



ARCHIVIO ALTRIMEDIA

DALLA BOTTIGLIA NUOVE PROFESSIONI

CENTOVENTI ISCRITTI IN CINQUE ANNI, TREDICI IMMATRICOLATI NEL 2000/2001, VENTIDUE QUELLI DEL CORRENTE ANNO ACCADEMICO. UN CORSO DI LAUREA GIOVANE, QUELLO DI VITICOLTURA ED ENOLOGIA, CHE INIZIA A PRODURRE I PRIMI FRUTTI CON DUE LAUREATI. E POI ALTA FORMAZIONE CON UN MASTER DI SECONDO LIVELLO PER ESPERTI IN SCIENZE E TECNOLOGIE VITICOLE ED ENOLOGICHE E ANCHE RICERCA INTERNAZIONALE SU SISTEMI CULTURALI, FORESTALI E SCIENZE DELL'AMBIENTE. È COSÌ CHE SI È ATTREZZATA L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA PER RISPONDERE ALLE ESIGENZE DEL SETTORE NELLA TERRA DEGLI ENOTRI.

LUIGIA IERACE



Formazione e ricerca sono indispensabili per essere sempre più competitivi. Sulla base di queste considerazioni, nell'anno accademico 2000-2001, è stato istituito nell'ateneo lucano il corso di laurea triennale in "Viticoltura ed Enologia" nell'ambito della facoltà di Agraria. "Per ottenere elevati livelli qualitativi - spiega il professor **Vitale Nuzzo**, tra i fondatori del corso - occorre, infatti, operare al massimo dell'efficienza nei diversi livelli della filiera produttiva. Per realizzare una vitivinicoltura competitiva, in un mercato ormai globalizzato e sempre più selettivo, occorrono supporti tecnici a livello della produzione, della trasformazione e del mercato, quali quelli forniti da un percorso accademico appositamente progettato".

"Non mancano nè i vitigni nè le aziende, ma bisogna passare dalla conduzione familiare di vecchio stampo a quella imprenditoriale. Occorre fare il salto di qualità - sottolinea il professor **Antonio Rotundo**, coordinatore del Master di II livello in "Viticoltura ed enologia" - per-

ché il comparto viti-vinicolo ha bisogno di figure professionali che oltre alla gestione e al controllo dei processi produttivi, sappiano analizzare i mercati, approfondire le esigenze dei consumatori, razionalizzare la fase commerciale della filiera viti-vinicola, area molto critica e non sempre ben gestita".

In questa direzione ampia e completa è l'offerta dell'Università della Basilicata a partire dalla laurea "breve" nella quale fino ad oggi gli iscritti sono stati circa 120.

Un 30% degli iscritti proviene dalla **Campania, Puglia, Calabria, Molise**. Il corso si articola in tre anni, strutturati in tre periodi ciascuno, durante i quali lo studente segue lezioni, esercitazioni, corsi di laboratorio e altre attività per complessivi 180 crediti formativi universitari, utili per il conseguimento di Master e/o lauree specialistiche. "L'obiettivo - continua il prof. Nuzzo - è di formare tecnici che possiedano una preparazione universitaria, rivolta principalmente agli aspetti di carattere applicativo per un ra-

pido inserimento nel mondo del lavoro. E così accanto alla didattica e alle attività di laboratorio, sono previste convenzioni con aziende vitivinicole lucane e nazionali per lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo oltre ai progetti Erasmus con università europee".

Il futuro "enologo" a una adeguata padronanza dei metodi e contenuti scientifici generali, affiancherà l'acquisizione di specifiche conoscenze professionali. Pertanto, in aggiunta alle necessarie cognizioni di base e di almeno una lingua straniera, le competenze acquisite comprendono la conoscenza, sia metodologica che culturale e professionale, delle tecniche di allevamento e difesa della vite, le tecniche enologiche di base e specialistiche.

Elemento caratterizzante e qualificante è lo stage formativo svolto all'esterno dell'Università grazie al quale lo studente ha l'opportunità di individuare una tipologia di settore e seguire in prima persona tutti gli aspetti operativi della materia, in un contesto reale ►►



ARCHIVIO UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

(aziende, laboratori, studi professionali, enti di ricerca, istituzioni pubbliche nazionali o estere, anche nel quadro di accordi internazionali).

