

LA FILIERA VITI-VINICOLA IN BASILICATA

Vitale Nuzzo

Storia

Risalgono al neolitico le prime testimonianze di domesticazione della vite e dell'uso dell'uva nei territori della attuale Basilicata. Nell'area ionica (Metaponto, Policoro), evidenze documentali di una filiera viti-vinicola specializzata e produttiva (con rese variabili da circa 20 hL/ha di vino a 120 hL/ha) risalgono già all'VIII secolo a.C.. Tale documentazione è costituita sia da resti archeobotanici (vinaccioli, acini, pedicelli) sia da manufatti (giare, coppe, ecc.) e soprattutto da una rara documentazione scritta: le **Tavole di Eraclea** (IV - inizi III secolo a.C.). Da queste ultime si può, tra l'altro, desumere che i viticoltori Lucani del passato erano consapevoli ed applicavano il moderno concetto di Terroir per stabilire il canone d'affitto dei terreni che appartenevano ai templi di Athena e di Dionisio in Eraclea (la moderna Policoro).

L'attuale filiera viti-vinicola della Basilicata ruota intorno ad una DOCG (Aglianico del Vulture Superiore) quattro DOC (Aglianico del Vulture, Terre dell'Alta Val D'Agri, Matera DOC, Grottino di Roccanova) ed una IGT regionale (IGT Basilicata).

Clima

Il territorio della Regione Basilicata è in prevalenza di tipo collinare e montano compreso tra i 39° 53' (Monte Polino) e i 41° 07' (Lavello) di latitudine Nord. L'Appennino meridionale è presente soprattutto nella zona occidentale della regione e condiziona fortemente il regime termopluviometrico delle diverse aree della Basilicata. Ad esempio, l'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente ha calcolato, per il periodo 1921-2000, una **piovosità** media annua di circa 1700 mm/anno nella zona Tirrenica e di circa 400 mm/anno in quella Ionica. Dal punto di vista termico la parte ionica presenta una **temperatura** media annua superiore a 15 °C, mentre le temperature più basse (temperatura media annua di

circa 10 °C) si registrano nelle aree montane (Pollino, Monte Vulture, Sellata). Facendo riferimento all'**indice di Winkler**, o sommatoria delle temperature giornaliere utili per la crescita della vite, le aree viticole della provincia di Matera e del Grottino di Roccanova appartengono alle zone climatiche IV-V (sommatoria maggiore di 2000-2400 °C) mentre quelle del Monte Vulture e dell'Alta Val D'Agri (1800-2000) alle zone climatiche II e III. Secondo l'indice di Winkler le zone climatiche di maggiore interesse enologico sono la II, la III e la IV zona, anche se in quest'ultima l'**irrigazione** potrebbe essere necessaria per mantenere buoni standard qualitativi. La quinta zona climatica è maggiormente adatta alla coltivazione dell'uva da tavola.

Forme di allevamento

Per i vigneti di uva da vino messi recentemente a dimora si è cercato di ottenere una buona **meccanizzazione** delle operazioni di potatura (estiva ed invernale) e della raccolta. Questi sono prevalentemente allevati a **cordone speronato** con germogli posizionati verticalmente. In via di abbandono è invece il **tendone** sia per la scarsa meccanizzazione della forma di allevamento sia, soprattutto, perché, secondo una visione paradigmatica della viticoltura, non compatibile con produzioni di uva da vino di alta qualità a causa delle elevate produzioni. Accanto ad una viticoltura di avanguardia sopravvive un'antica viticoltura tradizionale in cui è ancora possibile osservare forme di allevamento basse tipo **alberello**, con capi a frutto a sperone e germogli mantenuti in verticale da un palo (A). Oppure, soprattutto nel Vulture, viti basse ma con capi a frutto lunghi e sostenuti da due-tre canne disposte a capanna, queste ultime sono anche utilizzate per sostenere i futuri germogli (B).



(A) - Tradizionale forma ad alberello

Dati statistici

I dati dello Schedario Viticolo relativi all'anno 2010 indicavano una superficie coltivata a vite da vino di 4.021 ettari dei quali: 2.879 in provincia di Potenza e 1.142 in provincia di Matera. La superficie iscritta all'Albo dei Vigneti DOC era pari a 1.284 ha, situata per il 93% nell'areale della DOC e DOCG Aglianico del Vulture; per il 4,5% nell'areale Matera DOC; per l'1,5% nell'areale della DOC Terre dell'Alta Val d'Agri; per l'1% nel territorio della DOC Grottino di Roccanova. Comunque, appena 692 ha (17% dell'intera superficie vitata) erano effettivamente interessati da denuncia di produzione.



