

# Sulle tracce del vino in Basilicata

*Taccuino e mappa enoturistici per itinerari tra borghi,  
vigneti, siti e musei archeologici*

di Maria Pina Garaguso e Annarita Sannazzaro



con  
*Sorsi di... viti-vini-cultura*  
di Stefano Del Lungo



dibuono edizioni



La realizzazione e la pubblicazione del volume sono stati sostenuti dal progetto *Vi-CaM - Vite e vino dal Campo ai Musei - Le due Culture in un bicchiere*, finanziato dalla Regione Basilicata tramite il Fondo Sviluppo e Coesione (RegBas D.G.R. n. 652 del 30.09.2022 e Dir. Gen. PGRSF, prot. n. 142046/128D del 13.10.2022; Responsabile scientifico Dott. Stefano Del Lungo, CNR ISPC) e sviluppato dal CNR in partenariato con il CREA (Centro per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia) delle S.S. di Turi (BA) e Velletri (RM), l'Università degli Studi della Basilicata (DAFE, ex SAFE) e le aziende vitivinicole appartenenti alle quattro DOC regionali *Aglianico del Vulture*, *Terre dell'Alta Val d'Agri*, *Grottino di Roccanova* e *Matera*.

Il gruppo di ricerca è composto da: Dott. Stefano Del Lungo, Archeologo, CNR ISPC; Dott.ssa Agata Maggio, Antropologa, CNR ISPC; Dott.ssa Maria Pina Garaguso, Archeologa, CNR ISPC; Dott.ssa Annarita Sannazzaro, Archeologa, CNR ISPC; Dott. Angelo Raffaele Caputo, Agronomo, CREA VE; Dott. Giovanni Gentile, Agronomo, CREA VE; Dott. Vittorio Alba, Agronomo, CREA VE; Dott.ssa Rosa Anna Milella, Biologa, CREA VE; Sig. Sabino Roccotelli, tecnico, CREA VE; Dott. Massimo Morassut, Agronomo, CREA VE; Dott. Roberto Nuti, Agronomo CREA VE; Prof.ssa Angela Capece, Microbiologa, UniBas DAFE; Dott.ssa Rocchina Pietrafesa, Tecnologa alimentare, UniBas DAFE; Dott.ssa Gabriella Siesto, Tecnologa alimentare, UniBas DAFE; Dott. Francesco Tedesco, Agronomo, UniBas DAFE.



Dibuno Edizioni  
85050 Villa D'Agri (PZ)  
Via P. F. Campanile, 67  
Tel. 0975 354861  
[www.dibunoedizioni.it](http://www.dibunoedizioni.it)  
[www.iltuolibrogratis.it](http://www.iltuolibrogratis.it)

ISBN: 979 - 12 - 82575 - 07 - 2



In copertina:

le DOC regionali rappresentate da quattro reperti chiave della storia e della cultura del vino in Basilicata. Sullo sfondo, un vigneto ad *oinòtra*, le tipiche viti al palo dell'antica Enotria.

*Il suolo di questa Provincia tutto produce, vi alligna ogni pianta, ed in ispecie la vigna. Tutto ci ha dato la natura, calore e luce, esposizione, situazione, natura di suolo, per farvi bene prosperare la vite.*

Michele Lacava, 1891



Una roteata di bicchiere tra i filari di Primitivo n. in località Coppa d'Amore (Bernalda, MT), sulle propaggini delle Colline Materane, quale buon augurio per l'avvio di un viaggio enoturistico emozionante (foto: de Novi P.)

# INDICE

|                                                          |            |
|----------------------------------------------------------|------------|
| <i>L'idea editoriale per un enoturismo diverso .....</i> | <i>7</i>   |
| <i>Vademecum del 'Viaggiatore del vino' .....</i>        | <i>9</i>   |
| Una breve premessa .....                                 | 9          |
| Come orientarsi nel taccuino .....                       | 9          |
| ...e da ultimo .....                                     | 11         |
| <i>Sorsi di... viti-vini-cultura .....</i>               | <i>13</i>  |
| In apertura .....                                        | 13         |
| Alla scoperta della storia... a sorsi .....              | 14         |
| Attrezzatura storica semplice... tutta d'un fiato .....  | 15         |
| Qualche lettura per saperne un po' di più .....          | 22         |
| <i>Le tappe lungo le DOC .....</i>                       | <i>25</i>  |
| 1. <i>Aglianico del Vulture .....</i>                    | <i>25</i>  |
| Sorsi di... Aglianico del Vulture .....                  | 26         |
| Per saperne di più .....                                 | 29         |
| Box di approfondimento .....                             | 49         |
| Giochi didattici .....                                   | 51         |
| 2. <i>Terre dell'Alta Val d'Agri .....</i>               | <i>55</i>  |
| Sorsi di... Terre dell'Alta Val d'Agri .....             | 56         |
| Per saperne di più .....                                 | 59         |
| Box di approfondimento .....                             | 71         |
| Giochi didattici .....                                   | 72         |
| 3. <i>Grottino di Roccanova .....</i>                    | <i>75</i>  |
| Sorsi di... Grottino di Roccanova .....                  | 75         |
| Per saperne di più .....                                 | 79         |
| Box di approfondimento .....                             | 85         |
| Giochi didattici .....                                   | 87         |
| 4. <i>Matera .....</i>                                   | <i>91</i>  |
| Sorsi di... Matera .....                                 | 91         |
| Per saperne di più .....                                 | 95         |
| Box di approfondimento .....                             | 109        |
| Giochi didattici .....                                   | 111        |
| <i>Attività in viaggio .....</i>                         | <i>113</i> |
| <i>Soluzioni dei giochi e delle attività .....</i>       | <i>126</i> |
| <i>Adesivi delle DOC</i>                                 |            |



Una vigna custode delle varietà francesi introdotte nel XIX secolo nella contrada S. Lorenzo, antica proprietà della Certosa di Padula nelle campagne di Viggiano (PZ), in alta Val d'Agri (foto: Pisani F.)

## L'IDEA EDITORIALE PER UN ENOTURISMO DIVERSO

L'idea di creare una mappa enoturistica corredata da un taccuino di viaggio nasce nell'ambito del progetto *ViCaM (Vite e vino dal Campo ai Musei - Le due Culture in un bicchiere)*, finanziato dalla Regione Basilicata tramite il Fondo Sviluppo e Coesione (RegBas D.G.R. n. 652 del 30.09.2022 e Dir. Gen. PGRSF, prot. n. 142046/128D del 13.10.2022; Responsabile scientifico Dott. Stefano Del Lungo, CNR ISPC) e sviluppato dal CNR, a cui si deve anche l'impostazione di questo specifico lavoro, in partenariato con il CREA (Centro per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia) di Turi (BA) e Velletri (RM), l'Università degli Studi della Basilicata (DAFE, ex SAFE) e aziende vitivinicole appartenenti alle quattro DOC regionali (*Aglianico del Vulture, Matera, Grotтино di Roccanova e Terre dell'Alta Val d'Agri*). Nel contribuire all'incremento delle conoscenze in ambito vitivinicolo in Basilicata, attraverso la sperimentazione di nuovi vini nella tipologia dei passiti, che costituiscono una matrice tipologica comune a numerosi vini prodotti in epoche diverse, il progetto adotta un approccio fondato sul coinvolgimento diretto delle comunità locali e dei produttori.

L'obiettivo è di valorizzare il territorio e il paesaggio, promuovere la cultura enoica di chi li abita in funzione anche di una crescita economica e favorire uno sviluppo sostenibile e inclusivo su base culturale.

In questo senso, il progetto propone un concetto di enoturismo diverso, che vada oltre la consueta sovrapposizione fra patrimonio culturale e prodotti tipici (non solo il vino, ma anche l'olio, il formaggio, il pane, la pasta, gli ortaggi e tanto altro ancora), e metta i visitatori in contatto con la storia, l'archeologia, il paesaggio e le tradizioni di "quel" territorio legate al vino e in particolare di "quel" vino, per rendere culturalmente tangibile ciò che si beve proprio "lì" e non altrove.

L'esperienza di degustazione e scoperta delle cantine si trasforma in un viaggio nel tempo e nello spazio, dove il vino, in questo caso lucano, è il filo conduttore che unisce passato e presente, senza dover sottrarre storie ad altri per raccontarsi.

In questo percorso, il taccuino e la mappa rappresentano strumenti fondamentali. Non si configurano come una guida per orientarsi separatamente tra cantine e luoghi d'arte in senso lato, ma come un invito

alla scoperta di un territorio e delle sue radici, agevolandone il ricordo mediante un'esperienza multisensoriale. Attraverso informazioni storiche e archeologiche, offrono una visione ampia e coerente del legame tra il vino e le aree in cui è prodotto. Sono concepiti soprattutto per le famiglie, per stimolare un apprendimento informale e condiviso che coinvolga adulti e bambini in modo attivo.

