

LA VIGNAIOLA CORAGGIOSA

ELENA FUCCI

Un paio di mani segnate dagli anni di lavoro, inscurite dal contatto con la terra, la forza di un uomo che non smette, nonostante l'età, di occuparsi delle vigne, con la cura che si riserva a un roseto. Sono state queste mani del nonno Generoso a convincere Elena Fucci a restare in Basilicata, in una contrada difficile del Sud che d'inverno, con la neve, sembra Nord. C'era qualche ettaro del nonno con piante antiche di Aglianico del Vulture. La famiglia aveva pensato di vendere e qualche compratore già si era fatto avanti. Elena Fucci ha invertito il proprio destino e quello di Solagna del Titolo, a 600 metri sul mare. Con coraggio, nel 2000 ha giocato tutte le sue carte per non abbandonare i resti delle colate laviche del vulcano spento, ai piedi del Monte Vulture. Ha studiato, si è laureata in Enologia, ha fatto esperienza tra le vigne e in cantina, fino a essere in grado di reggere da sola il timone dell'azienda. Niente prodotti chimici, tutto è naturale: per legare le vigne vengono usati rametti di ginestra essiccati durante l'estate. Un solo vino, prodotto in poche bottiglie: si chiama Titolo, un rosso elegante e destinato a durare. La scelta di Elena, a dieci anni dal debutto di questo vino, si è rivelato vincente: è diventata una delle vignaiole più conosciute del Sud Italia.



Luciano Ferraro e Luca Gardini

VIGNAIOLI E VINI D'ITALIA 2015

Guida a 200 produttori d'eccellenza



CORRIERE DELLA SERA

Luciano Ferraro e Luca Gardini

VIGNAIOLI E VINI D'ITALIA 2015

Guida a 200 produttori d'eccellenza



CORRIERE DELLA SERA

Basilicata / 243



ELENA FUCCI

Elena Fucci

C'è stato un momento in cui l'unica strada possibile sembrava la resa, la spugna gettata tra le corde del ring delle vigne. Il Vulture era quasi sconosciuto dal punto di vista viticolo e Salvatore Fucci era pronto a cedere, perché la vendita delle uve e del vino non permettevano di far tornare i conti. C'è voluta la determinazione della figlia di Salvatore, Elena, per ripartire da capo. Laurea in Enologia, un fisico minuto che contrasta con la sua volontà di ferro, la rampolla di casa Fucci ha puntato tutto sull'Aglianico, facendosi affiancare dall'anziano nonno. Ha avuto ragione. Ora nei sette ettari dell'azienda che porta il suo nome, produce 25mila bottiglie l'anno di Aglianico vigoroso, potente ed elegante, un punto di riferimento per l'enologia di tutto il Sud italiano.



Altri vini consigliati

La cantina produce un solo vino

L'ETICHETTA

Aglianico del Vulture DOC Titolo 2011

L'azienda si dedica a una sola etichetta, perché mira all'eccellenza relativa alla combinazione tra uno dei vitigni più aristocratici, aromaticamente parlando, del Sud Italia, con i suoli vulcanici del Vulture. Il risultato matura in legno per un anno. Profumi di cassis, ribes e spezie. In bocca ha sapore ampio, con spiccate sensazioni di frutto nero, vaniglia e tabacco. Tannini accennati ma che s'integrano alla perfezione in un finale avvolgente e lungo.

Elena Fucci

Contrada Solagna del Titolo
85022 Barile (PZ)

Tel. +39 0972 770736
Fax +39 0972 771807

az.elemafucci@tiscali.it
www.elemafuccivini.com

Per visitare la cantina

Aperti tutto l'anno escluse le festività

Orari: su appuntamento tutti i giorni

Durata della visita: 1 ora

Numero minimo di persone: 6

Costo della visita con degustazione: 5 euro a persona

Per prenotare: cel. +39 347 9336973

oppure +39 320 4879945

Per acquistare

Modalità di pagamento: contanti

SUD E ISOLE