



≈ D.O.C. TERRE DELL'ALTA VAL D'AGRI ≈



## Consorzio di tutela e valorizzazione della DOC Terre dell'Alta Val d'Agri

*Il Consorzio è la storia di alcune piccole aziende vitivinicole della Val d'Agri che hanno voluto raccogliere la sfida di preservare e valorizzare la tradizione che finora è rimasta patrimonio riservato ed esclusivo dei nostri contadini.*



*Nel* 2003, appena ottenuto il riconoscimento a DOC della zona, i viticoltori della Valle hanno voluto costituire per libera iniziativa un **Consorzio di Tutela e Sviluppo** al fine di rappresentare la massima istituzione a salvaguardia della qualità, di promuovere in modo organico

e sistematico il vino appena riconosciuto, e autodisciplinarsi stabilendo i criteri essenziali per tutelare il vino di questo straordinario territorio. Oggi il *Consorzio* conta **14 soci** ma molti altri sono sul punto di aderire, organizzandosi per l'imbottigliamento o per il conferimento delle uve.



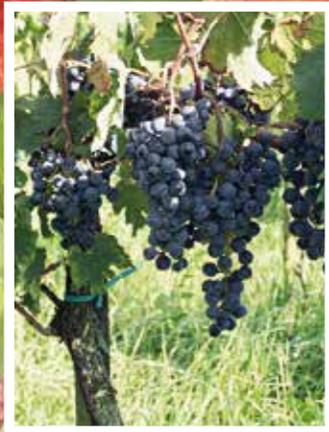
## Il Vino

*Il territorio di produzione della DOC Terre dell'Alta Val d'Agri non è molto esteso ed è compreso nei terreni maggiormente vocati dei Comuni di Grumento, Moliterno e Viggiano.*

*Questa* eccellenza enologica è ottenuta da due vitigni tradizionali per l'alta val d'Agri, il Merlot e il Cabernet Sauvignon, che in questa zona della Basilicata esaltano le loro caratteristiche, grazie alle forti escursioni termiche estive, quando le uve sono in piena maturazione.

Sono tre le tipologie di vino che vengono realizzate: il “**Rosso**”, che può seguire un invecchiamento di minimo un anno, il “**Rosso Riserva**” che invecchia due anni e il “**Rosato**” che prevede anche l'utilizzo di Malvasia Bianca di Basilicata.

Grazie alla sinergia tra enti locali e agli operatori vinicoli della zona, il riconoscimento della DOC per il “**Terre dell'Alta Val d'Agri**” è arrivato a compimento nel 2003, consentendo di migliorare la gestione delle produzioni e la professionalità delle aziende vitivinicole.



## Il Terroir

*Siamo convinti che un grande vino deve essere espressione del territorio che lo produce, perciò crediamo fermamente in quella che è la vera ricchezza della Lucania: l'ambiente, dove l'eco-compatibile si è naturalmente sviluppato e si è sempre, naturalmente, mantenuto.*

*È da qui* che trae origine la qualità della materia prima, grazie ad un insieme di fattori che determinano un *unicum* senza il quale l'uva non acquista quelle caratteristiche essenziali per esaltare il vino di un territorio. Il terreno è alluvionale e ricco di sabbia ed argilla con poco limo, atto a dotare i vini di struttura, pienezza e colore; il clima montano compensa il calore meridionale con un ambiente fresco ma assoluto che porta a maturazione le uve in condizioni ideali. Completano le caratteristiche del *terroir* le escursioni termiche elevatissime che accompagnano le uve da agosto fino alla maturazione che avviene nella seconda metà di ottobre.

*Sono queste le condizioni ottimali di partenza che danno personalità e carattere alle uve dell'Alta Val d'Agri, le quali, con un'attenta vinificazione, trasmettono al vino unicità e tipicità.*



## La Storia

*Le origini della tradizione vitivinicola lucana risalgono all'antica Enotria, "terra della vite coltivata con il sostegno di un palo", che comprende le odierne Campania, Basilicata e Calabria.*

