

ROCCANOVA/Raccolta delle uve Malvasia nera di Basilicata, Sangiovese, Cabernet-Sauvignon, e Montepulciano che sono alla base del disciplinare della Doc di Roccanova ottenuta nel 2009

# La vendemmia che sarà Grottino

*"Lagaria" che già produce i vini "Mmast" Igp "Basilicata" sarà la sesta azienda a produrre il pregiato vino di Roccanova a Denominazione di Origine Protetta*

L'uva "Malvasia nera di Basilicata" è quasi 23 gradi zuccherini. Segno che si può raccogliere. L'ok arriva da Raul Lenaz, enologo di Conegliano da anni trapiantato in Basilicata con riconosciuta professionalità acquisita a quell'Istituto "Cialenga" del centro veneto che è una delle 11 scuole italiane dove si studia Enologia. E' l'ordine che si aspettava per dare il via alla vendemmia attesa già da giorni e per cui tutta la famiglia si mobilita. E' sabato e di buon ora si va a "Piano Miriell" nella "Difesa dei Polledri", a qualche chilometro dal paese. Oltre alla Malvasia si raccoglie anche l'uva Sangiovese, Cabernet-Sauvignon e Montepulciano. Le qualità indicate dal disciplinare per fare il "Grottino di Roccanova" a Denominazione di origine Protetta. Ed è la prima volta per l'azienda "Lagaria" di Vincenzo Bellizio che da tre anni produce vini "Igp Basilicata" ma che ora si avvia ad operare nel segno del "Grottino". E sarà la sesta azienda che si affiancherà alle altre cinque: Azienda "Graziano", Azienda "Torre Rosano", "Vini Cervino", Azienda "Giuseppe Chiaradia" e Azienda vinicola "De Biase" (questa con sede a Castronuovo di Sant'Andrea). Entusiasmo a non finire per la comitiva che festosa si aggira tra i filari. Donne e uomini impegnati in un'attività agricola che a Roccanova da lunga data viene sempre vissuta con grande intensità. Proprio come il 22 settembre scorso quando anche noi ci siamo

uniti alla compagnia. Circa tre ore di lavoro e 15 quintali di buona uva rossa biologica sono già nelle cassette: 75 in tutto. Carico sul trattore e via in cantina. Qualche ora dopo anche la pigiatura e diraspatura è già completata con le moderne attrezzature. Poco più di 10 i quintali ottenuti. Un momento di pausa e un pasto frugale con cibi dal sapore d'altri tempi, mentre sale



l'odore inebriante del mosto che già ribolle e porta alla mente i versi di "San Martino" del Carducci. Ancora una misurazione del mosto: 23 gradi. Segno che alla fine si avrà un vino con un valore alcolometrico tra il 13-14%. Fermentazione di quasi una settimana in attesa che scenda a zero gradi poi tutto passerà nelle botti di acciaio dove

riposerà per circa sei mesi sempre sotto ispezione costante dell'enologo per i processi necessari. Il primo maggio ancora un controllo e poi - come deciso da questa azienda - il passaggio in barrique, botti di legno di rovere francesi di poco più di 2 quintali, capaci di conferire al vino particolari caratteristiche e profumi che ne fanno la "struttura". Altri tre mesi di affinamento. Ultima supervisione dell'enologo, che è anche appassionato sommelier, sarà ad agosto quando darà il via all'imbottigliamento. Allora sarà "Grottino di Roccanova" Dop per 1300 bottiglie. Non ha ancora deciso il titolare, ma per alcune potrebbe anche scegliere, sempre con l'ok dell'enologo, di destinarle a "rosso Riserva". Allora si dovrà completare l'invecchiamento di 36 mesi a partire dal 1° novembre nelle caratteristiche grotte scavate nella massa arenaria. Poi non resta che brindare col "Grottino" etichetta "Mmast24". In omaggio al 94enne Raffaele Bellizio "U Mmaster", (papà del titolare dell'azienda) che costruiva i basti per gli asini (Mmast a Roccanova) dove anticamente venivano legati i "varlach" contenitori a forma di barile utilizzati per portare le uve in cantina. Un simbolo "u Mmast" che è diventato il marchio per questa nuova azienda "pronta- come sottolinea il titolare dell'azienda, Vincenzo Bellizio - ad affacciarsi nel mondo della Dop vino 'Grottino di Roccanova' e ad entrare nel Consorzio di tutela".

**Andrea Lauria**

Oltre 50 gli ettari di vigneto registrati alla Camera di Commercio per produrre l'apprezzato vino

## Tutti i numeri del "Grottino di Roccanova"

*Produzione di 250mila bottiglie di vino Dop (Denominazione di origine protetta)*

Il vino "Grottino di Roccanova" che ha ottenuto al Doc nel 2009, oggi Dop, può contare su una produzione di circa 250 mila bottiglie, frutto dell'investimento e lavoro delle cinque aziende produttrici dell'ottimo nettare di Bacco, alle quali se ne sta per aggiungere una sesta. Tutte hanno la sede legale a Roccanova tranne una che risiede a Castronuovo di Sant'Andrea, comune che, insieme a Sant'Arcangelo, fa parte dell'areale del "Grottino di Roccanova".

I vigneti registrati a "Grottino" sono poco più di 50 ettari, ma la produzione di vino in particolare a "Igp Basilicata" (Indicazione geografica Protetta) denominata Basilicata può contare su una superficie di quasi 500 ettari distribuiti nel territorio dei tre comuni. Con Roccanova che oggi ne conta quasi la metà mentre agli inizi del '900



erano all'circa 800 gli ettari, mentre le caratteristiche grotte del vino (da qui il nome il Grottino) sparse lungo la periferia dell'abitato erano addirittura 356 come riporta il catasto onciario del 1757. Un segno inconfondibile e identitario di Roccanova storicamente riconosciuto "paese del vino". Terra dove l'arte di saper fare il vino trova riferimenti storici di lunga data, perfino nella "Historia Natu-

ralis" di Plinio il vecchio. Quell'arte diventata tradizione che oggi sa ben coniugarsi con il business e i mercati sempre più esigenti, dove la "Basilicata da bere" sa farsi apprezzare alle mostre e saloni dedicati e ancora più dai consumatori con i suoi vini di pregio che rappresentano le quattro Dop lucane: l'Aglianico, il "Grottino di Roccanova", "Matera Dop" e "Terra dell'Alta Val d'Agri".