Articolato in quattro capitoli, ciascuno dedicato a una delle DOC lucane, il taccuino propone altrettanti itinerari, ognuno corredato da una rappresentazione del percorso e da informazioni semplici su tempi e distanze per raggiungere i luoghi di interesse. A seguire, il lettore trova l'approfondimento di tali luoghi (siti archeologici, musei, cantine in grotta, chiese, pitture rupestri) in apposite schede, insieme a curiosità e notizie di contesto (da assumere a piccoli *Sorsi* negli appositi paragrafi) sul ruolo del vino in Basilicata e su alcuni momenti della sua storia complessa e identitaria.

L'esperienza si completa con una serie di giochi e attività didattiche pensate per i più giovani, volte a stimolare un modo divertente e partecipativo di conoscere e vivere il territorio.

Il risultato editoriale, ideato e sviluppato dalle autrici in parti uguali, è frutto di un lavoro di gruppo condiviso con il responsabile scientifico del progetto, che si è riservato il compito di rafforzare il legame tra il vino lucano, inteso nel dettaglio delle varietà di vite da cui deriva, e i luoghi di interesse selezionati.

Si intende, cioè, dare corpo e sostanza al concetto di un enoturismo nel quale, si ribadisce, chi si mette in viaggio è guidato da quel vino alla scoperta del territorio, o meglio del *terroir* locale (ambiente, biodiversità e fattore umano), che lo richiama attraverso il patrimonio culturale conservato nelle diverse forme fisiche (anche delle piante) e di cui il vino stesso è espressione. Senza vuote giustapposizioni.

*Maria Pina Garaguso e Annarita Sannazzaro*

## VADEMECUM DEL 'VIAGGIATORE DEL VINO'

### *Una breve premessa*

Dall'esperienza di due archeologhe specializzate nel Mondo Classico, con una consolidata attività nella didattica archeologica e museale e nell'educazione al patrimonio culturale, nasce l'idea di una modalità di fruizione capace di coinvolgere un pubblico più ampio. Avvicinatesi di recente al settore del patrimonio culturale vitivinicolo, le autrici progettano e realizzano un diario emozionale e una mappa enoturistica pensati per viaggiare in famiglia, trasformando ogni tappa in un'occasione di conoscenza, quasi senza limiti di età.

Il "viaggiatore del vino" (o, più comunemente, l'*enoturista*) viene accompagnato lungo un itinerario che attraversa borghi silenziosi, cantine scavate nella roccia, musei e siti archeologici, custodi di storie preziose immerse in paesaggi di singolare bellezza.

Tappa dopo tappa, attraverso mappe di dettaglio e schede informative con approfondimenti archeologici, non solo si scopre un patrimonio culturale e ambientale unico, ma ci si sente protagonisti di un percorso di conoscenza originale e coinvolgente. Il viaggiatore può, infatti, annotare pensieri, disegnare reperti, divertirsi con giochi e attività e, al termine di ogni tappa, applicare gli adesivi, trasformandosi così in un vero "viaggiatore del vino".

Naturalmente, prima di mettersi in cammino, non mancano alcuni consigli tecnici per utilizzare correttamente gli strumenti messi a disposizione e, in chiusura, una breve nota del curatore della rubrica *Sorsi...* in pillole.

### *Come orientarsi nel taccuino*

Il taccuino si presenta come uno strumento di lettura a più livelli di età: gli adulti svolgono il ruolo di mediatori, traducendo i contenuti più tecnici dell'archeologia per i bambini, che a loro volta vengono coinvolti attraverso giochi e attività didattiche condivise.

Nel testo è possibile esplorare quattro capitoli, ciascuno dedicato a una DOC, guidati da un sistema di simboli che svela le diverse sezioni e aiuta il viaggiatore a orientarsi, scegliendo di volta in volta l'aspetto che più lo incuriosisce o lo soddisfa.

Si parte dai “*Sorsi di...*” , dedicati ad alcuni aspetti significativi della cultura e della storia vitivinicola, che raccontano curiosità per capire i legami secolari tra il vino e il territorio delle varie denominazioni.

Si passa quindi alle schede dei siti da visitare, in cui, attraverso l’osservazione di emergenze archeologiche e reperti utilizzati dalle civiltà che hanno abitato la regione, il vino viene raccontato con un linguaggio tecnico e una metodologia rigorosa, propria dell’archeologia.

I box di approfondimento  offrono ulteriori chiavi di lettura per scoprire aspetti archeologici, culturali e sociali del vino nel passato: dal culto di Dioniso al simposio, dalle forme vascolari agli impianti produttivi delle *villae*. Il percorso si conclude con un momento ludico , pensato per verificare e consolidare, attraverso il gioco, le conoscenze acquisite.

In particolare nella sezione “*Per saperne di più*” , ogni scheda invita a scoprire i luoghi in cui il vino incontra la storia (musei, aree archeologiche, cantine in grotta, luoghi di culto e palmenti) attualmente accessibili e fruibili. Molti altri siti possono essere esplorati individualmente: lo scopo del taccuino non è esaurire la curiosità, ma stimolarla. In Basilicata resta, infatti, ancora molto da scoprire, e non sempre chi la abita ne conosce appieno le ricchezze.

Sono stati selezionati siti con un forte legame con il vino e situati all’interno delle zone delle DOC regionali. Alcune eccezioni sono state comunque incluse, come Toppo dei Sassi, Pietragalla e Chiaromonte: pur non rientrando formalmente fra i comuni delle DOC, il loro territorio appartiene alla relativa area di influenza e il legame con il vino è particolarmente significativo. Escluderli avrebbe reso più difficile comprendere il contesto, poiché rappresentano punti di riferimento essenziali per raccontare il legame tra cultura, paesaggio e tradizione vitivinicola. Per conoscere quindi il territorio “enoturisticamente”, lasciati guidare dai simboli e scegli i siti da esplorare lungo il percorso.

|                                                                                     |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Siti archeologici  |
|  | Cantine            |
|  | Musei archeologici |

|                                                                                   |                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|  | Luoghi di culto                             |
|  | Cantine in grotta/palmenti                  |
|  | Vigneti collezione, Paesaggi vitati storici |

Nelle ultime pagine del taccuino sono proposte attività divertenti per mettere alla prova creatività e spirito di osservazione 🧠, insieme agli adesivi delle DOC 🍷, da applicare al termine di ogni percorso compiuto ed eventualmente da far firmare e timbrare dalla cantina che è stata più gradita, diventando un ricordo dell'esperienza vissuta.

Non resta che augurarti “buon viaggio”, seguendo le tracce del vino in Basilicata per scoprire con consapevolezza l'essenza autentica di una regione tutta da vivere. Ma non è ancora finita qui perché...

### *... e da ultimo*

Un itinerario enoturistico non si intraprende senza essersi prima informati sull'apertura e sulla disponibilità dei luoghi e delle cantine ad accoglierci. Può coincidere con le *Strade del Vino* e includerle, ma di base è creato direttamente da chi intende percorrerne uno e si presta a essere composto liberamente.

Il taccuino suggerisce una serie di siti, nei quali poter scoprire il vino nelle sue relazioni con il patrimonio culturale. L'itinerario proposto in ciascuna DOC è puramente indicativo: può essere percorso anche in senso inverso oppure adattato liberamente, scegliendo solo alcune tappe. La sua funzione è principalmente topografica, pensata per orientare e stimolare il visitatore alla scoperta del territorio.

L'obiettivo è accogliere e guidare i viaggiatori, accompagnandoli alla scoperta della Basilicata attraverso il vino e la sua storia, custodita nei musei, nei siti archeologici, nel paesaggio vitato e nei borghi ancora autentici. Naturalmente l'abbinamento con qualche cantina è d'obbligo, affinché l'esperienza sia completa. La soddisfazione, infatti, non deriva solo dal visitare tutti i punti segnalati, ma soprattutto dal raggiungere volta per volta qualche cantina e degustarne il vino, per richiamare e abbinare le suggestioni ricevute. La scelta delle cantine è lasciata all'enoturista,

in base ai propri interessi verso i territori e alla disponibilità che troverà. Si forniscono alcuni riferimenti utili per facilitare l'organizzazione del viaggio e il contatto diretto con le strutture; si consiglia comunque di verificare anche le eventuali pagine social.

