



Dopo una lunga battaglia da parte del Consorzio dei Prodotti Lucani d'Eccellenza l'Aglianico del Vulture diventa DOCG.

A quarant'anni dal riconoscimento della DOC, il più importante e nobile vitigno del Meridione si fregia di una importantissima certificazione, che si spera lo lancerà ancora di più nei mercati internazionali.

L'onore era già toccato a questo splendido vitigno quando l'irpino Taurasi aveva ricevuto la DOCG, ma queste classificazioni sono solo le ultime manifestazioni di una gloria millenaria.

L'Aglianico, anticamente chiamato Elleanico (che viene dalla Grecia), ha avuto i suoi natali nella penisola egea, ma la sua culla enologica è appunto il Vulture. Già Orazio citava i grandi vini di questa zona, descrivendoli come ottimi.

Ai piedi del Monte Vulture, in provincia di Potenza, il nostro vitigno prospera quindi da centinaia e centinaia di anni; esso ama il terreno vulcanico, e le alte colline che si spingono fino a 700-800 metri. Infatti, nonostante ami il sole, l'Aglianico non sopporta temperature troppo elevate, perchè la buccia del suo acino nero e minuto è molto sottile. A queste altezze anche al Sud Italia la brezza abbassa le temperature estive, mentre in ottobre, epoca di vendemmia del vitigno molisano, la latitudine tiene lontano il pericolo delle gelate, altrettanto pericolose.



Da questi delicati grappoli si ottiene un vino molto concentrato, con un profondo colore rubino-granato, e intensi profumi vinosi e fruttati. Per essere addomesticato ha sicuramente bisogno di tempo; il disciplinare determina che i vini più semplici debbano essere commercializzati ad almeno un anno dalla vendemmia, mentre quelli denominati "vecchio" dopo tre anni, le "Riserve" dopo cinque, entrambi con affinamento in legno. La ricchezza in zuccheri di questo vitigno dona un tenore alcolico elevato ai vini; il titolo alcolometrico volumico minimo è di 12 %, ma nella versione "superiore" del 13 %. A piena maturazione l'Aglianico mostra un impenetrabile colore aranciato ed una consistenza incredibile. Il suo profumo evolve in note speziate, floreali e tostate, con i frutti che passano in secondo piano ma acquistano in eleganza. La bocca è austera, con tannini decisi, ben presenti, una sapidità ed una freschezza importanti ed una lunga persistenza. L'Aglianico si sposa con la cucina ricca e opulenta dell'entroterra molisano e con i formaggi ovini e caprini dal gusto deciso e persistente.

Vino degustato: Aglianico del Vulture Caselle Riserva 2004 D'Angelo Basilicata.

L'Aglianico del Vulture: nuova DOCG, tradizione millenaria

Scritto da Vanni Berna
Mercoledì 16 Febbraio 2011 08:35

Tipologia: Vino rosso secco DOC.

Uve: Aglianico 100%.

Gradazione: 13%.

Composizione del terreno: Medio impasto vulcanico.

Resa per ettaro : 45 hl/ha

Vinificazione: Tradizionale con macerazione di 15 giorni.

Affinamento : 24 mesi in botti tradizionali.

Esame Visivo: Si presenta di un colore rosso con riflessi granati.

Esame olfattivo: Profumo intenso e pulito con note persistenti di ciliegia matura.

Esame gustativo: Dal sapore pieno, armonico con tannini che evolvono verso la piena maturità.

Abbinamento: Tacchinella gratinata al forno con Porcini e crema di Tartufo

Temperatura di servizio: 16°C- 18°C.

Prezzo di vendita al pubblico in negozio: €14,90- € 16,90.

Punteggio: 91/100.

Conclusione: Vino eccellente, possibilità di invecchiamento fino a 15anni.

L'Aglianico del Vulture: nuova DOCG, tradizione millenaria

Scritto da Vanni Berna

Mercoledì 16 Febbraio 2011 08:35

Per informazioni o [vendita Aglianico del Vulture](#) online, contattare l'enoteca Le Cantine Dei Dogi al nr. 0415489920.