

Basilicata

La Basilicata attraverso gli occhi della donna

di Max Brod

E' donna e pure giovane. Il Sindaco di Acerenza, in una Regione tradizionalista come la Basilicata, già per questo merita di essere interpella-

ta, anche solo per sapere che vino beve un'amministratrice dal carattere così forte. Non solo. Rossella Quinto ha deciso di farsi carico anche di un altro ruolo, in un settore tipicamente



Rossella Quinto, Sindaco di Acerenza e Coordinatore Regionale Città del Vino racconta la sua regione: passione, tradizioni e grandi vini sono gli elementi di questa terra ruvida all'inizio, e dolce in fondo

maschile anche quello: è coordinatore delle Città del Vino Basilicata. Una donna determinata insomma, come il vino principe della sua Regione, l'Aglianico, ma sensibile e di ampie vedute: "Adoro i vini del trentino, e vorrei che il Valpolicella fosse prodotto nella mia Regione" ci confessa.

Sindaco, quante sono le città del vino lucane?

"Le città del vino sono 10, ma stiamo cercando di allargare il gruppo. Stiamo progettando insieme all'assessore all'agricoltura in Regione Rosa Mastrosimone - con la quale ho grande empatia nonostante le differenze di colore politico - degli eventi a tal fine. La principale difficoltà nella nostra terra è la viabilità tra diverse aree della

Basilicata".

Cosa significa per un Comune essere Città del Vino?

"È un connubio importantissimo - e ancora troppo sottovalutato dai sindaci lucani - tra esigenze delle amministrazioni pubbliche e quelle degli operatori locali. Significa avere una marcia in più come Comune, attenzione per l'ambiente e cura nello sviluppo di un settore - quello del vino - che si merita un ruolo trainante in Basilicata".

Qual è il suo "rapporto" col vino?

"Il vino è forse il più affascinante prodotto locale. Il principe qui è l'Aglianico, un vitigno con grande fascino, che racconta molto della terra in cui viene prodotto; anche se non sono una grande bevitrice mi piace il vino che produce, dal sapore ruvido all'inizio e fruttato e profondo dopo, proprio come noi lucani. È un vino di nicchia, a causa delle quantità prodotte, ma questo non deve essere un limite. Nonostante i notevoli risultati nel resto d'Italia e all'estero, mi piacerebbe che fosse conosciuto di più anche tra i lucani".

Quali vini prodotti fuori dalla Basilicata apprezza?

"Adoro i vini trentini e veneti, vini decisamente particolari. Apprezzo particolarmente il Valpolicella, mi piacerebbe che fosse prodotto nella mia Regione".

Quali sono i passi avanti che devono ancora fare i produttori lucani?

"I produttori dovrebbero essere

un po' più audaci, ed uscire dal guscio. In Basilicata abbiamo difficoltà ad avere più consapevolezza delle nostre qualità".

La Basilicata sarà presente al Vinitaly?

"La Basilicata è sempre presente al Vinitaly; è la Regione che fa da raccordo tra i produttori, che provvedono poi autonomamente alla propria vetrina. Il Vinitaly è una manifestazione all'interno della quale i produttori raccolgono sempre ottimi riscontri".

È difficile essere donna nel mondo del vino, un mondo tipicamente maschile?

"Per una donna ci sono molte difficoltà quando ci si occupa di cose, tra virgolette, da uomini. Come la politica o il vino. Ma le cose stanno cambiando, la sensibilità femminile credo possa aiutare a capire la grandezza di questo prodotto, che rappresenta - in Basilicata - il popolo che lo produce. Non le nascondo che le difficoltà ci sono, ma per carattere, la mia testardaggine mi porta a pensare che andando verso le buone pratiche possiamo creare un'inversione culturale, che ci faccia uscire da questo isolamento culturale. Perché il vino non è solo economia è anche cultura".

**Basilicata al Vinitaly
Padiglione 7B**



Rossella Quinto

Classe 1972, originaria di Corato (Bari) ma trapiantata fin da bambina ad Acerenza. Laureata in Economia e commercio, dal 2009 è Sindaco del Comune di Acerenza.