Per i Consorzi di Tutela delle quattro DOC si riportano i seguenti riferimenti di contatto:

- *DOC Aglianico del Vulture*:

sito di riferimento: <https://consorzioaglianico.it/>

email: [info@aglianicodelvulture-doc.it](mailto:info@aglianicodelvulture-doc.it); [info@consorzioaglianico.it](mailto:info@consorzioaglianico.it)

- *DOC Terre dell'Alta Val d'Agri*:

sito di riferimento: <https://www.terredellaltavaldagri.it/>

email: [info@terredellaltavaldagri.it](mailto:info@terredellaltavaldagri.it)

- *DOC Grotтино di Roccanova "Le grotte del vino"*:

nessun sito web. Verificare le eventuali pagine social

email: [consorziolegrottedelvino@gmail.com](mailto:consorziolegrottedelvino@gmail.com)

- *DOC Matera*:

nessun sito web. Verificare le eventuali pagine social

email: [info@doc.matera.it](mailto:info@doc.matera.it)

Si indicano, inoltre, i riferimenti delle principali entità preposte alla gestione dell'accoglienza e alla promozione dei percorsi enoturistici:

- *Regione Basilicata , Basilicata tipica*

sito di riferimento: <https://www.basilicatatipica.it/> (menu *Le Strade del Gusto* e sottomenu *Le Strade del Vino*)

email: [agromktg@regione.basilicata.it](mailto:agromktg@regione.basilicata.it)

- *Movimento Turismo del Vino - Basilicata*:

sito di riferimento: <https://mtvbasilicata.it/>

email: [mtvbasilicata@libero.it](mailto:mtvbasilicata@libero.it)

- *Enoteca Regionale Lucana*:

sito di riferimento: <https://www.enotecaregionalelucana.com/>

- *APT - Basilicata*:

sito di riferimento: <https://www.aptbasilicata.it/contatti/>;

<https://turismodellepassioni.com/passione/8/VINO>

email: [info@aptbasilicata.it](mailto:info@aptbasilicata.it)

- *AIS Basilicata*:

sito di riferimento: <https://aisitalia.it/sede/ais-basilicata/>

email: [info@aisbasilicata.it](mailto:info@aisbasilicata.it)

## SORSI DI... VITI-VINI-CULTURA

**In apertura** - La novità dell'approccio richiede qualche considerazione preliminare. L'enoturismo, definito da Roberta Garibaldi «un'esperienza in cui la degustazione delle produzioni vinicole locali si abbina alla visita dei luoghi e dei territori di produzione, alla conoscenza della cultura, delle tradizioni e della gente che qui vive» (dal blog "*Roberta Garibaldi: profilo, ricerca e consulenza*"), va inteso quale insieme ed espressione diretta delle azioni volte alla scoperta del patrimonio culturale vitivinicolo, nelle sue componenti materiale (le aree vitate e il paesaggio misto che ne deriva, naturale e antropico), immateriale (le conoscenze e le civiltà che lo hanno sviluppato) e vivente (la diversità agronomica, colturale e culturale delle varietà, colte nelle loro addomesticazioni, incroci, selezioni e diffusioni).

Il vino e il mondo che gli ruota intorno costituito da aziende, consorzi, appassionati, cultori e semplici consumatori, godono di un fascino molto particolare. Nessuna restrizione, esercitata financo a livello nazionale con modifica della normativa o ritocco fiscale e internazionale con le pressioni doganali, può scoraggiarne e sminuirne a tal punto il valore da annullare l'attrattiva potente esercitata attraverso molteplici seduzioni, nella continuità quasi ininterrotta da millenni, nella capacità di legare e far dialogare culture ai quattro angoli del pianeta, nelle colture in forme diverse, nei profumi dei campi e delle cantine, nel paesaggio, nelle bottiglie, nelle mille storie che sono soprattutto il racconto di esperienze, ma anche di grandi eventi, di tanti protagonisti, di sensazioni e così via. Saper cogliere questi aspetti e i relativi contesti territoriali è la base per un loro sfruttamento in chiave enoturistica ossia, letteralmente, attraverso un turismo che nella definizione ha per oggetto il mondo del vino e i beni che lo rappresentano, lo identificano e ne sono richiamati. La resa nella pratica è, però, un'altra questione, perché la vera differenza fra un progetto enoturistico e un altro sta nella misura con la quale si riesce a mettere in connessione diretta il vino con i luoghi al di fuori delle cantine, ritenuti significativi per arrivare a degustare anche senza tenere in mano un bicchiere, a riscontrare quei profumi colti in cantina e nel vino versato, a cogliere la cura tramandata nel produrre quell'uva all'origine di un vino tanto particolare nel gusto e ad apprendere la

connessione culturale fra le varietà, le comunità e un patrimonio monumentale, archeologico e artistico testimone concreto della vicenda storica di chi quelle varietà ha portato, provato e apprezzato, diffondendone la fama tramite un vino caratteristico.

Una preparazione interdisciplinare aiuta, e molto meglio, in questo compito tutt'altro che banale, mentre la propensione alla multidisciplinarietà permette di creare una rete di competenze e saperi, indispensabili per affrontare la complessità appena delineata. Più se ne hanno maggiore è la possibilità di coinvolgere il 'viaggiatore del vino' in un'esperienza coinvolgente, fondata sulla sensorialità visiva (la scoperta), tattile (il contatto), auditiva (l'ascolto delle parole evocatrici di immagini e sensazioni), olfattiva (i profumi dell'ambiente, prima ancora del vino) e gustativa (proprio il vino e ciò che gli si abbina, ma anche il "gusto" per sensazioni derivate dalla valutazione qualitativa di un ambiente sia nella forma sia nella sostanza).

La memoria dell'esperienza vissuta si ripropone e suscita il desiderio di riviverla, se positiva. Quindi non sono considerate le semplici o semplicistiche sovrapposizioni fra patrimonio culturale, che "casualmente" si trova sul posto, e prodotti tipici ma, come già detto nella presentazione, si privilegia quanto di quello specifico territorio riconduce direttamente o indirettamente al vino, e in particolare a "quel" vino e non a un altro, per rendere culturalmente tangibile ciò che si beve proprio "là", non altrove, senza dover accaparrarsi storie altrui per raccontare "quel" territorio.

Le parti testuali esplicative sono dei consigli e dei suggerimenti di visita a luoghi accessibili e fruibili. Molti altri possono essere proposti individualmente, perché lo scopo del taccuino non è esaurire la curiosità ma stimolarla. La Basilicata resta ancora molto da scoprire, anche da parte dei Lucani, perché non sempre chi la abita la conosce come dovrebbe.

***Alla scoperta della storia... a sorsi*** - Non è affatto semplice, perché una storia ha bisogno di continuità nel ragionamento e nell'esposizione su persone, luoghi, circostanze, contesti e date.

Nel 1975 Mario Soldati, durante il suo terzo viaggio alla ricerca di vini autentici per l'Italia, toccò marginalmente la Basilicata. Si mosse da Metaponto a Rionero in Vulture, risalendo controcorrente il fiume Basento, appena in tempo per cogliere la differenza fra i redditizi vigneti a tendone a Metaponto, di recente impianto, e le vigne ad alberello

sostenute da tre canne a Rionero in Vulture, della più conservativa tradizione. Si trattene poco e se ne partì senza nemmeno aver assaggiato, volutamente, l'Aglianico (riconosciuto del Vulture e distinto da quello di Taurasi). Lasciò sospesa la sua ricerca del «vino sublime della Lucania, se esiste! Ma esiste? Esiste certo», in versioni «diverse, insospettabili, impensabili», da rintracciare a poco a poco o, come si dice con saggezza da queste parti, “piano, piano”.

A distanza di mezzo secolo la storia della viticoltura lucana si inizia a conoscere con un buon dettaglio e l'importanza in essa rivestita da questa terra dal doppio nome (Lucania, sin dalle origini; Basilicata, quando la si è voluta estendere verso la Puglia storica, inglobandone una parte) si apprende sempre meglio, man mano che l'esplorazione dei vecchi vigneti avanza e la curiosità fra i viticoltori cresce, aiutando a procedere nelle scoperte sul campo.

La distribuzione sparsa e frammentaria delle testimonianze, dirette e indirette, rende questa esplorazione ancor più avventurosa, nei molteplici territori che compongono e caratterizzano questa regione, se si pensa a:

- il comprensorio vulcanico del Vulture;
- i pianori e le gravine della Murgia Materana;
- le dune preistoriche della fascia costiera da Metaponto a Policoro;
- il Massiccio del Pollino;
- i calanchi di Roccanova nella cosiddetta “terra tra i due fiumi”;
- le Dolomiti lucane;
- i residui di antichi laghi fra le più alte cime lucane dal Raparo al Volturno abbracciando anche il Sirino e Monte Alpi;
- le vallate fluviali, unica via di accesso per le aree montane più interne;
- le gole dal Noce al Marmo-Platano.

