

AGLIANICO DEL VULTURE DOP - BASILICATA POTENZA

Nessun pasto che si rispetti può fare a meno di una buona bottiglia di vino, e in Basilicata, le qualità prodotte sono varie e anche di pregio. La Basilicata è terra generosa in fatto di vini e nonostante la produzione sia assai frammentaria, molti sono i vini degni di nota e tra questi: l'Aglianico del Vulture.

È senza dubbio tra i migliori vini prodotti in regione ed è anche l'unico a fregiarsi dal 1971 del marchio d.o.c. Viene prodotto nella zona del monte Vulture, antichissimo vulcano spento, che per l'origine dei suoi terreni conferisce al vino quelle caratteristiche di gusto così rare e tanto apprezzate.

Annoverato tra i migliori vini d'Italia e d'Europa (ha infatti ricevuto molti riconoscimenti in campo internazionale) l'Aglianico del Vulture d.o.c. è prodotto da vitigni introdotti ai tempi della Magna Grecia.

Conosciuto e rinomato già ai tempi dell'antica Roma, era in origine denominato "Ellenico" e veniva utilizzato per migliorare il Falerno, vino tanto caro ai Romani e ai poeti dell'antichità. Con il tempo la fama del vino crebbe sino a divenire il vino preferito dai signori del Regno di Napoli. Alla fine del XV sec. il suo nome si trasformò da "Ellenico" in "Aglianico".

Sono circa 5000 gli ettari di terreno agricolo nel Vulture interessati alla coltivazione di uve del vitigno Aglianico, in un territorio che comprende i comuni di Venosa, Acerenza, Atella, Banzi, Barile, Forenza, Ginestra, Genzano di Lucania, Lavello, Maschito, Melfi, Palazzo S. Gervasio, Rapolla, Rionero in Vulture, Ripacandida. A Venosa la Cantina Cooperativa della Riforma Fondiaria rifornisce la maggioranza delle aziende che imbottigliano il vino Aglianico.

Il 30% della produzione di Aglianico è destinata fuori regione dove viene utilizzato per migliorare altri vini, tra i quali il famoso Chianti.

Tra Rionero in Vulture e Barile altre case vinicole da anni producono e imbottigliano Aglianico del Vulture d.o.c. di eccellente qualità. Ha un colore rosso rubino o granato vivace e con l'invecchiamento presenta riflessi che tendono all'arancione.

Ha un odore vinoso gradevole, un sapore asciutto e armonioso, giustamente tannico che tende al vellutato con l'invecchiamento.

La sua gradazione non è mai inferiore ai 12° e viene denominato vecchio con almeno tre anni di invecchiamento, riserva se ha almeno cinque anni di invecchiamento. È un vino che bene si abbina ai piatti di carne, meglio se arrostiti o selvaggina.