



BASILICATA VITIVINICOLA

Piccola regione dal territorio prevalentemente montuoso e collinare, la Basilicata è conosciuta nell'ambiente vinicolo principalmente per i suoi vini rossi che costituiscono ben il 90% della produzione. Sebbene in termini quantitativi la produzione non sia molto alta (178.000 ettolitri/anno), la regione offre comunque interessanti spunti per la qualità dei suoi vini e per i vitigni locali.

L'orografia, il clima e i terreni delle varie zone del territorio regionale offrono le caratteristiche ideali per la coltivazione di differenti tipologie di uva: ad esempio i terreni argillosi e sabbiosi con sedimenti marini dell'area collinare che va verso il Materano danno origine, grazie alla coltivazione di Greco e Primitivo, vini strutturati e di grande complessità olfattiva; oppure la zona del Vulture, in prossimità del vulcano, ha terreni ricchi di potassio che regala ai vini freschezza, sapidità e mineralità.

Vitigno principale della Basilicata, con oltre il 60% della superficie vitata, è l'Aglianico del Vulture, che rappresenta il 90% della produzione di Vini DOP e IGP. Altri vitigni importanti sono Merlot e Cabernet Sauvignon nella Val d'Agri, Sangiovese e Montepulciano nella zona di Roccanova; il Primitivo è invece il vitigno principale nella zona di Matera. I vitigni bianchi invece, meno diffusi, sono la Malvasia Bianca, la Verdecchia, il Bombino Bianco e lo Chardonnay.

I differenti sistemi di allevamento della vite, che in Basilicata sono principalmente il Guyot e il Cordone speronato, e le uve coltivate permettono di distinguere tre principali aree vitivinicole regionali: il Vulture, la Val d'Agri e la zona di Matera. Per quanto riguarda la produzione vinicola invece, si contano una DOCG, l'Aglianico Del Vulture Superiore DOCG e 4 DOC: Aglianico del Vulture DOC, Grottino di Roccanova DOC, Matera DOC e Terra dell'Alta Val d'Agri DOC.

AGLIANICO DEL VULTURE

Vino rosso considerato tra i più importanti d'Italia e soprannominato il "Barolo del Sud". Il vitigno omonimo è situato ai piedi del Monte Vulture, vulcano spento da millenni. Esiste nella dicitura "vecchio" ad intendere un invecchiamento di minimo tre anni e "riserva" cinque anni. È un vino rosso che si sposa bene con carni bianche e rosse cotte allo spiedo, selvaggina e formaggi molto stagionati.

GROTTINO DI ROCCANOVA ROSSO

Vino DOC prodotto in provincia di Potenza dai vigneti Sangiovese, Cabernet-sauvignon, Malvasia nera di Basilicata, Montepulciano e Malvasia bianca di Basilicata. Questo vino presenta un profumo di frutta a bacca rossa (fragola e lampone), con delicati profumi di spezie (cannella e pepe nero) e un gusto armonico, intenso e persistente.

MATERA DOC PRIMITIVO

Vino rosso nella variante Primitivo e quindi prodotto, nella provincia di Matera, con almeno il 90% di uve provenienti dal medesimo vitigno. Ha un colore rosso rubino con riflessi granati, al naso è di buona intensità, persistente, caratteristico e al palato risulta secco, di corpo, armonico, vellutato.