Questa eterogeneità impedisce una narrazione continua, se il criterio espositivo adottato rispetta i limiti e la distribuzione dei singoli siti. Ma così sarà.

***Attrezzatura storica semplice... tutta d'un fiato*** - Per un'avventura enoturistica, che come tale, e lo si è detto in apertura di taccuino, non va mai improvvisata (se no, a pensarci bene, che “avventura” sarebbe?), non si possono ignorare alcune nozioni e concetti di base della storia. In generale? Anche, per quanto saranno gli stessi siti e musei archeologici, ad esempio, a fornirle con la propria cartellonistica.

Qui, però, ci si riferisce soprattutto alla storia del patrimonio viticolo

(quindi le varietà, distinte fra n. ‘nere’ e b. ‘bianche’, e in aggiunta la loro forma di coltivazione tradizionale, laddove conservata) e della cultura vitivinicola (riferendosi ai paesaggi, alle cantine e al vino). Per ogni luogo è diversa, merita un’attenzione particolare perché può influenzare anche la percezione del gusto nel bicchiere, e non deve essere affidata a qualunque notizia, presa per buona solo perché rimandi alla parola chiave di interesse (in questo caso il “vino”) cercata in rete.

In Basilicata, come altrove, è difficile dire se la vite fosse conosciuta nella Preistoria. Di sicuro esisteva, in forma selvatica, ed era rintracciabile agevolmente nei boschi dell’entroterra. La mitigazione del clima dopo l’ultima Era Glaciale (conclusasi circa 12000 anni fa) ne avrà agevolato la diffusione come pianta infestante. Idealmente, la si vuole richiamare nel Neolitico avanzato (4200-3500 a.C.), quando le comunità della Valle di Vitalba (tra Filiano e Atella), sulle sponde e i fondali lasciati da un grande lago e ai margini di una foresta estesissima (il Grande Bosco di Forenza), diventano maggiormente stanziali e praticano l’agricoltura accanto alla caccia a corto raggio (v. **scheda DOC Aglianico del Vulture**, Filiano, Riserva antropologica “I Pisconi” o Toppo dei Sassi).

I primi veri passi e il successivo sviluppo della viticoltura dal punto di vista agricolo avvengono nell’entroterra appenninico (non vicino al mare) e prendono l’avvio nell’età del Bronzo Recente, verso il 1300-1200 a.C. Eppure, se, isolato il periodo preistorico, si volesse comunque seguire un filo evolutivo-temporale per Denominazioni di Origine, bisognerebbe iniziare dalla DOC *Matera* (lungo la statale n. 106 ‘Jonica’), poi raggiungere il *Grottino di Roccanova* (risalendo la statale n. 598 ‘Fondovalle dell’Agri’ per Roccanova). A seguire le *Terre dell’Alta Val d’Agri* (la medesima statale sino a Villa d’Agri) e infine inoltrarsi nell’*Aglianico del Vulture* dopo aver lasciato alle spalle Potenza e aver preso la statale n. 658 ‘Potenza-Melfi’.

Significativi infatti, se non determinanti, sono i contatti con la fascia ionica, raggiunta grazie alle vallate fluviali. Un riconoscimento dell’importanza della viticoltura, per la produzione del vino ad uso rituale e sociale, si può ricondurre alla frequentazione micenea degli insediamenti costieri, con una condivisione di vini corposi e dal consistente tasso zuccherino, perché capaci di sostenere un viaggio (v. **schede DOC *Matera***, ‘Termitito, Villa romana’ e ‘Policoro, Museo archeologico’).

Dal mare, quindi, vengono una maggiore consapevolezza del significato e del gusto del vino, che in piena frequentazione coloniale greca (dal VII al V secolo a.C.) si completano con il miglioramento di alcune tecniche di coltivazione della vite. Ma i veri artefici e protagonisti, dal IX agli inizi del V secolo a.C., sono gli Enotri (v. **schede DOC Matera**, ‘Policoro, Museo archeologico’ e **DOC Grotтино di Roccanova**, ‘Chiaromonte, Museo Archeoantropologico’). L’evoluzione in essi delle culture dell’età del Bronzo si traduce nella straordinaria capacità di coltivare la vite legata al palo con due tralci (l’*oinòtron*), per sostenere meglio l’impatto del vento e agevolare la coltura e la vendemmia. Pochi i grappoli ma di qualità e con varietà che nascono da incroci naturali nei vigneti ma sono selezionate da capaci viticoltori.

I Greci sono costretti a riconoscere gli Enotri come una popolazione evoluta (non “barbari”), in quanto sanno vinificare, e vi acquistano tanto i vini quanto i tralci, esportando poi alcune varietà locali in colonie anche molto distanti come Marsiglia. L’unica loro eccezione è a ridosso della costa, nella fortezza greca di *Lagaria* (Serra Maiori?, tra Nocera, CS, e Nova Siri, MT), rinomata per i suoi vini assieme alla vicina *Siris*, che mantiene forti legami con gli Enotri.

L’Enotria vera e propria, così chiamata dai Greci per il paesaggio costellato da questi vigneti con le viti al palo, particolarmente apprezzabili nelle *Terre dell’Alta Val d’Agri*, si estende dal Sele, sul mar Tirreno, al Basento e alla costa jonica, verso est, comprendendo una parte della Campania (Cilento e Vallo di Diano) e la Basilicata centro-meridionale (esclusa Potenza). Verso sud arriva sino al Crati, in Calabria, e ai confini con Crotone. La ricerca consente ora di attribuirgli i progenitori di varietà comprese nei gruppi del Sangiovese n. (Pollino sui due versanti, lucano e calabro), delle Malvasie b. e anche di alcuni ‘internazionali’ come il Syrah n., che vanno a ridisegnare la storia di altri vitigni loro parenti come il Pinot n.

Per le viti comprese nel gruppo dell’Aglianico n. bisogna risalire ancora territorialmente ed inoltrarsi sino quasi a Potenza (alta valle del Melandro), nel territorio di una popolazione mista (i cosiddetti “Lucani nord-occidentali”), con una notevole influenza enotra e tarantina.

Nel V secolo a.C. un consistente nucleo di Sanniti, in movimento lungo le montagne seguendo come animale-sacro il lupo, assume il nome di Lucani e si stanza in tutta l’Enotria. Dal mescolamento fra i due

popoli, entrambi con una notevole competenza in viticoltura, nasce una cultura dedicata alla vite e al vino di grande pregio. Ben presto viene introdotto una sorta di marchio, *Lucanum*, identificante diverse tipologie di prodotti locali (**v. scheda DOC Terre dell'Alta Val d'Agri**, 'Grumento Nova, Museo Archeologico') e in particolare carne salata e insaccata (da cui anche l'attuale *Luganega*, ma non solo), e i vini, che iniziano a trovare spazio anche nelle campagne Metaponto, dedicate sinora prevalentemente alla coltura dei cereali (**v. scheda DOC Matera**, 'Metaponto, Museo Archeologico'), ma sottoposte alla diretta influenza della viticoltura tarantina (**v. scheda DOC Matera**, 'Matera, Museo Archeologico').

Fra IV e III secolo a.C. i Romani, che danno notizia di questo marchio, ne apprezzano la qualità e apprendono soprattutto la lavorazione degli insaccati. Poi, dopo la sconfitta di Annibale nel 202 a.C. e la progressiva ma lenta sottomissione dei Lucani, avviano in questi territori una florida economia, che ha le sue eccellenze nella carne suina (fresca e insaccata) e bovina podolica, nei prodotti caseari e nel vino. La città, prima lucana e poi romana, di *Grumentum* (**v. scheda DOC Terre dell'Alta Val d'Agri**, 'Parco Archeologico di Grumentum') diventa fulcro di queste produzioni, ospitando nelle vicinanze anche uno degli esempi noti di azienda agricola sperimentale per la riproduzione di vitigni di qualità (in particolare quelli recuperati nella fortezza di *Lagaria*, ormai abbandonata da tempo) e dei relativi vini. Alcune presenze romane di rilievo fra qui e la costa testimoniano la continuità nella pratica agricola e soprattutto viticola sino alle soglie del Medioevo, agli inizi del VI secolo d.C. (**v. schede DOC Terre dell'Alta Val d'Agri**, 'Marsicovetere, Villa romana di Barricelle', e *DOC Matera*, 'Nova Siri, Complesso di Cugno dei Vagni' e Scanzano Jonico, 'Villa di Termitito').