Cantina di Venosa: ambasciatori di Aglianico nel Mondo

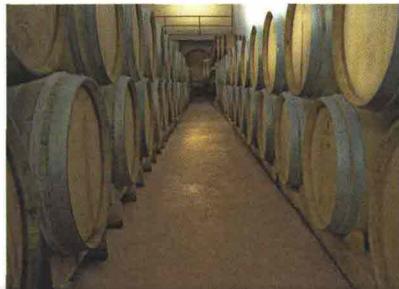
Rappresentano il 70% dell'Aglianico italiano, sono ultra certificati e presenti sui mercati internazionali. Per assaggiare i loro vini in compagnia degli "autori" le soluzioni sono due: Basilicata o Vinitaly

400 soci per oltre 800 ettari di vigneto, un milione di bottiglie di cui il 95% è Aglianico del Vulture per una produzione del vitigno che copre il 70% sul totale. Questi i numeri da capogiro di Cantina di Venosa, che distrugge il binomio grande quantità/scarsa qualità ed infatti è una delle prime aziende del Sud Italia certificate nella sicurezza alimentare con ISO22000, BRC ed IFS. I vigneti, collocati in tre differenti macrozone, sono gestiti sotto la supervisione del Presidente Francesco Perillo, con la

consulenza degli agronomi Rocco e Francabandiera, l'enologo Luigi Cantatore, il resp. produzione Calviello ed il resp. commerciale Antonio Teora. Delle 14 etichette - che vi conviene degustarli di persona al Vinitaly 2013 (padiglione 7B stand H6) o direttamente nel territorio di origine, la Basilicata - spiccano i monovarietali da Aglianico: "Terre di Orazio" affinato in botti da 25 Hl e tonneaux da 5 e 7 Hl, "Gesualdo da Venosa" (affinam. 50% acciaio 50% barriques) e "Carato" affinato in sole barriques per 18/24 mesi. Tra i bianchi in-

vece gli outsiders sono "Terre di Orazio dry muscat" (da Moscato Bianco) e "D'Avalos" (da Malvasia di Basilicata). Vini moderni, che sfuggono alla vecchia concezione di Aglianico, sono fruttati, rotondi, per tutti i palati, un assaggio obbligatorio per chi si considera un vero enofilo. (m.b.)•

Il mercato di riferimento di Cantina di Venosa è l'Italia, ma i suoi vini sono apprezzati anche in Germania, Svizzera, Cina, Giappone e Stati Uniti. Saranno presenti al Prowein di Dusseldorf.



Cantina di Venosa: the ambassadors of Aglianico in the world

They represents the 70% of the production of Aglianico in Italy, acknowledged in Italy and abroad. There are only two ways to taste these wines with their creators, in Basilicata or at Vinitaly.

400 partners for more than 800 ha of vineyards, one million bottles 95% of which is Aglianico del Vulture for a 70% of the total production of this variety; these are the numbers of Cantina di Venosa, the winery that demolishes the prejudice that big numbers mean low quality. In fact, it's one of the first realities of the southern Italy that has received the ISO22000, BRC and IFS certification. Its vineyards grow in three different areas and

managed by President Francesco Perillo, with the expert advises of the agronomists Rocco and Francabandiera, of the oenologist Luigi Cantatore, of the production manager Calviello and of the sales manager Antonio Teora. The winery proposes 14 labels - it will be possible to taste them at Vinitaly, pavilion 7B stand H6) or directly in Basilicata. Among them the monovarietal Aglianico stand out: "Terre di Orazio" refined in 25 Hl oak barrels and

5 and 7 Hl tonneaux. "Gesualdo da Venosa" (50% refined in steel and 50% in barriques) and "Carato" refined for 18-24 months in barrique. Among the white wines, the outsiders are "Terre di Orazio dry muscat" (Moscato Bianco) and "D'Avalos" (Malvasia di Basilicata). All these labels are modern wines that go beyond the traditional idea of Aglianico: fruity, round labels, suitable for every taste, an unmissable experience for connoisseurs. •