



*"Nunc vobis petite curas"*  
(Ora scaricate col vino gli affanni)  
Orazio, *Odi*, 1.7.21

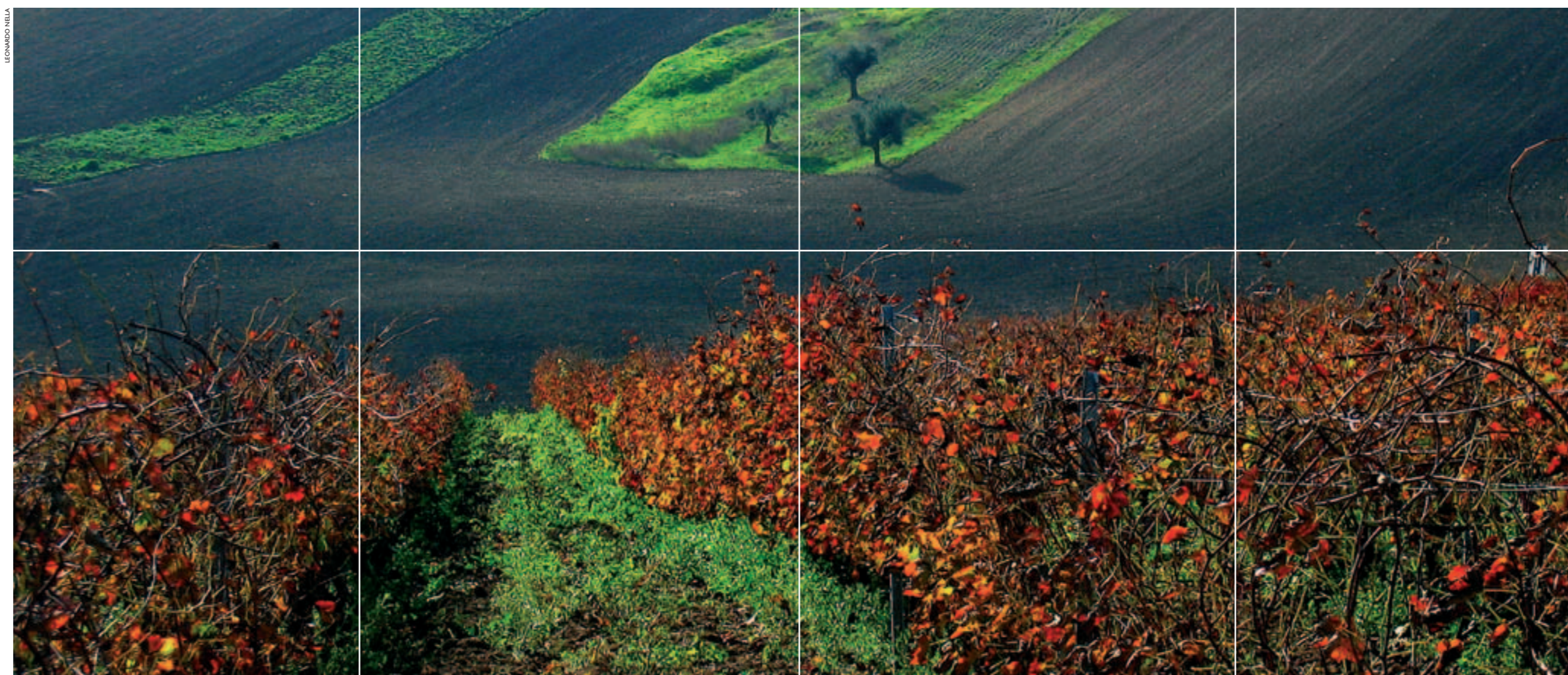
*passepourtout*

### La doc Aglianico del Vulture

La doc è stata riconosciuta nel 1971 e interessa i comuni di Acerenza, Atella, Banzi, Barile, Forenza, Genzano in Lucania, Ginestra, Lavello, Maschito, Melfi, Palazzo San Gervasio, Rapolla, Rionero in Vulture, Ripacandida e Venosa. Il disciplinare prevede un invecchiamento di almeno un anno prima della commercializzazione con una resa minima per ettaro di 100 quintali di uva. La riserva

prevede cinque anni di invecchiamento di cui due in botti di legno. È prevista anche la tipologia spumante. L'odore è vinoso con un profumo delicato che migliora con l'invecchiamento.

Il sapore è asciutto, sapido, fresco, armonico, giustamente tannico. Gli abbinamenti variano dalla pasta al pomodoro nelle versioni più semplici, quando il vino è trattato solo con l'acciaio, ai formaggi stagionati e alle carni quando è lavorato in legno. (L. P.)



### La doc Matera

La doc è la più giovane, riconosciuta nell'aprile 2005, diventa operativa da quest'anno. Le tipologie previste sono il rosso (sangiovese al 60%, aglianico 10%, primitivo 10%, altre a bacca rossa riconosciute), il primitivo (minimo 90%), rosso moro (cabernet sauvignon 60%, primitivo 20%, merlot 10%), bianco (malvasia bianca di Basilicata 70%, greco 10%), spumante metodo classico (malvasia

bianca di Basilicata 70%, greco 10%). I comuni interessati sono tutti quelli della provincia di Matera. Le possibilità di abbinamento sono infinite: i rossi vanno sicuramente con i piatti conditi con il pomodoro, le carni, i formaggi stagionati; i bianchi con la cucina di pesce dello Jonio ma anche con le zuppe, fave e cicorie, i formaggi a pasta filata, la pasta con i legumi e le verdure di stagione. Lo spumante va servito come aperitivo e bevuto sui frutti di mare. (L. P.)

### La doc Terre dell'Alta Val d'Agri

La doc è stata riconosciuta il 5 giugno 2003 e interessa i comuni di Grumento Nova, Moliterno, Viggiano in provincia di Potenza. La tipologia rosso prevede merlot minimo 50%, cabernet sauvignon minimo 30%, altri vitigni a bacca rossa in provincia di Potenza autorizzati fino a un massimo del 20%. Colore: rosso rubino tendente al granato. Profumo: gradevole, fruttato. Sapore: armonico, rotondo. Nel rosato:

merlot minimo 50%, cabernet sauvignon minimo 20%, malvasia di Basilicata minimo 10% e altri vitigni a bacca bianca non aromatici autorizzati in provincia di Potenza fino ad un massimo del 20%. Si abbina alla pasta al ragù, alle carni, alle zuppe di pesce. L'invecchiamento deve essere di un anno con almeno tre mesi di affinamento in bottiglia. Il rosato può andare in commercio a partire dal 1 marzo successivo alla vendemmia. Si abbina alle zuppe e alla cucina di mare. (L. P.)

### La igt Grottino di Roccanova

Riconosciuta il 14 marzo 2000 interessa i comuni di Castronuovo di Sant'Andrea, Roccanova e Sant'Arcangelo in provincia di Potenza. Tipologie: rosso (anche novello), rosato (anche frizzante e amabile), bianco (anche frizzante, amabile e passito). Alcol minimo: 11% per i rossi e i rosati, 10,5% per i bianchi, 14% per i bianchi passiti. Possono essere usate tutte le uve autorizzate in provincia di Potenza.

### La igt Basilicata

Riconosciuta il 15 novembre 1995 interessa tutti i comuni della regione. Le uve usate sono tutte quelle autorizzate nell'intero territorio. Tipologie: rosso (anche novello e frizzante), rosato (anche frizzante), bianco (anche frizzante). Alcol minimo: 10, 5% per i bianchi, 11% per i rosati e i rossi. Per le uve aromatiche destinate alla produzione del passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta. (L. P.)