Dalla laurea breve all'alta formazione, nella quale l'**Università di Basilicata** ha deciso di investire con l'organizzazione di un master di II livello rivolto a 25 laureati in **Agraria, Scienze, Farmacia, Ingegneria, Economia e commercio** e lauree equipollenti. È l'unico in Italia a godere del patrocinio del **Ministero delle politiche agricole e forestale (Mi-paf)**. Il bando, alla seconda edizione, forma esperti in scienze e tecnologie viticole ed enologiche.

Significativo l'apporto della **Regione Basilicata** che finanzia borse di studio fino al 95% del corso. Il Master - spiega il prof. Rotundo - ha due meriti: è l'unico del Sud che coniuga i due settori, della viticoltura e dell'enologia, e si distingue nel panorama nazionale per aver coagulato i migliori docenti degli atenei italiani. Sono previste lezioni frontali, ma anche visite ad aziende italiane ed estere (in **Francia** ad Arles, Montpellier, in **Borgogna** e nella zona dello **Champagne**), partecipazioni a fiere e mostre, nonché stage. L'obiettivo è di formare figure specializzate che portino a migliorare la qualità delle

produzioni attraverso la caratterizzazione e valorizzazione del ricchissimo patrimonio di vitigni autoctoni e dei vini da essi ottenuti.

Formazione ma anche ricerca ad altissimo livello. Dal 2000-2001 è stato attivato anche un dottorato di ricerca internazionale in "**Sistemi culturali, forestali e Scienze dell'Ambiente**", coordinato dal prof. **Sabino Aurelio Bufo** in collaborazione con le Università di **Ioannina (Grecia), Claude Bernard Lyon I (Francia) e Mohammed V Agdal (Marocco)**.

Il percorso didattico è triennale e attualmente sono 20 i dottorandi.

Stiamo lavorando - spiega Bufo - ad un progetto che tende a valorizzare le produzioni tipiche locali creando un disciplinare e puntando, in particolare sugli ef-

fetti salutistici del vino. Sono sperimentazioni che vengono effettuate per la prima volta in Basilicata e tendono a qualificare l'Aglianico e a speziare le singole molecole. Studi che costituiscono un modello per la comunità scientifica internazionale.

Insomma, per i nuovi enologi lucani c'è un mercato tutto da scoprire e ricco di prospettive. Alcune aziende hanno già chiesto i nominativi dei nostri studenti - dicono i professori Nuzzo e Rotundo - potranno trovare posto dalle aziende di produzione e trasformazione, al settore della ristorazione. Saranno in grado di operare nel campo gestionale e del marketing, ma anche in quello dell'impiantistica specifica per la lavorazione e nella valorizzazione del prodotto.

Una figura poliedrica e altamente competitiva. ●



ARCHIVIO UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

Giovanni Possidente, il primo enologo dell'Università lucana



È il primo enologo del corso di laurea in **Viticultura ed enologia** dell'**Università della Basilicata**. **Giovanni Possidente**, 40 anni, di **Lagopesole di Avigliano** si è laureato il 28 aprile scorso con il punteggio di 103 su 110.

Ero geometra e mi dedicavo alla libera professione in un ambito lavorativo ormai saturo. Così, appena è stato istituito il corso di laurea in viticoltura ed enologia, ho deciso di cambiare lavoro. Una scelta fatta a tavolino in maniera scientifica. Sono partito dalla considerazione - spiega Possidente - che l'agricoltura in senso generale è un settore povero, ma nell'economia globale il settore trainante è quello del vino che però paga lo scotto di una carenza di tecnici e della necessità di nuove tecnologie.

Nell'anno accademico 2000-2001 è iniziato il suo nuovo percorso di studi con un solo obiettivo: *entrare subito sul mercato, essere il primo*. E così è stato. Ma i vantaggi di essere in pole position si scontano con le difficoltà di un corso di studi nuovo, ancora non perfettamente messo a punto e con una sorta di diffidenza da parte delle aziende locali, che da sempre sono state costrette a rivolgersi ai loro tecnici di fiducia esterni del Nord.