In questi stessi periodi, diversamente da quello che si potrebbe pensare, i territori non lucani ma ora della Basilicata (e in origine della Puglia) a nord del fiume Basento, da Lagopesole a Melfi, quindi al Vulture e alla parte alta del Materano, sono quasi interamente dedicati alla produzione di grano e all'allevamento ovino, da cui si ricavano soprattutto lana e alcuni prodotti caseari. La sola eccezione, in un periodo collocabile tra il I secolo a.C. e il I d.C., è l'arrivo in queste terre del vitigno Aglianico n., proveniente direttamente dall'Irpinia (e non "ellenico" di origine ma appenninico) assieme ad alcuni componenti della famiglia a cui se ne

deve la denominazione, gli *Allii* (v. **scheda DOC Aglianico del Vulture**, 'Venosa, Museo Archeologico'). Nonostante l'importanza che presto acquisirà, rientra fra i tanti vini delle *regiones* italiane meridionali non graditi dal poeta Orazio (65-8 a.C.).

La sua Venosa è la città di riferimento per le attività economiche e il territorio, e la coltura della varietà inizia a guadagnare i terreni migliori delle sue campagne, in direzione dell'attuale Maschito e verso la montagna che le domina. Il Vulture è sconosciuto nella sua natura vulcanica ma i suoli parlano chiaro, somiglianti a quelli dove l'Aglianico, un po' di tempo prima, era stato provato con successo, ossia l'area vesuviana prima della grande eruzione del 79 d.C. Non è il solo vitigno ad esservi piantato ma di certo diventerà il più duraturo, assieme ad altre varietà nere e a qualche bianca. L'apertura verso la Puglia, della quale Venosa fa parte, diventa, al pari delle campagne di Metaponto, una strada per lo scambio con varietà provenienti dall'area garganica e da Canosa, grazie alla *via Appia*. La dimensione della produzione non è rilevante, rispetto all'importanza consolidata delle altre risorse agricole, intercettate dalla *via Herculia* e dirette a Roma fra IV e V secolo d.C. (v. **scheda DOC Aglianico del Vulture**, 'Lavello, Cantina *Vitis in Vulture*').

Per un loro effettivo sviluppo bisogna attendere l'epoca normanna. I secoli dal VI al X vedono soprattutto protagonisti quei territori della regione (i settori alti e centrali delle vallate fluviali lucane) contesi da Bizantini e Longobardi, con una contrapposizione che si gioca anche in viticoltura. Le *Terre dell'Alta Val d'Agri* sono attraversate a più riprese da cambi di frontiera e nei vitigni dal nome somigliante, Giosana b. (per i Bizantini) e Iusana b. o Guisana (per i Longobardi), di recente riscoperti e riportati in produzione, resta memoria e traccia, eredi al tempo stesso di quella sperimentazione di età romana vicino a *Grumentum* dedicata ai vini curativi. È anche una fase nella quale, più che per il commercio su lunghe distanze, si produce per il consumo sul posto, se non nelle vicinanze. Prendono quindi piede le *vernaculae*, soprattutto nere, ossia quei vini da vitigni autoctoni (oggi li chiameremmo "vini del contadino") per i quali le condizioni ambientali fredde e umide del periodo e una vinificazione non proprio attenta lasciano vita breve e obbligano a berli in pochi giorni senza spostarli troppo.

Alcuni di essi sono riconfermati a partire dall'epoca normanna nelle

varietà Guarnaccia e Guarnaccino, o almeno ne prendono il nome per le uve bianche e le nere, e diventano protagonisti nei secoli dal XII al XV, sfidando un clima nel frattempo modificatosi verso il caldo secco predominante. Il vino, fino a poco prima troppo leggero per reggere il minimo spostamento e l'invecchiamento, diventa ora la bevanda fresca e senza complessità da bere a temperatura di cantina. È anche la bevanda rinvigorente, chiamata indirettamente in causa in una delle rappresentazioni più suggestive del 'viaggio nel Medioevo' con la leggenda del 'Contrasto dei vivi e dei morti' (v. **scheda** *DOC Aglianico del Vulture* 'Melfi, Chiesa rupestre'). I protagonisti (Federico II di Svevia o Carlo I d'Angiò) sono anche il simbolo di due anime opposte del vino lucano, avverso il primo e grande fautore il secondo.

Un'altra chiesa rupestre, ubicata poco lontano da Matera (v. **scheda** *DOC Matera*, 'Matera, Cripta del Peccato Originale'), testimonia ciò che resta delle comunità rurali medievali, un tempo organizzate in più villaggi distribuiti nel territorio. Queste comunità praticavano una viticoltura prevalentemente destinata al consumo locale, inserita in un paesaggio che oggi appare profondamente trasformato.

Nel frattempo, con il riassetto degli abitati urbani, quali oggi li vediamo costituire la rete dei paesi lucani, si può collocare lo scavo in quantità di cantine in grotta, vere e proprie "città" ipogee destinate a garantire la conservazione delle riserve alimentari (e quindi anche del vino) e la stagionatura dei formaggi contro il riscaldamento delle temperature nelle medie stagionali (v. **schede** *DOC Aglianico del Vulture* 'Rapolla' e 'Bari-le, Parco Urbano delle Cantine'; *DOC Grottino di Roccanova*, 'Roccanova, Cantine in grotta'). Grazie poi all'azione delle comunità monastiche in relazione con le sedi in Italia settentrionale e Oltralpe, in Basilicata entrano varietà medio-tardive nella maturazione che non ci aspetteremmo di trovare, come la Barbera n. e la Freisa n., e che da allora rimangono a livello residuale nei vigneti, salvo reintroduzioni recenti.

L'attività di scavo delle grotte e l'adattamento degli spazi interni ad accogliere le prime fasi della vinificazione, prima del trasporto in città del vino per il completamento della maturazione in botti custodite, prosegue anche nei secoli successivi. Un'ulteriore modifica delle temperature, questa volta in una vera e propria Piccola Età Glaciale (dal XV a tutto il XIX secolo), ben percepibile nelle condizioni che si determinano soprattutto nel cuore montano della Basilicata, tende a

privilegiare lo spostamento in esterno almeno della parte dedicata alla pigiatura delle uve, con palmenti alloggiati sulla roccia ma protetti da cassette, che possano contrastare le escursioni termiche responsabili di sgradite alterazioni nel mosto (v. **scheda DOC Aglianico del Vulture** ‘Pietragalla, Parco Urbano dei Palmenti’).

È anche una delle prime volte nella quale un vigneto viene rappresentato in una scena religiosa nel suo abito invernale, privo dell’apparato foliare e già sottoposto a potatura dopo le prime gelate (v. **scheda DOC Aglianico del Vulture** ‘Ripacandida, Santuario di San Donato’).

Tra contatti diretti con la Serenissima Repubblica di Venezia, con Firenze (molto interessata soprattutto al mercato delle lane) e con i principi dell’Italia centro-settentrionale, e i vincoli nelle esportazioni vitivinicole posti da Napoli, capitale del regno, la viticoltura lucana si assesta sulle produzioni avviate nei secoli precedenti, con una caratterizzazione dei diversi paesi in vendemmie, come altrove, distinte fra consumo familiare, vendita al dettaglio locale, tributo dovuto al feudatario e, laddove possibile, invio su mercati più ampi. L’Aglianico, oggi ristretto al comprensorio del Vulture, diventa la varietà dominante e diffusa in tutta l’area montana della Basilicata, accanto a varietà bianche caratteristiche per una produzione sovrabbondante (le uve cosiddette Abbondanza, Bocciadebiti o Pagadebiti e Empibotte, divise principalmente fra le discendenze dal Trebbiano e dal Bombino), capace di compensare annate scarse o nulle.

Nei decenni successivi alla Rivoluzione Francese il gusto per i vini d’Oltralpe, accompagnati dal vantaggio della precocità delle uve, porta l’attenzione anche su varietà (Syrah n. e Pinot n.) di cui sembrava essersi persa la memoria, accanto a una produzione definita da secoli con nette influenze da parte campana, calabrese e pugliese e una certa quantità di autoctoni, dichiarati e registrati alla fine del XIX secolo ma la cui identità resta tutt’oggi non ancora stabilita.

Le odierne quattro Denominazioni di Origine Controllata della Basilicata, al netto della ricostruzione dei vigneti conseguente alla diffusione della fillossera e al riassetto delle produzioni dopo il Secondo Dopoguerra, rappresentano bene questa ripartizione della regione per aree di influenza. Al tempo stesso, ciascuna rivela un’apertura e una decisa sensibilità verso la riscoperta di quella parte di autoctoni precedentemente messa da parte.