*Pratiche legate alla vite* e alla produzione di vino in Italia meridionale vengono registrate già nella seconda metà del II millennio a.C., come pure nella Grecia continentale. Quando, nell'VIII secolo, i Greci approdaron nel Sud Italia, furono sorpresi nello scoprire una preesistente attività di domesticazione e produzione vinicola. Per giustificare la presenza di queste pratiche evolute fra i "non greci", venne introdotto il mito di capostipiti *eponimi* come *Italo* ed *Enotro*, entrambi con richiamo esplicito alle tradizioni agricole e viticole della Grecia centrale. Tra le colonie greche spiccavano per vocazione commerciale *Siris* (680-670 a.C.) e *Sibari* (720 a.C.) che, dopo la distruzione della prima, prese



il suo posto nel controllo del territorio della *Siritide* (poi, appunto, *Sibaritide*). Erano entrambi centri di primaria importanza per la viticoltura e la selezione di varietà, pratiche così diffuse nell'entroterra da persistere ed essere incrementate nelle regioni meridionali anche dopo la distruzione di Sibari nel 510 a.C. Dopo la distruzione della loro colonia, i *Sibariti* si stanziarono nell'entroterra, portando nelle vallate fluviali interne all'Appennino lucano la tradizione delle *Aminae*, termine che designa un gruppo di vitigni eccezionali per resa produttiva e durata del vino, tanto da diventare in età imperiale una sorta di marchio di garanzia, riportato "in etichetta" sulle anfore vinarie. Nello stesso territorio il *Lucanum (vinum)* indicava altre varietà viticole locali non ancora diffuse, selezionate da famiglie di imprenditori agricoli come le *gentes Apicia, Pompeia e Caedicia*.

Fra queste l'*Aglianico*, geneticamente preesistente, ma "scoperto" e diffuso dalla *gens Allia* nel I secolo a.C., trasferitasi dopo l'eruzione del Vesuvio in Irpinia e nell'Alta Val d'Agri (come testimoniano le epigrafi, in unione a diversi toponimi, dal fiume *Alli* all'abitato di Aliano).

Sebbene la conformazione fisica della valle ostacolava i collegamenti con l'esterno, quest'area si identificò nella prima età imperiale come uno dei fulcri produttivi d'eccellenza della Lucania. Nel I secolo a.C. il potente *Marcus Valerius Messalla Potitus* vi fondò un'azienda agricola sperimentale con vitigni provenienti dall'antica fortezza jonica di *Lagaria* per produrre il *Lagarinum*, vino di riconosciute proprietà terapeutiche secondo la medicina del tempo. Durante il medioevo apparve per la prima volta la distinzione tra vini latini (rossi) e vini greci (bianchi), testimonianza del tentativo di mantenere un criterio nella viticoltura.

Nei secoli successivi la cultura del vino non ha fatto altro che crescere e rafforzarsi, diventando simbolo ed identità di un'intera area.



Torre sull'Alli - Viggiano

## L'origine del Pinot

La ricostruzione delle parentele genetiche tra vitigni individua il Pinot come progenitore di Dureza, Mondeuse e Syrah (figlio dei primi due) e l'Aglianico come parente stretto ed antecedente al Syrah. Questi incroci e trasformazioni sono avvenuti con tutta probabilità in Enotria, dove si ipotizza che il Pinot fosse già in uso dalla prima età arcaica, tra la Cultura delle "tombe a fossa" (area vesuviana) e la colonizzazione greca, e abbia raggiunto il Rodano successivamente.

Merito dei Focei che, fondata Elea nella metà del VI secolo a.C., avviarono un intenso traffico marittimo con Massilia (Marsiglia) trasportando vino, uve e tralci di vite. Lungo questa tratta i vitigni selezionati in Enotria raggiunsero la Francia e si diffusero nelle loro terre d'elezione: Dureza e Syrah nell'alta valle del fiume, il Pinot nero più a nord, in Borgogna.

Tra fine VI e inizio V secolo a.C. la prima selezione di Pinot, Dureza, Mondeuse e Syrah potrebbe aver costituito un insieme di varietà riconoscibili come Siriche, provenienti cioè dalla Siritide – dove il suffisso -ikos indicava l'appartenenza di un elemento a un gruppo omogeneo. L'assonanza con "siriaco" (dalla Siria) spiega la confusione nelle fonti latine e successive, alla ricerca di (false) corrispondenze tra Syrah e la città persiana di Shiraz o persino l'antica Siracusa.