Se fossi un giovane ventenne - dice Possidente - andrei fuori dalla Basilicata. Non sono riuscito a entrare in aziende lucane, neppure per il tirocinio, che poi, grazie all'interessamento di un mio professore, ho effettuato in una cantina sociale di Vicenza, che conta 1.500 soci. Mi hanno fatto vedere programmi e metodologie, tutti i loro segreti, insomma. Un'esperienza esaltante che vorrei mettere a disposizione dei nostri produttori, ma le aziende vinicole lucane sono blindate. Ho avuto qualche contatto, ma ha vita facile solo chi opera già nel settore.

Eppure Giovanni Possidente non si arrende. *Penso di continuare a studiare anche se la laurea specialistica manca nell'università della Basilicata. Bisogna crescere ancora, seguire master e avere il coraggio di cambiare.* (L. I.)

Giuseppe Leone nella "Terra dei Re"

Quando studio e mondo del lavoro si intrecciano e danno risultati. Motivazione, coraggio e passione. C'è tutto questo dietro le scelte di **Giuseppe Leone**, 47 anni, di **Potenza**, ma residente a **Rionero in Vulture**, secondo laureato del corso di "**Viticultura ed enologia**" nell'**Università degli Studi della Basilicata**. Leone si è laureato il 26 ottobre scorso, con il punteggio di 106/110, ed è enologo a tutti gli effetti nell'azienda viti-vinicola di Rionero in Vulture "**Terra dei Re**" (terradeire@terradeire.com), della quale è socio.

Produciamo uva e commercializziamo vino - spiega Leone -. La mia formazione l'avevo acquisita sul campo, si trattava di dare regole scientifiche a quello che ormai svolgevo nella pratica. Ho cominciato, partecipando a un corso di formazione di 1.200 ore per "tecnico in viti ed enologia" tenuto a Lagopesole. Poi mi sono iscritto al nuovo corso di laurea. Nella mia stessa azienda, cosa del tutto inconsueta, ho svolto il tirocinio. Si trattava di impiantare un vigneto ex-novo di Agliano in un terreno.

Tutta la procedura che un agronomo deve conoscere, Leone l'ha applicata nella sua azienda che ha gestito da solo, affiancato dal suo tutor. E in questa campagna 2004-2005 il neo-enologo ha potuto mettere in pratica i suoi studi: dalla fermentazione, ai controlli di temperatura, alle analisi dei vini, alle produzioni in vigna.

Prima - sottolinea Leone - ci avvalevamo di esperti di fuori regione, ora me ne occupo io. Oggi ai giovani manca l'intraprendenza; io con qualche anno in più di loro sono riuscito a collocare i miei studi in un ambito lavorativo, cosa che gli studenti che non sono del campo hanno difficoltà a fare. Ci vuole solo passione. (L. I.)



A three-year degree, a second-level master and a Ph.D. in international research, this is what the University of Basilicata offers in order to meet the needs of the wine sector in the land of the Enotri and the D.O.C. Aglianico del Vulture. This field needs professional figures who must be able not only to manage and control the productive processes, but also to analyse markets, examine closely consumer's needs and rationalise the trading phase of wine production.

The degree in oenology, which the Faculty of Agriculture started in the academic year 2001-02, also draws students from Puglia, Calabria, Campania and Molise. As said before, students can study for a short degree and 25 graduated students can join a second-level Master in 'Viticulture and Oenology'.

What is worth noticing about this Master is the fact that it is the only one sponsored by the Agriculture and Forest Ministry. It also claims the best university

professors of Italy. The University of Basilicata also offers a Ph.D. in International Research for Cultivation, Forest Systems and Environmental Science in collaboration with the universities of Greece, France and Morocco.

This project aims at enhancing local products by stressing the importance of the positive effects of wine on our health. These studies can also provide a model for the international scientific community.



AGLIANICA E VINITALY, I VINI LUCANI SI FANNO ONORE

ANGELO LA CAPRA

PUBBLIFOTO / OLYCOM SPA



Il fenomeno è esploso negli ultimi anni, da quando, cioè, i vini lucani occupano con sempre maggior spazio le passerelle di prestigio nazionali e internazionali. Bere lucano è molto *trendy*.