**Qualche lettura per saperne un po' di più** - Per una trattazione estesa e dettagliata, con le necessarie note di commento e una bibliografia puntuale, si rimanda direttamente al volume *Lucania – Basilicata*, a cura di Del Lungo S. e Caputo A. R., edito per conto dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino nella collana *Storia regionale della Vite e del Vino*. Da uno dei capitoli sono state tratte le note di stile sui vini nelle quattro DOC, a firma di Rocco Catalano.

Le citazioni di Mario Soldati sono tratte dal libro *Vino al vino* (Milano, Mondadori, 2013) e si trovano sparse alle pp. 509-514 e 699-700. Infine alcuni suggerimenti in ordine alfabetico, per avere una migliore idea sulla Basilicata viticola a livello specialistico, ma anche tecnico, narrativo e fotografico:

- *Fra le montagne di Enotria. Forma antica del territorio e paesaggio viticolo in alta Val d'Agri*, a cura di Del Lungo S., (Suppl. n. 4/2022 della rivista *L'Universo*, CII), Firenze 2022.

- *Grumentinae vites et vina. Biodiversità viticola, cultura e storia nell'alta Val d'Agri*, a cura di Del Lungo S., Villa d'Agri (PZ) 2020.

- *Il Progetto Basivin\_SUD. Recupero e valorizzazione delle principali varietà locali e dei vitigni autoctoni minori in Basilicata*, a cura di Alba V. et al., Bari, Mario Adda, 2015.

- *Puglia e Basilicata, viaggio nella cultura del vino*, a cura di Nigro R., Bari, Mario Adda, 2009.

- Zanfi A., *Basilicata in vigna*, Grosseto, Zanfi Editore, 2017.

Da ultimo, si consiglia anche la lettura dei disciplinari delle DOC. Sembrano difficili e spesso sono superati nelle notizie, soprattutto le storico-geografiche, ma sono comunque utili per una prima infarinatura meno narrativa e più tecnica.



Il paesaggio agrario delle viti legate ai pali con due capi a frutto (*oinòtra*), scoperto dai coloni greci tra VIII e VII secolo a.C. nelle campagne della Basilicata e all'origine della denominazione Enotria. Uno dei molteplici esempi conservatisi in alta Val d'Agri (foto: Jacoletti L.)



Un vigneto di Aglianico n. in località Pian dell'Altare (Ripacandida, PZ) (foto: Nigro R.)

## LE TAPPE LUNGO LE DOC

### 1. AGLIANICO DEL VULTURE

La DOC *Aglianico del Vulture* è stata istituita con Decreto del Presidente della Repubblica del 18 febbraio 1971 (Gazzetta Ufficiale n. 129 del 22 maggio 1971). Il disciplinare è stato successivamente modificato con il D.M. del 9 marzo 1987 (G.U. n. 129 del 22 maggio 1987), con il D.M. del 2 agosto 2010 (G.U. n. 188 del 13 agosto 2010), nel quale è stata anche introdotta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), poi con il D.M. del 30 novembre 2011 (G.U. n. 295 del 20 dicembre 2011) e infine con il D.M. del 7 marzo 2014. Completano la normativa il Decreto MIPAAF del 18 marzo 2011 (G.U. n. 86 del 14 aprile 2011), nel quale la Camera di Commercio di Potenza è stata designata autorità pubblica di controllo per la DOC e la DOCG, e il Decreto del 27 febbraio 2023 (G.U. n. 67 del 20 marzo 2023) in cui è stato riconfermato l'incarico al Consorzio di tutela, ai sensi della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.

La denominazione si riferisce al vino rosso ottenuto dalle uve Aglianico coltivate attorno al Monte Vulture, un vulcano spento che domina il versante settentrionale della Basilicata, nella provincia di Potenza. Comprende i territori dei comuni di Rionero in Vulture, Barile, Rapolla, Ripacandida, Ginestra, Maschito, Forenza, Acerenza, Melfi, Atella, Venosa, Lavello, Palazzo San Gervasio, Banzi, Genzano di Lucania, escluse le tre isole amministrative di Sant'Ilario, Riparossa e Macchia del comune di Atella.

L'itinerario nella DOC tocca due rilevanti siti di interesse archeologico: il complesso di Tuppo dei Sassi-Riparo Ranaldi (Riserva Naturale Antropologica "I Pisconi"), databile ad una fase avanzata del Neolitico, quasi contemporanea alle prime esperienze di vinificazione nel Caucaso, e la Cantina "Vitis in Vulture", che conserva al suo interno strutture produttive risalenti al periodo compreso tra il IV e il VII secolo d.C., autentica testimonianza della continuità d'uso del territorio anche in epoca tardoantica e altomedievale, prima che l'area sia invasa dalla Grande Foresta di Palazzo San Gervasio. Il percorso si arricchisce con due considerevoli realtà museali: il Museo Archeologico Nazionale del Melfese "Massimo Pallottino", ospitato nel Castello normanno-svevo di Melfi, e il Museo Archeologico Nazionale "Mario

Torelli” di Venosa, situato nel quattrocentesco Castello “Pirro del Balzo”, entrambi custodi di reperti di grande interesse connessi alla cultura del vino. Tra i luoghi di culto spiccano la suggestiva Chiesa rupestre di Santa Margherita a Melfi, affrescata tra il XIII e il XIV secolo, che conserva un possibile ritratto di Federico II di Svevia; e il Santuario di San Donato a Ripacandida, celebre per il ciclo pittorico tardo quattrocentesco. Di particolare interesse è la scena delle “Nozze di Cana”, affrescata sulla prima campata: l’immagine di Cristo è inserita tra filari di viti, in versione invernale, mentre sullo sfondo si intravedono le mura di Gerusalemme, una torre e una chiesa. Una rappresentazione, dunque, fortemente evocativa delle attività produttive di questo territorio e della sua spiccata vocazione viticola. Dal punto di vista enologico meritano attenzione le cantine di Rapolla e Barile, scavate nella roccia, e i palmenti rupestri di Pietragalla, funzionali alle attività di vinificazione.



### *Sorsi di... Aglianico del Vulture*

*Sono vini che chiedono tempo, attenzione e contesto: non vini di consumo immediato, ma vini di pensiero (Rocco Catalano)*

Il nome parla chiaro: vi si producono uva Aglianico n. (un sinonimo è “Aglianico del Vulture”, la stessa varietà) e vino Aglianico, secco e spumantizzato, quest’ultimo ufficialmente dai primi anni del 1900. La DOC nasce nel 1971, per aggregazione dei comuni che si distinguono da quasi un secolo in una produzione abbondante per quantità e migliore nella qualità. All’epoca, accanto alla coltura delle viti a ‘spalliera semplice’, subentrata poi in tutto il territorio, si mantiene l’alberello su influenza pugliese, ma con la particolarità di tre canne a capannuccia di supporto per il tralcio dell’anno seguente. Mario Soldati lo descrive bene intorno a Rionero in Vulture, ricordando le vigne a solatio (*solagna*) e quelle in ombra (*mancosa*). In cambio il Vulture, già apertosi alla coltura dell’Uva di Troia n. e del Bombino (bianco e nero), ha passato ai Pugliesi l’Aglianico, nel 1975 chiamato ancora «dei colli lucani» e usato principalmente per migliorare i vini da taglio dell’Italia settentrionale (come il Primitivo dall’altra parte del confine regionale). Sebbene l’Aglianico arrivi nel Vulture, si stima, tra il I secolo a.C. e il I d.C. per concludere a Maschito il suo lungo viaggio attraverso le regioni meridionali, Orazio (65-8 a.C.) non lo considera né nomina mai, disdegnando quasi tutti i vini prodotti al di là della Penisola Sorrentina.