## Il Territorio

*Così come suggerito dal nome, la DOC Terre dell'Alta Val d'Agri nasce nella fiorente valle dell'Agri, un territorio che si snoda tra colline, contrade, valli, calanchi e campi coltivati, immersi in un ambiente naturalmente ecocompatibile ed avvolto in uno scenario di grande valore paesaggistico.*



*Dopo* aver superato il comune di Marsico Nuovo, si arriva subito in vista della sky-line di Viggiano, dominata dai resti del castello; sulla destra, sulla cima di una collina, si staglia la sagoma di Grumento Nova, città con una storia antica. Moliterno è alle spalle di Grumento, inconfondibile con la sua rocca. Quest'ultimo è conosciuto per il famoso **Pecorino Canestrato di Moliterno**. Ai piedi della cittadina di Grumento merita una escursione il parco archeologico e il museo dove sono conservati numerosi reperti delle passate civiltà che hanno frequentato il sito. A Viggiano la Basilica Pontificia dedicata alla *Madonna del Sacro Monte*

è uno dei luoghi di maggiore bellezza. Interessante è anche la notevole tradizione musicale che da circa tre secoli è caratteristica principale dei viggianesi. Oltre al vino e al Canestrato di Moliterno, l'alta Val d'Agri vanta altri due prodotti gastronomici d'eccellenza: il **Fagiolo di Sarconi IGP** e il **prosciutto di Marsicovetere**. D'inverno abbondanti neviccate ricoprono le balze montane, l'ideale per tutti gli amanti dello sci e per chi vuole respirare aria limpida e pura.

D'estate l'altitudine ed i boschi assicurano un soggiorno fresco e confortevole al riparo dal caldo e dalla confusione dei siti molto affollati.



## Le aziende



### AZIENDA AGRICOLA AL GIARDINO DEL PRINCIPE

SEDE C. da Giardino  
85050 Grumento Nova PZ  
[ulissedit@libero.it](mailto:ulissedit@libero.it)



### AZIENDA AGRICOLA DI FUCCIO

SEDE C.so G. Marconi 27  
85059 Viggiano PZ  
+39 320 0537350  
+39 0975 311303  
+39 0975 311297  
Fax. +39 0975 350021  
[www.difucciohotels.it](http://www.difucciohotels.it)  
[difuccio@gmail.com](mailto:difuccio@gmail.com)



### AZIENDA VITIVINICOLA FORTUNATO

SEDE C. da Giardino  
85050 Grumento Nova PZ  
+39 335 8227474  
[rofortunato@tiscali.it](mailto:rofortunato@tiscali.it)



### AZIENDA AGRICOLA DE BLASIIS

SEDE C. da Mattina  
85059 Viggiano PZ  
Tel/fax+39 0975 61131  
+39 347 0375530  
[giovannideblasiis@gmail.com](mailto:giovannideblasiis@gmail.com)



### AZIENDA AGRICOLA L'ARCERA

SEDE C. da Case Rosse  
85059 Viggiano PZ  
+39 338 8595158  
[www.organicwine.it](http://www.organicwine.it)  
[info@organicwine.it](mailto:info@organicwine.it)





AZIENDA AGRICOLA  
**PIERDESIIS**

SEDE Vico Storto Meridionale 12  
85059 Viggiano PZ  
+39 339 4287999  
[www.pierdesiis.it](http://www.pierdesiis.it)



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA  
**PISANI**

SEDE e CANTINA C. da San Lorenzo  
85059 Viggiano PZ  
+39 0975 314663  
Fax +39 0975 352000  
+39 338 1898934 - 338 8605638  
[www.vinibiopisani.it](http://www.vinibiopisani.it) [biopisani@tiscali.it](mailto:biopisani@tiscali.it)



AZIENDA AGRICOLA  
**ZIPPARRI**

SEDE Via G. Gasparri 98  
85050 Vlla d'Agri PZ  
+39 0975 352764  
+39 338 8220616  
[www.zipparri.it](http://www.zipparri.it)  
[gzipparri@gmail.com](mailto:gzipparri@gmail.com)





CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLA DOC  
**TERRE DELL'ALTA VAL D'AGRI**

C/O ALSIA - AASD BOSCO GALDO

Via Grumentina 118  
 85050 VILLA D'AGRI - PZ  
 Tel. +39 0835 244608  
 info@terredellaltavaldagri.it

**[www.terredellaltavaldagri.it](http://www.terredellaltavaldagri.it)**