Dal "Vinitaly" di Verona, una delle maggiori rassegne mondiali del settore, ad "Aglianica", l'annuale rassegna regionale del buon bere di Basilicata, per finire ai riconoscimenti di guide e graduatorie specializzate del settore, per i vini lucani è tutto un susseguirsi di riconoscimenti, premi e giudizi positivi.

L'Aglianico del Vulture ha finora fatto da traino agli altri vini lucani, tra cui la seconda Doc regionale "Terra dell'Alta Val d'Agri" e la nuovissima Doc denominata "Matera", e la conferma la si è avuta nell'edizione 2005 del Vinitaly, seguita a distanza di pochi mesi da un appuntamento tutto lucano. È "Aglianica wine festival" (che quest'anno si è svolta all'interno del castello federiciano di Lagopesole), giunta al suo settimo anno di vita, la manifestazione di settore di maggior interesse regionale. E se a Verona i vini di Basilicata devono fare capolino tra i colossi mondiali della produzione vitivinicola, ritagliando-

si uno spazio piccolo ma assolutamente prestigioso, all'interno del loro territorio essi diventano assoluti protagonisti, richiamando appassionati ed enoturisti da ogni dove.

Due mondi diversi, Vinitaly e Aglianica, ma accomunati dalla esclusiva qualità dei vini presentati dai produttori lucani i quali partecipano con un interesse sempre maggiore a queste immancabili vetrine promozionali.

A Verona, tra gli oltre 4000 espositori, provenienti da circa 30 Paesi, c'erano quest'anno anche 41 aziende vitivinicole lucane, rappresentanti di un settore in forte ascesa, anche in considerazione del fatto che il Vinitaly 2004 si era concluso con una promessa: "l'Aglianico sarà uno dei vini del futuro". Un sogno che sta diventando più di una realtà visto che oltre 15.000 visitatori hanno affollato ad ottobre Lagopesole in occasione di "Aglianica 2005".

Rispetto al 1999, che è stato il primo anno della nostra rassegna - sottolinea Donato Rondinella di Forum, la società che organizza Aglianica - i numeri si sono praticamente triplicati ma, soprattutto, si è elevata, e di molto, la qualità del-

One of the major world-wide festival of the wine sector, Vinitaly, whose last edition was held last April in Verona, bears out the high quality of Lucanian wines.

It was then followed by 'Aglianica Wine Festival', a seven-year old event which was organised last October in Lagopesole. Though being two different worlds, the two festivals have in common

the exclusive high quality of the wines presented by Lucanian producers.

In Verona there were 41 Lucanian wine-producing companies beside more than 4000 exhibitors from all over the world. Last October more than 15.000 visitors thronged the Castle in Lagopesole during 'Aglianica 2005'. Mr Donato Rondinella from Focus, the company which is



la manifestazione. Quest'anno siamo stati più attenti agli aspetti mediatici della rassegna dove sono intervenuti giornalisti, esperti ed operatori da tutta Italia. Abbiamo curato in particolare gli aspetti legati all'eno-gastronomia - prosegue l'ideatore di Aglianica - organizzando eventi collaterali con la presenza di chef e di esperti di livello internazionale. Il successo è stato tale che nell'ultimo giorno della manifestazione abbiamo dovuto chiudere in anticipo le porte del castello e lasciare tanta gente fuori.

"Aglianica" costituisce l'esempio di come sia possibile creare un evento di grande richiamo in grado di valorizzare prodotti e territorio, un binomio inscindibile. Con Aglianica - aggiunge Donato Rondinella - diamo vita a un appuntamento che punta alla promozione del territorio e della sua cultura. All'interno degli stand di Aglianica sono presenti il 95 per cento dei produttori dell'area Doc del Vulture, i Consorzi che li rappresentano ed un gruppo di produttori provenienti da fuori regione accuratamente selezionati. Fino ad oggi la manifestazione non ha avuto una sede fissa, ma per il futuro pensiamo a darle una collocazione stabile. ●

in charge with the organisation of Aglianica, says, 'In comparison to the 1999 edition figures have tripled, but most of all the overall quality of the festival has become higher.

Through Aglianica we promote the territory and culture of Basilicata thanks to parallel high-quality wine-gastronomy initiatives too.