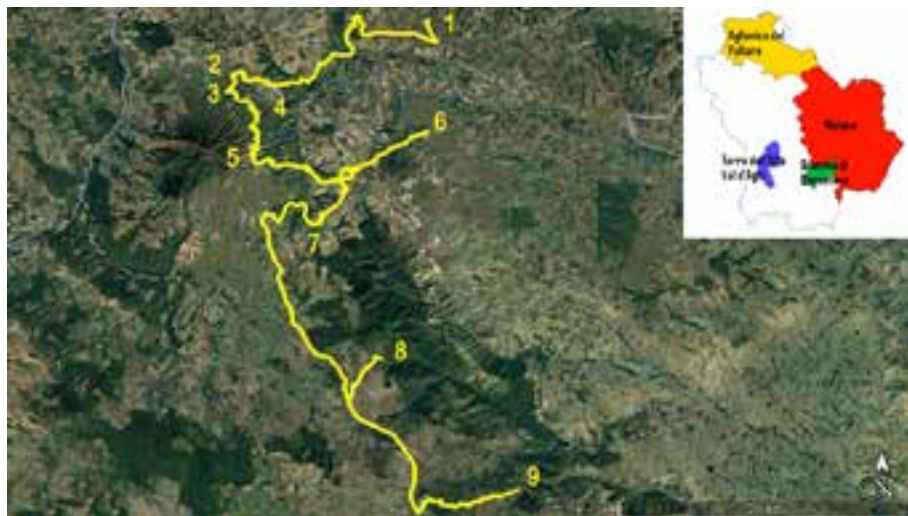
Ugualmente, l'imperatore Federico II di Svevia (1194-1250) non lo ammette mai alla sua mensa, al pari di tanti altri vini locali italici, e gli preferisce il Gaglioppo n., coltivato guarda caso a Melfi ancora alla fine del 1800. Un suo estimatore, invece, è Carlo I d'Angiò (1226-1285), così come per il Nero di Troia n., ampiamente introdotto a Pietragalla, e per il "buon vino rosso di Melfi" farà costruire appositamente nel castello di Lagopesole delle botti molto capienti, dovendo soddisfare le esigenze proprie e della corte.

Naturalmente, quando nei secoli passati si parla di "vino Aglianico" bisogna sempre considerare un vino con una notevole quantità di uve: questa varietà, a cui ne vengono aggiunte altre (anche bianche) per renderlo più bevibile. Ad esempio, il *Moscato* e la *Malvasia* lo accompagnano, producendo anche degli ottimi vini a sé, e la particolare robustezza dei mosti trova nelle cantine in grotta di Rionero, Barile, Rapolla e Melfi, principalmente, gli spazi necessari per cercare di domarla quanto più possibile. Un'autentica rarità del Vulture, meritevole di essere scoperta, è il Pinot n. Alla fine del XIX secolo risulta "di recente introduzione" a Pietragalla, Potenza e Moliterno, sfruttando le quote più elevate, ma non sul Vulture. I vini risultano all'epoca caratteristici per «quella omogeneità che è impressa dalla più giusta proporzione dei costituenti il vino.» L'antica montagna lo accoglie e ne custodisce una presenza discreta a Rionero, quasi marginale. Potrebbe anche trattarsi di un relitto di epoche molto lontane, dalle quali giunge portandosi anche la memoria delle origini di un'altra varietà, lucana a dispetto del nome francese e sua possibile discendente: il Syrah n.



Una vigna di Pinot n. a 800 m di altezza domina il bacino lacustre preistorico della Valle di Vitalba, sulla strada da Rionero in Vulture per i Laghi di Monticchio (foto: Leone P.)

*Inizia il tuo viaggio: esplora le tappe in auto, consultando le relative distanze e calcolando i tempi di percorrenza per organizzare al meglio il tuo itinerario. Ogni numero sulla mappa (fonte: Google Earth) corrisponde a un sito e alla relativa scheda di approfondimento.*



| Sito di partenza                                      | Sito di arrivo                         | Distanza (km) | Tempo di percorrenza (min.) |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------|-----------------------------|
| Lavello, Cantina Vitis in Vulture (Sito archeologico) | Melfi, Museo Archeologico              | 24            | 35                          |
| Melfi, Museo Archeologico                             | Melfi, Santa Margherita                | 2,69          | 7                           |
| Melfi, Santa Margherita                               | Rapolla, Parco Urbano delle Cantine    | 4,9           | 8                           |
| Rapolla, Parco Urbano delle Cantine                   | Barile, Parco Urbano delle Cantine     | 6,2           | 10                          |
| Barile, Parco Urbano delle Cantine                    | Venosa, Museo Archeologico             | 17            | 25                          |
| Venosa, Museo Archeologico                            | Ripacandida, Santuario di San Donato   | 12            | 15                          |
| Ripacandida, Santuario di San Donato                  | Filiano, Tuppo dei Sassi               | 20            | 21                          |
| Filiano, Tuppo dei Sassi                              | Pietragalla, Parco urbano dei Palmenti | 29            | 33                          |



**Per saperne di più**



## 1. LAVELLO, CANTINA “VITIS IN VULTURE”



La cantina *Vitis in Vulture*, ubicata in contrada Finocchiaro in agro di Lavello (PZ), conserva tracce ancora visibili della storia antica del territorio. Giungendo in azienda è, infatti, possibile osservare i resti di un grande complesso (1400 mq) scoperto nel 2004, in occasione dei lavori effettuati per la realizzazione della casa vinicola.

Il fabbricato, in posizione strategica al centro della Valle dell'Ofanto, sulla viabilità di collegamento tra il territorio lucano e quello pugliese, si data tra il IV e il VII secolo d.C. come confermano i reperti rinvenuti (numerosi frammenti di ceramica comune, non decorata e da fuoco, e pochi resti di sigillata di produzione africana) e a una prima lettura dei resti è stato definito un *castrum* (insediamento fortificato). Dotato di ambienti distribuiti intorno ad un cortile centrale aperto, presenta diverse zone funzionali come l'area di lavoro di un fabbro, riconosciuta nell'angolo sud-orientale del cortile mediante il rinvenimento di nuclei ferrosi, punte di lancia e chiodi in ferro.

Il complesso era attrezzato anche con una zona per l'immagazzinamento delle derrate alimentari, come ha dimostrato la scoperta, nella porzione nord-orientale, di impronte di grandi giare in terracotta, interrate (*pithoi defossa*). In generale questi rinvenimenti hanno indotto alcuni studiosi a interpretare la struttura come una *statio* lungo il *cursus publicus*, ossia un centro ammi-

nistrativo ed economico di riferimento per l'intero comparto territoriale, posto in corrispondenza del tracciato più antico del tratturo Melfi-Castellaneta.

**Indirizzo:** C/da Finocchiaro, Lavello (PZ)

**Link per contatti:** <https://vitisinvulture.com/>

### **Riferimenti bibliografici**

- Nava M. L., Cracolici V., Fletcher R. 2005, *La romanizzazione della Basilicata nord-orientale tra Repubblica e Impero*, in *Atti del 25° Convegno Nazionale sulla Preistoria, Protostoria e Storia della Daunia (San Severo, 3-5 Dicembre 2004)*, a cura di A Gravina, San Severo (FG), pp. 209-220.

- Ciriello R., Marchetta I., Bruscella A., Marinelli D., Sanatarelli A. 2015, *Nuovi dati su Lavello altomedievale. Acquisizioni recenti e prospettive di ricerca*, in *Aristocrazie e società fra transizione romano-germanica e Alto Medioevo*, a cura di C. Ebanista, M. Rotili, Atti del Convegno internazionale di studi Cimitile-Santa Maria Capua Vetere, 14-15 giugno 2012, San Vitaliano (NA), pp. 111-112.

*Photo credits:* Avigliano G.



## 2. MELFI, MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE DEL MELFESE “MASSIMO PALLOTTINO”



Crateri figurati, coppe, brocche e persino mestoli e grattugie in bronzo: sono questi gli oggetti che raccontano la centralità del vino nella vita e nella morte delle *élite* della Basilicata antica. Nelle tombe della regione del Vulture-Melfese, oggi conservate nel Museo Archeologico Nazionale del Melfese “Massimo Pallottino” a Melfi, il vino non è solo una bevanda, ma un vero simbolo di prestigio e ritualità.

In epoca antica la zona era abitata dai Dauni, con importanti insediamenti a Lavello, Melfi e Banzi. Le tombe rinvenute restituiscono corredi funerari ricchi e significativi, in cui gli oggetti legati al vino evidenziano il ruolo sociale dei defunti e l'importanza della bevanda nei riti funerari.

Un esempio emblematico è la tomba 955 della Contrada Casino di *Forentum* (l'antica Lavello), datata tra la fine del V e gli inizi del IV secolo a.C. Il corredo di una donna include un cratere a campana figurato, per mescolare il vino, e poi brocche, coppette e un raro candelabro in bronzo, tutti strumenti utilizzati nei simposi, le celebrazioni notturne dedicate alla bevanda. La collana in oro della defunta (**foto**), decorata con grappoli d'uva e ghiande, sottolinea ancora di più il legame tra il vino e la dimensione simbolica della sepoltura.

Un'altra tomba significativa è la 421 della necropoli di Piano Carbone a Banzi, appartenente a un uomo. Anche qui il vino domina il corredo: crateri, *kýlikes* e altri vasi indicano la cura con cui veniva preparato e consumato, spesso dolce e aromatizzato con spezie o frutta. Per servirlo si utilizzavano mestoli in bronzo o vasi con manici alti, e veniva filtrato con un colino, presente in entrambe le tombe.