(B) - Alberello "a capanna" sostenuto da canne



Vigneto

Vigneto

Vigneto

Vigneto

Vigneto

Le aziende viticole erano complessivamente 4.974, il 74% delle quali localizzate in provincia di Potenza. Quelle presenti sul mercato con propria etichetta, riportate nel repertorio vini 2010, erano 88 per un totale di 378 etichette e 6.651.000 bottiglie/anno. Prevalevano le aziende produttrici (60 aziende) di vino DOC Aglianico del Vulture con 139 etichette e 3.717.200 bottiglie. Infine, i vini IGT Basilicata sono rappresentati da 167 etichette e 2.279.800 bottiglie/anno. Dal punto di vista della commercializzazione la gran parte del vino imbottigliato appartiene alla categoria **Ultra Premium** (vino riconoscibile per struttura complessa e caratteri specifici, difficile da imitare, tipico e realizzato con uva di pregio) e **Super Premium** (vitigno ben caratterizzato, marca nota, capacità d'invecchiamento). Solo la produzione dell'Aglianico del Vulture comprende anche le tipologie **Icon** ovvero la più prestigiosa tipologia di vino, con una lunga storia vitivinicola, immagine consolidata nel tempo, complessità di struttura, capacità di invecchiamento, alti riconoscimenti e vino da collezione, e **Premium** (caratteri individuabili e riconoscibilità del vino, buona struttura, tipicità legata all'uvaggio o alla varietà). Il range dei prezzi è molto ampio e varia non solo in relazione alla tipologia di vino o di cantina ma anche in relazione al canale commerciale utilizzato.



(C) - Vigneto di Aglianico in Basilicata

Vitigni

La base ampelografica dei vitigni autorizzati alla coltivazione in Basilicata è piuttosto ampia. I **vitigni a bacca nera** occupano circa l'**88%** delle superfici e tra quelli maggiormente coltivati vi sono l'**Aglianico del Vulture** e l'**Aglianico (C)** presenti su circa 2.500 ha (oltre il 50% della superficie), il Sangiovese presente su circa 500 ha (pari a circa il 12% della superficie) segue il Primitivo con circa 145 ha (che rappresenta circa il 4% della superficie investita a vite) poi il Montepulciano, il Cabernet Sauvignon ed il Merlot. Tra i vitigni a **bacca bianca** la **Malvasia Bianca** ed il **Trebbiano Toscano** sono presenti su circa 170 ha ciascuno, il Moscato bianco invece è presente su circa 60 ha.

In Basilicata, l'area viticola di maggiore interesse è localizzata lungo le pendici orientali del vulcano Monte Vulture fino ad Acerenza e Genzano, l'Aglianico del Vulture è la varietà di riferimento dell'area. Questo vitigno è caratterizzato da una buona fertilità basale delle gemme anche se quelle situate in posizione distale del capo a frutto mostrano grappoli di maggiore dimensione ed in maggior numero.

L'esperienza sperimentale ha evidenziato un peso medio del grappolo variabile da 150-190 g/grappolo ed un peso medio dell'acino variabile da 1,0 a 1,5 g/acino. Da un punto di vista complessivo, a maturazione, l'acino ha una concentrazione in solidi solubili variabile intorno ai 20 °Brix, una buona acidità (6-8 g/L di acidità titolabile) e solitamente un elevato contenuto: in antociani della buccia (5.000 - 12.000 mg/kg di peso fresco di buccia); in flavonoli (circa 1.000 mg/kg di peso fresco di buccia) e da 5.000-7.000 mg/kg di peso fresco della buccia di esteri dell'acido tartarico. In pratica le osservazioni del nostro gruppo di ricerca hanno evidenziato un contenuto in fenoli della buccia da tre a cinque volte superiore a quello del Cabernet Franc.



(D) - Uva da tavola allevata a tendone



(E) - Forma di allevamento a Y

La viticoltura della regione Basilicata comprende anche, nella zona lonica, una consistente presenza di vigneti ad uva da tavola (circa 800 ha). La forma di allevamento tipica per tale coltivazione è il tendone a doppio impalco tipo Puglia (D), anche se negli ultimi impianti si stanno sperimentando forme ad Y (E). Le varietà con semi maggiormente coltivate sono Italia e Red Globe, mentre quelle apirene sono la Sugraone, la Crimson Seedless e la Thompson Seedless.

V. Nuzzo
Università degli Studi della Basilicata
Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo
(DCEM)
Via S. Rocco, 3 - 75100 Matera
vitale.nuzzo@unibas.it

VITENDA 2015, (XX)