ENGLISH

Sapori e saperi

Negli ultimi dieci anni, in Italia, si è assistito ad una vera e propria rivoluzione del settore agroalimentare sotto l'aspetto della comunicazione e del marketing. In questo senso anche il settore del vino ha avvertito mutamenti che hanno portato il popolo degli "amatori" ad approfondire gli aspetti legati al buon bere. In questa ottica, i libri sul vino trovano sempre maggiori apprezzamenti tra il popolo degli amatori, rappresentando il complemento teorico - o la base di partenza - del piacere del bere.

Tra le pubblicazioni più significative inerenti la Basilicata segnaliamo la **Guida completa ai vini della Basilicata**, di **Luciano Pignataro**. Un omaggio al vino Aglianico frutto della terra di Basilicata, quella terra che scelse Federico II di Svevia per costruire i suoi castelli.

Una guida di contenuto e ricca di utili informazioni, che odora di storia e di vino e che, al pari del vino, si può leggere in diversi modi. Multidisciplinare: dalla storia del paese di produzione del vino alle sue caratteristiche organolettiche agli abbinamenti culinari ai consigli per gli acquisti. Nelle 126 pagine, il giornalista del Mattino riesce a descrivere benissimo "l'incredibile fermento che attraversa il Vulture". Parola d'ordine... non solo Vino!

Sempre Pignataro firma **La Basilicata è servita**. Sequel di un progetto che parte dalla vicina **Puglia**, la rivista si presenta come un regalo alla terra di **Basilicata**, alla sua tradizione enogastronomica da parte dei "cugini" pugliesi. La divisione in sei sezioni permette una lettura comoda e mirata a ciò che al lettore occorre conoscere dai ristoranti alle masserie alle cantine. Veloce viaggio nei luoghi più belli della Basilicata.

Nasce invece come prodotto editoriale di uno dei quotidiani venduti in Basilicata la **Guida ai Vini di Puglia e Basilicata**. Ideata e curata da **Bepi Costantino**, la guida si propone come veicolo di conoscenza dei vini lucani e pugliesi per anni vissuti all'ombra dei più noti vini italiani.

Una lettura per intenditori, per chi vuole immergersi nel magnifico mondo del vino, tra i suoi colori, i suoi bouquet e la sua storia. Un omaggio alla tradizione dei viticoltori lucani, impreziosito da immagini dove le tenute di Puglia e Basilicata emergono in tutto il loro splendore.

Segnaliamo infine **Repertorio dei Vini della Basilicata**. Accurata presentazione delle cantine e delle aziende vinicole lucane create da uomini, amanti dell'arte del vino in una terra dove "la malvarosa è un fiore". Alla praticità della consultazione si associa la vasta gamma di informazioni su ciascun vino prodotto in Lucania accompagnata dalla chiarezza delle etichette. (Chiara Vigna)



IL MERCATO DEL LAVORO SI APRE AI SOMMELIER

SONO 50 I SOMMELIER CHE LA SEZIONE LUCANA DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER (AIS) HA FORMATO SINO AD OGGI. DI QUESTI, 10 SONO PROFESSIONISTI, OVVERO, HANNO SCELTO DI FARE I SOMMELIER COME PRIMO MESTIERE.



La sezione lucana dell'Ais (**Associazione Italiana Sommelier**) si è insediata il 28 agosto 2004. È strutturata in tre delegazioni territoriali, **Potenza, Matera** e **Vulture Alto Bradano**, e si è impegnata nell'organizzazione di corsi per **sommelier** oltre che nella realizzazione

ANGELA DI MAGGIO

With three delegations spread all over the territory the Ais division of Lucania has trained fifty wine-stewards for a year. Among these, ten are professionals, or better, they have chosen of being wine-stewards as their first job. The Ais itself is involved in organizing both wine-

