ridosso del Vulture. A 29 anni Elena porta avanti con determinazione il suo lavoro di studio sul vitigno principe della zona, l'aglianico, sui terreni acquistati dal nonno paterno Generoso, che li aveva prima lavorati da contadino per oltre un ventennio.

VIGNE - La vigna in contrada Solagna ("assolata") del Titolo segue l'andamento del pendio sul quale, intorno ai 600 metri di altitudine, è disposta a ventaglio a partire dalla cantina. Qui vi sono anche i ceppi più vecchi, di 70 anni, allevati su terreni pozzolanici. Il progetto della nuova cantina cui si lavora, con spazi riservati all'accoglienza, segue i principi della bioarchitettura e ricerca il basso impatto ambientale.

VINI - L'Aglianico del Vulture Il Titolo 2008 (18.000 bt; 30 €), da un millesimo dalle rese particolarmente basse, è stato interpretato con ragionevole modernità e ben esprime i connotati di mineralità e potenza che la vulcanica terra vulturina può esprimere. Accanto alle note di frutti a bacca nera e pepe, la vera protagonista è una nota iodata che conferisce austerità a un bicchiere che si esprime con eleganza e complessità notevoli. La ricerca e il lavoro di perfezionamento sul vitigno della giovane enologa e titolare dell'azienda sono convincenti e addirittura emozionanti.

CONCIMI sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà

1006 | BASILICATA

guida 2011

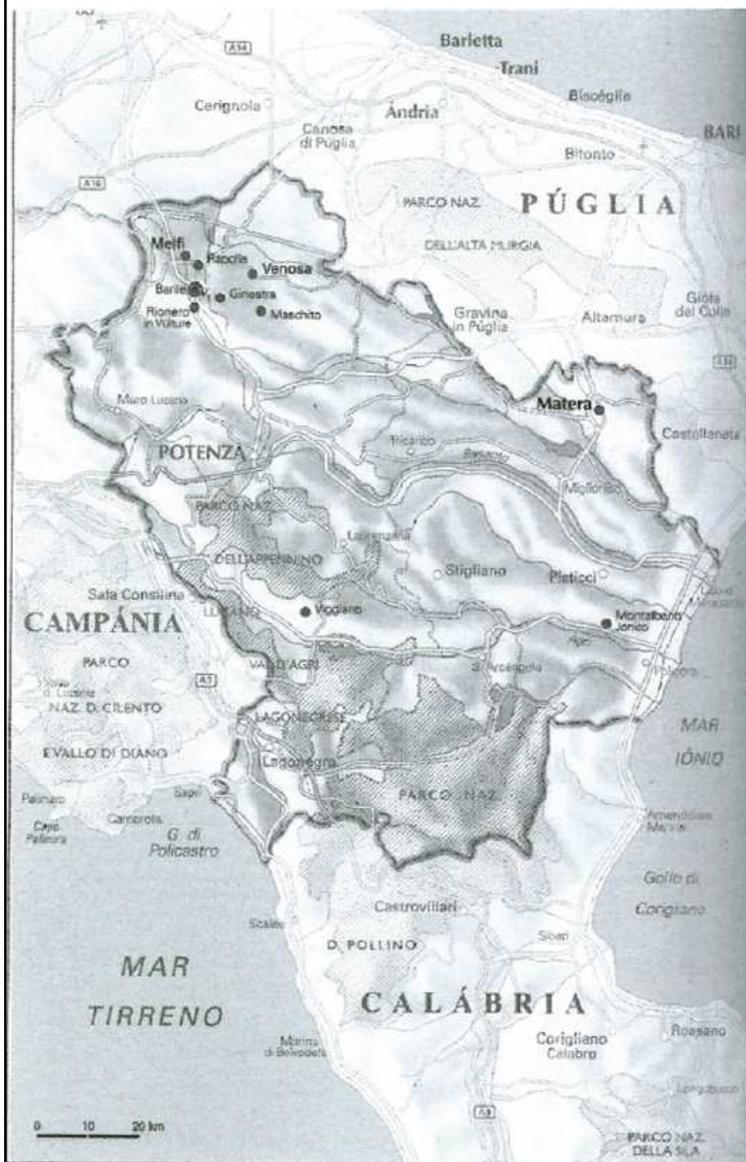
slow wine

Un matrimonio
tra scienza e
cultura contadina

La famiglia Fucci conferiva da sempre la propria uva aglianico, poi Salvatore ha iniziato a vinificare, come tanti, per evitare che l'abbassamento dei prezzi mortificasse il suo reddito agricolo. Ma il salto di qualità è costituito dalla decisione della figlia Elena di studiare e laurearsi in Enologia: la tradizionale sapienza dei viticoltori vulturini ha incrociato così la scienza. I risultati di questo passaggio di testimone generazionale si sono toccati con mano. Ci piace anche la difficile decisione di produrre una sola etichetta da un solo vitigno: il sigillo culturale a un progetto agricolo che non insegue le mode e le oscillazioni del mercato.

STORIE
DI VITA
VIGNE
VINI
IN
ITALIA





le chiocciole

1096 ELENA FUCCI

In Lucania c'è da sempre il governo monocratico dell'Aglianico del Vulture, areale vulcanico al quale è stato finalmente dato anche il riconoscimento della Docg. Si tratta di piccoli numeri: 60 aziende, poco più di mille ettari iscritti alla denominazione e circa tre milioni di bottiglie. Una goccia nel mare del vino italiano. Ma che goccia! Un tesoro enologico dalla spiccata tipicità, con il gusto caratterizzato dalla sapidità, vocato al lungo, lunghissimo invecchiamento, di autentica tradizione, tanto verace da essere spesso non ancora ben comunicata in etichetta.

Le annate degustate

Parliamo allora, più che della 2009 comunque ben espressa nei rosati e in alcuni bianchi, dei precedenti millesimi. Dopo il marmellatoso ed eccessivo 2003, abbiamo avuto tre anni di riequilibrio naturale rispetto a pratiche enologiche che affidavano al legno abbondante ogni azione salvifica in bottiglia. La 2007 si presenta comunque armoniosamente fruttata e con fresca acidità nonostante il gran caldo, mentre la 2008 è un millesimo che promette meraviglie. Quindi, appaiono interessanti e ricchi di prospettive tutti gli Aglianico del triennio 2004-2006, da bere magari dopo il 2007, che pare già pronto e tendenzialmente monocorde. Le piccole dimensioni della Basilicata, poco più di 600.000 residenti di una regione in cui la pianura occupa appena l'8%, impongono rapide e drastiche scelte alla rilanciata viticoltura lucana: animare i consorzi di tutela che per ora sono fermi e imbrigliati dalla burocrazia. Un'altra carta vincente e da sfruttare è quella della bellezza di un territorio straordinariamente integro e ricco di valori paesaggistici e architettonici.

I punti di forza e di debolezza

Ci piacerebbe anche che si sfruttassero le ottime caratteristiche dei rossi della Basilicata: l'eleganza, la mineralità, la finezza, la dinamicità. Da evitare, invece, l'appesantimento con nuance di cioccolata, vaniglia e frutta cotta. Tutti sensori che non fanno che omologare e appiattire i vini lucani.

Le denominazioni più piccole

Il panorama vitivinicolo della Basilicata è completato dalla denominazione Terre dell'Alta Val d'Agri (cinque aziende, 15 ettari iscritti, meno di centomila bottiglie) e dalla Doc Matera (sei aziende, 58 ettari, 83.000 bottiglie) che possono vantare spunti di piacevolezza, ma dalle dimensioni ancora troppo ridotte per potersi affermare sul mercato nazionale e internazionale.