

DRAGONE, IL “PRIMITIVO SI FA SPUMANTE”

Permettendo ai sensi di vagare senza remore lungo il caldo dei colori, la fragranza degli odori, l'alchimia dei sapori, la dolcezza dei suoni e la morbidezza del contatto, il cuore e la mente si immergono completamente nella magia di una tradizione che si rinnova da oltre un secolo, poco al di là della città di tufo.

Michele Dragone, classe 1962 e una vita votata a tramandare l'avito mestiere, riesce perfettamente a rimanere in equilibrio fra il passato consegnatogli da suo padre, il presente, roseo come la tinta di uno dei suoi pregiati vini, e un futuro da cui è necessario non lasciarsi cogliere impreparati.

Sugli oltre settanta ettari di superficie (73 sono gli effettivi di terreno di cui 33 ad impianto) di proprietà dell'azienda, sita in **Contrada Pietrapenta**, lungo la strada che conduce alla **Diga di S. Giuliano**, i Dragone hanno realizzato un

UN IMPERO VINICOLO NATO PER AMORE DI UNA DONNA. NEL LUNGO VIAGGIO SULLE VIE LUCANE DEL VINO CAPITA ALLE VOLTE DI IMBATTERSI IN STORIE DAVVERO UNICHE.

impero vinicolo che oggi, con un fatturato annuo di 500.000 euro e una crescita del 5/6 %, vince la scommessa di creare un prodotto che faccia della tipicità la propria carta vincente, sfidando a testa alta la concorrenza mondiale.

Il riverbero dei colori dell'**Azienda “Dragone Vini”** (con i tre punti vendita di **Matera, Gioia del Colle e Pisticci**), infatti, si riflette eccellentemente non solo sulle tavole italiane (particolarmente nell'Italia peninsulare), ma anche su quelle estere, strappando alla concorrenza una fetta di mercato che oscilla fra il 25 e

il 30%. Le tradizioni e gli attuali costumi eno-gastronomici dell'**Europa Occidentale (Germania, Svizzera, Inghilterra, Spagna, Austria)** si arricchiscono così di nuovi odori e sapori, ritrovando nella Dragone vini la matrice comune del buon gusto classico, cui aspirano, anche se proiettati verso un food sempre più slow, nipponici e statunitensi.

Ripercorrendo con il signor Dragone la storia dei suoi avi, non ci si stupisce nell'apprendere come la causa prima che mosse l'intera attività di famiglia fu l'amore. Quello che spinse **Antonio**, straccivendolo e nonno del genitore di **Michele**, ad abbandonare con la sua bella il mare di **Monopoli** per “approdare” sulle colline materane, dove avrebbe coronato il suo sogno d'affetti, e molto di più.

Oggi l'azienda (con una struttura di 800 mq suddivisi in tre ambienti, in cui

ALESSANDRA MONTEMURRO



Erede di una dinastia di viticoltori fondata nel 1882 dal suo trisavolo, **Dragone**, che coltiva la tradizione di famiglia, crede nella possibilità di creare un indotto turistico ed enogastronomico che proietti verso l'esterno l'immagine di una regione dall'identità chiara e consapevole.

Come prima di me i miei antenati - afferma con una punta di orgoglio e determinazione - anche io lavoro sodo per

far sì che l'azienda sia in grado di rappresentare la realtà materana attraverso l'assoluta tipicità e personalizzazione del gusto e del prodotto.

Docente di terza area presso l'**Istituto Alberghiero “Turi” di Matera**, Dragone pensa sia necessario diffondere soprattutto fra i più giovani una “cultura lucana” e, per quanto riguarda il vino, ritiene sia indispensabile promuovere conoscenze e compe-

tenze in relazione al processo di vinificazione e alle tipologie del vino.

Da buon professore è pronto anche a fornire un programma: *bisognerebbe creare momenti di discussione e conoscenza reale del territorio; puntare sulla formazione continua e professionale del personale; promuovere visite guidate, corsi di degustazione, di viticoltura e di enologia.*

(A. M.)

lavorano sei dipendenti), formalmente riconosciuta dal 1882, propone al mercato un eccellente vino IGT (Indicazione Geografica Tipica), declinato nei tre tipi del **Bianco** di uva **Malvasia**, del **Rosato** di **Sangiovese** e del **Rosso** di **Sangiovese e Primitivo**, uno **Spumante** metodo classico ottenuto dalla Malvasia, che rappresenta un unicum nella regione, e un Primitivo in purezza che, fondendo i sapori della vaniglia e della confettura di frutta rossa e frutti di bosco, rappresenta un allettante richiamo per la gola.

Attualmente gli sforzi dell'azienda sono rivolti alla promozione di quella che Dragone, definisce una "prima assoluta" per il mercato viti-vinicolo: si tratta del primo spumante ottenuto dal Primitivo, di cui sono state già vendute oltre cinquemila bottiglie.

Con orgoglio quasi paterno Dragone ci mostra le cantine dove sono conservate, con riserbo e pudore quasi religioso, le bottiglie dell' "ultimo nato".

È difficile non lasciarsi contagiare dall'entusiasmo e dalla propositività dell'uomo e dal sapore dolciastro dell'aria, che sa di sacrale e di profano al contempo, e gettiamo uno sguardo al di là dei vitigni, in direzione della **Cripta del Peccato Originale**, che, a strapiombo sulla Gravina, risuona come un monito dai secoli andati. ●



ARCHIVIO/ALTRIMEDIA

Michele Dragone, a man of 42 who has devoted his life to pass down his job, perfectly manages to hover between past, present and future.

The Dragones has started up their wine company on their own seventy-hectare land situated in Contrada Pietrapenta.

Their typical products can be considered as their winning card which allows

them to remain competitive with other companies from all over the world. Officially recognised since 1882, the company, nowadays, offers the market an excellent IGT wine - white wine with Malvasia Grapes, Sangiovese rosè, Sangiovese and Primitivo red wine, Sparkling Wine obtained from Malvasia through classical techniques and Pure Primitivo.

Hard work, passion and sacrifice are the keys to the success of this brand. According to Michele Dragone, who is also a professional sommelier and an expert in slow food, his product will produce positive effects in the wine-gastronomy sector, provided that the 'culture of lucanian products' gets more and more widespread, especially among young people.

ENGLISH

SPECIALE VINO