*di convegni e seminari sul tema del vino. Il tutto finalizzato a diffondere la cultura del vino e a valorizzare il patrimonio vinicolo presente sul territorio. "Non a caso - ha precisato **Sebastiano Papa**, referente di sezione ai servizi - la Basilicata racchiude nel suo scrigno di tesori preziosi anche tre Doc. Accanto al famoso Aglianico del Vulture, si sono aggiunti la Terra dell'Alta Val d'Agri e il doc Matera. Tutto ciò dimostra che l'attenzione*

nei confronti del vino sta aumentando e che per comunicare questo tesoro occorrono figure specializzate e competenti". "Certo - ha continuato Papa - in Basilicata manca ancora un programma di collaborazione con i produttori e mancano una serie di strutture, come ad esempio una enoteca regionale. Le condizioni, però, ci sono tutte per creare occupazione e per fare della figura del sommelier una professione. Si stanno prefigurando, anche se a fatica, degli scenari nuovi in cui il som-

melier riveste un ruolo fondamentale. Per compiere il salto di qualità, però, è necessario comprendere che il vino non è solo una bevanda da accompagnare ai cibi, ma un bene culturale che fa parte del territorio. Da qui passa il rapporto tra vino, territorio e turismo e solo facendo incrociare queste tre vie sarà possibile far aumentare le prospettive occupazionali. L'interesse nei confronti del vino - ha concluso il referente regionale - è testimoniato an-

steward courses and meetings and seminars about wine. Its objective is to spread the wine culture and to enhance the wine heritage present in the area.

Wine-stewards' tasks are dealing with wine tasting, matching wines to food according to their quality and origin, draw

up the wine list according to the menu and managing the cellar. Therefore, a wine-steward's mission is to increase the wine culture during the promotional and the marketing phase. Ongoing training allows them to develop and strengthen their professionalism.

che dal numero degli iscritti ai corsi Ais della sezione lucana che sono più di un centinaio".

Ma chi è il sommelier e quali sono i suoi compiti? Sa gestire la degustazione del vino, sa abbinare in maniera adeguata i vini al cibo rispettando la loro tipicità e la loro provenienza, sa redigere la carta dei vini in sintonia con il menù e sa gestire la cantina. Lo studio e l'applicazione pratica, poi, fanno di lui un vero e proprio comunicatore del vino.

La sua missione è quella di accrescere la cultura del vino, sia nella fase della promozione che in quella della commercializzazione. Una professionalità che si costruisce e si consolida attraverso la formazione continua. L'Ais organizza, infatti, corsi di specializzazione di tre livelli. Ogni livello comprende 15 lezioni. Con il primo livello gli allievi entrano in contatto con l'appassionante mondo del vino e apprendono la tecnica della degustazione e le funzioni del sommelier, dallo stile nel servizio all'organizzazione di una cantina, dall'uso corretto dei bicchieri al rispetto della bottiglia e del suo contenuto.

Con il secondo si approfondiscono le realtà dell'**Enografia Nazionale e Internazionale**, la geografia del vino d'Italia e del mondo, fino all'apprendimento di un linguaggio comune per parlare del Vino. Il terzo e ultimo livello tratta la **Metodologia dell'Abbinamento Cibo-Vino**: dalla teoria di una scheda grafica alle prove nei banchi d'assaggio con le diverse tipologie di vino insieme alle preparazioni di cibo. ●

LE AZIENDE LUCANE PRESENTI SUL MERCATO

RAGIONE SOCIALE	INDIRIZZO	CITTÀ	TEL.	E-MAIL
ACINAPURA SALVATORE	AZ. GINNARI, 5	75028 TURSI (MT)	0835 810035	
AGRI. BIO RAPOLLA	VIA TORQUATO TASSO, 3	85027 RAPOLLA (PZ)	0972 760738	
ALOVINI	VIA GRAMSCI, 30	85013 GENZANO DI LUCANIA (PZ)	0971 776372	info@alovini.it
ASSOCIAZIONE AGRICOLA TAVERNA	CTR. TAVERNA,15	75020 NOVA SIRI SCALO (MT)	0835 877083	taverna@heraclea.it
AZIENDA AGRICOLA ALLEGRETTI	P.ZZA CARACCIOLLO, 4	85022 BARILE (PZ)	0972 770549	info@aglianicodelvulture.it
AZIENDA AGRICOLA ARTUSO	VIA S. RITA, 14	75024 MONTECAGLIOSO (MT)	0835 207379	
AZIENDA AGRICOLA BASILISCO	C.SO UMBERTO I, 129	85028 RIONERO IN VULTURE (PZ)	0972 720032	basilisco@interfree.it
AZIENDA AGR. BIOLOGICA PISANI	CTR. S. LORENZO	85059 VIGGIANO (PZ)	0975 314663	info@vinibiologicipisani.it
AZIENDA AGRICOLA BISCEGLIA	VIA ALBINI, 3	85024 LAVELLO (PZ)	0972 84085	
AZIENDA AGR. CANTINE GRAZIANO	VIA PONTE, 25	85036 ROCCANOVA (PZ)	0973 833425	
AZIENDA AGRICOLA CARILLI GIUSEPPE	C.SO GRANDE, 135	85023 FORENZA (PZ)	0971 733006	
AZIENDA AGRICOLA ELENA FUCCI	CTR. SOLAGNA DEL TITOLO	85022 BARILE (PZ)	0972 770736	
AZIENDA AGRICOLA EUBEA	VIA ROMA, 209	85028 RIONERO IN VULTURE (PZ)	0972 723574	azienda_eubea@hotmail.it
AZIENDA AGRICOLA F.LLI DRAGONE	P.ZZA DEGLI OLMII, 67	75100 MATERA	0835 261740	info@dragonevini.it
AZIENDA AGRICOLA FALCIGLIA	VIA CAMPOFREDDO, 5	75028 TURSI (MT)	0835 810174	info@falciglia.it
AZIENDA AGR. FILOMENA PONZIO	VIA SOLDATO LAURIA, 9/B	85038 SENISE (PZ)	0973 686563	ponfil@tiscalinet.it
AZIENDA AGR. FONTANAROSA	VIA ROMA - TERZO CAVONE	75020 SCANZANO JONICO (MT)	0835 930185	loscalzo@heraclea.it
AZIENDA AGRICOLA MACARICO	PIAZZA CARACCIOLLO, 7	85022 BARILE	0972 771051	info@macarico.it
AZIENDA AGR. MASSERIA LANZOLLA	LOC. NOCITO	75023 MONTALBANO J.CO (MT)	0835 691197	
AZIENDA GIANNATTASIO	PIAZZA BOZZA	85022 BARILE (PZ)	0972 770571	
AZIENDA VINICOLA PATERNOSTER	VIA NAZIONALE, 23	85022 BARILE (PZ)	0972 770224	paternoservini@tiscalinet.it
AZ. VITIVINICOLA POGGIO FIORITO	VIA VITTORIO EMANUELE, 56	85025 MELFI (PZ)		poggiofiortolucano@interfree.it
BASILIUM WINERS SCARL	CTR. PIPOLI, 4	85011 ACERENZA (PZ)	0971 741449	info@basilium.it
CA.VI.DA. TENUTA DEL PORTALE	LOC. LE QUERCE	85028 RIONERO IN VULTURE (PZ)	0972 724691	
CANTINA BONIFACIO FRANCESCO	VIA MAD. DELLA SCALA, 9	85029 VENOSA (PZ)	0972 32822	
CANTINA DI VENOSA S.C.A R.L.	VIA APPIA - LOC. VIGNALI	85029 VENOSA (PZ)	0972 36702	info@cantinadivenosa.it
CANTINA GAMMONE S.C.A R.L.	VIA AUGUSTO IMP., 13	85029 VENOSA (PZ)	0972 374774	vinigammone@tiscalinet.it
CANTINA SOC. DEL VULTURE A R.L.	LOC. SAN FRANCESCO	85028 RIONERO IN VULTURE (PZ)	0972 721062	
CANTINE DEL NOTAIO	VIA ROMA, 159	85028 RIONERO IN VULTURE (PZ)	0972 717111	gerardo.giura@tin.it
CANTINE DI PALMA S.R.L.	CTR. SCALONI - ZONA PIP	85028 RIONERO IN VULTURE (PZ)	0972 722891	info@cantinedipalma.com
CANTINE SASSO	CTR. LE QUERCE	85022 BARILE (PZ)	0971 470709	
CASA MASCHITO	VIA NITTI, 18	85020 MASCHITO (PZ)	0972 33077	casamaschito@tiscalinet.it
CASA VINICOLA ARMANDO MARTINO	VIA LUIGI LA VISTA, 2/A	85028 RIONERO IN VULTURE (PZ)	0972 721422	martinovini@tiscalinet.it
CASA VINICOLA D'ANGELO	VIA PROVINCIALE, 8	85028 RIONERO IN VULTURE (PZ)	0972 723495	dangelowine@tiscali.it
CASA VINICOLA F.LLI NAPOLITANO	VIA MATTEOTTI, 40	85028 RIONERO IN VULTURE (PZ)	0972 721040	info@vininapolitano.it
CASTELLO DI MONTESERICO SRL	VIA SAN FRANCESCO 75	85024 LAVELLO (PZ)	348 5810678	
CERVINO DONATA MARIA	VIA V. EMANUELE, 36/A	85036 ROCCANOVA (PZ)	0973 833041	cervinovino@libero.it
COLLARINO FRANCESCO PAOLO	VIA VITTORIO EMANUELE, 28	85036 ROCCANOVA (PZ)	0973 833513	f.collarino@virgilio.it
COLLI CERENTINO SRL	VIA SANREMO, 26	85025 MELFI (PZ)	0972 237587	
CONSIGLIO DONATA MARIA	VIA MICHELE RIGILLO, SNC	85028 RIONERO IN VULTURE (PZ)	0972 720018	
CONS. TUT. AGLIANICO DEL VULTURE	S.S. 93	85022 BARILE (PZ)	0972 770386	coviv@tiscalinet.it
CONS. VIT. ASS.DEL VULTURE S.C.A R.L.	VIA RAPOLLA, 93	85022 BARILE (PZ)	0972 770386	
CROCCO CLAUDIO	VIA KENNEDY, 36	75023 MONTALBANO JONICO (MT)	0835 692537	
ELEANO DI CALICE E GRIECO SNC	C.DA PIAZZOLLA	85028 RIONERO IN VULTURE PZ	0972 724045	
ITALCOMES IL MERCANTE DEL SUD	RIONE 1° MAGGIO	85022 BARILE (PZ)	0972 770267	italcomes@tiscalinet.it
LA LUCE MICHELE	VIA ROMA, 21	85020 GINESTRA (PZ)	0972 646145	vinilaluce@libero.it
LAGALA VITICOLTORI IN VULTURE	C.DA LA MADDALENA	85029 VENOSA (PZ)	0972 37292	
LUCANIA S.A.S DI PICCIN	C.P. 47	85025 MELFI (PZ)		
MERUM SCARL	PIAZZALE A. BOZZA, 1	85022 BARILE (PZ)	0972 770072	
PATERNOSTER GIOVANNI SRL	PIAZZALE A. BOZZA, 4	85022 BARILE (PZ)	0972 770072	
PELLEGRINO VITICOL. PICC. S.C.A R.L.	CTR. PIANI DI CAMERA, S.S. 168	85029 VENOSA (PZ)	0972 32111	info@pellegrinoviticoltori.com
PROGETTO DIVINO S.A.S.	VIA NAZIONALE, 76	75100 MATERA	0835 262851	progetto.divino@hsh.it
SIAO S.R.L.	Z. I. LA MARTELLA	75100 MATERA	0835 307748	info@ortotonico.com
SOLIVO SRL	VIA V. EMANUELE, 23	85010 BANZI (PZ)	348 7814966	
TENUTA LE QUERCE S.R.L.	CTR. LE QUERCE	85022 BARILE (PZ)	0971 470709	tenutalequercie@tin.it
TERRA DEI RE	VIA FORNACE, 15	85028 RIONERO IN VULTURE PZ	0972 721162	leone2000@katamail.com
TERRE DEGLI SVEVI - GIV	LOC. CAGGIANO	53036 POGIBONSI (SI)	0577 998513	terredeglisvevi@giv.it
VIGNE DI MEZZO	P.ZZALE STAZIONE, 1	85022 BARILE (PZ)	0825 9866	
VINICOLA CANGI	VIA SAN PIETRO 23	85023 FORENZA (PZ)	0971 776337	
	CTR. CHIANIZZI - Z. I.	85038 SENISE (PZ)		amecastel@tiscali.it