Di particolare interesse sono infine due tombe della necropoli di Melfi: la 48 (femminile) e la 43 (maschile), probabilmente una coppia. Entrambe contengono vasi in bronzo raffinati, come lo *stàmnos* e le *oinochòai*, eleganti brocche per servire il vino. Nella deposizione maschile spicca un bicchiere in argento, unico nella zona, a testimoniare il prestigio della sepoltura e l'importanza simbolica del vino.

Attraverso questi oggetti, il vino emerge come filo conduttore della cultura e della società antica dauna: un elemento capace di connettere ritualità, memoria e identità, rendendo visibile l'intreccio tra vita quotidiana, cerimonie e prestigio sociale nella Basilicata antica.

**Indirizzo:** Castello Federiciano, Via Normanni, Melfi (PZ)

**Link per contatti:** <https://museomassimopallottino.beniculturali.it/>

### **Riferimenti bibliografici**

- Setari E. 1993, *La tomba 955 di Lavello-Forentum*, in *Due donne dell'Italia Antica. Corredi da Spina e Forentum*, a cura di D. Baldoni, Padova, pp. 97-160.

*Photo credits:* su concessione del Ministero della Cultura – Musei e Parchi Archeologici di Melfi e Venosa, prot. num. 1450-P del 25/11/2025.



### **3. MELFI, CHIESA RUPESTRE DI SANTA MARGHERITA**



Nei pressi di Melfi sorge una chiesa rupestre del XIII secolo, scavata nel tufo vulcanico e popolarmente attribuita a una presenza di monaci, fuggiti da Bisanzio durante le lotte iconoclaste. È stata scoperta nel 1899 dallo studioso Giambattista Guarini di Melfi e presenta un impianto a unica navata divisa in due moduli, coperta da crociere a sesto acuto e con una cappella dedicata a Santa Margherita di Antiochia, da cui prende il nome. Ai lati si trovano quattro cappelle con volte a botte, le cui pareti sono interamente affrescate con santi di origine sia orientale sia occidentale.

La scena più nota è quella della leggenda medievale de “Il contrasto dei vivi e dei morti”, in cui sono raffigurati tre cavalieri dinanzi a due scheletri che ricordano ai vivi la fragilità della vita. Gli scheletri hanno un aspetto impressionante, con ventre brulicante di vermi e un teschio spaventoso, mentre i tre vivi sono falconieri, riconoscibili dai simboli sulle loro borse: un giglio e un fiore di loto a otto petali.

Il cavaliere adulto, con barba rossa, veste una tunica scarlatta ornata di ermellino, guantone e falco, e porta una daga orientale ingemmata: sembra proteggere i due compagni, una donna bionda e un giovane dai capelli ondulati. Questo personaggio è stato interpretato come un ritratto di Federico II, sia per gli elementi simbolici legati al numero otto (come si evince nell’impianto ottagonale di Castel del Monte e nell’anello-sigillo rinvenuto nella sepoltura di

Palermo con impresso il fiore di loto), ma anche per il confronto con la coeva rappresentazione dell'imperatore nella *Chronica Regia Coloniensis*, conservata nella Biblioteca Reale di Bruxelles. Accanto a lui ci sarebbero Isabella d'Inghilterra, terza moglie dell'imperatore, e Corrado, figlio di Jolanda di Brienne, seconda consorte, morta di parto. Ma si dice anche che si tratti di Carlo I d'Angiò, acerrimo nemico degli Svevi.

La chiesa, possibile tappa lungo l'importante via per Rapolla e Rionero, rappresenta in questa pittura il viaggio. Il vino gioca un ruolo importante, in quanto la bevanda più diffusa, usata per ristoro e sostentamento durante le lunghe tappe tra borghi, sentieri e paesaggi della zona. In questo caso il falco, rappresentato al pugno della figura maschile in primo piano, costituisce il fulcro di una storia che forse circolò finché visse Federico II di Svevia e racconta il salvataggio del suo falcone preferito da una morte certa grazie alla somministrazione di un vino medicamentoso, noto fra la Puglia e l'Umbria.

**Indirizzo:** SS. 303 'del Formicoso', 1, Melfi (PZ)

**Link per contatti:** <https://www.comune.melfi.pz.it/schedaLuogo/32>

### Riferimenti bibliografici

- Vivarelli P. 1973, *Pittura rupestre dell'alta Basilicata. La chiesa di Santa Margherita a Melfi*, in «Mélanges de l'Ecole Française de Rome. Moyen Age. Temps Modernes», 85-2, pp. 547-585 ([https://www.persee.fr/doc/mefr\\_0223-5110\\_1973\\_num\\_85\\_2\\_2295](https://www.persee.fr/doc/mefr_0223-5110_1973_num_85_2_2295)).

- Cici G. 2011, *La chiesa ipogea di Santa Margherita a Melfi: studio analitico e analisi diagnostiche degli affreschi*, in «Archeomatica: tecnologie per i beni culturali», 2-4, pp. 26-28 (<https://mediageo.it/ojs/index.php/archeomatica/article/view/90/83>).

- Del Lungo S., *Da Lagopesole a Coccorone, all'origine di un nome tra falconeria e viti*, in l'Universo, C, 2020, n° 3, pp. 360-379.

*Photo credits:* Del Lungo S.



#### 4. RAPOLLA, PARCO URBANO DELLE CANTINE



Alla periferia di Rapolla, nei borghi di Fosso Tiglia e di via Monastero, si trova un parco naturale con cantine scavate nella roccia, testimonianza della lunga tradizione vitivinicola della zona. La leggenda locale associa queste grotte addirittura ai monaci bizantini provenienti dal Vicino Oriente.

In tutto si conoscono più di 120 grotte nel tufo, con strutture diverse a seconda del periodo in cui sono state realizzate. Le più antiche (i *cellarii*), distinguibili per la forma semplice dei vani, erano spazi dedicati alla conservazione di vino, olio e insaccati, scelti per le condizioni ideali di temperatura, umidità e illuminazione.

All'interno di queste grotte il vino veniva prodotto, lavorato e conservato. Ogni cantina disponeva infatti di un palmento, con il torchio per spremere l'uva e la vasca in muratura dove avveniva la fermentazione del mosto. I vasi e le botti venivano collocati nelle nicchie delle grotte, dove le pareti tufacee garantivano una temperatura costante e una conservazione ottimale del vino. In alcune grotte sono attestate anche particolari decorazioni, come una croce di buon auspicio o anche, in un caso, un santo, probabilmente San Biagio, patrono di Rapolla, con in mano un grappolo d'uva, a sottolineare il valore sacro e simbolico della bevanda.

Oggi, grazie a un progetto dell'Amministrazione Comunale di Rapolla, il "Parco Urbano delle Cantine" viene recuperato, tutelato e valorizzato. Le

iniziative coinvolgono tutta la comunità e permettono di far conoscere questi luoghi particolari e la loro tradizione legata al vino, dove produzione, conservazione e cultura si intrecciano in un patrimonio unico nel suo genere.

**Indirizzo:** Via Caduti di Guerra, Rapolla (PZ)

**Link per contatti:** <https://parcourbanocantinerapolla.it/>

**Riferimenti bibliografici**

- Albis R. 2004, *L'habitat rupestre di Rapolla*, in «Regione Basilicata Notizie», 107, pp. 48-51, consultabile presso il sito della Regione [https://consiglio.basilicata.it/archivio-news/files/docs/17/32/09/DOCUMENT\\_FILE\\_173209.pdf](https://consiglio.basilicata.it/archivio-news/files/docs/17/32/09/DOCUMENT_FILE_173209.pdf).

*Photo credits:* Autrici.



## 5. BARILE, PARCO URBANO DELLE CANTINE



Uno dei luoghi più simbolici della viticoltura in Basilicata è senza dubbio Barile, un borgo il cui nome sembra evocare immediatamente il vino e i suoi particolari contenitori in legno. In realtà, il toponimo deriva dal latino *barragium*, *barrale*, *barrelium* o più semplicemente da *barra*, “sbarra, cancello”, perché nel Medioevo alle porte del borgo venivano posti dei cancelli per riscuotere i dazi sul transito delle greggi, lungo la stessa strada da Melfi a Rionero tangente alla Grotta di S. Margherita (v. scheda).

Alla periferia nord-est del paese si apre un mondo sotterraneo unico: 128 grotte e cantine scavate nella roccia vulcanica, concepite per conservare e lavorare il vino (quasi tutto Aglianico), ancora oggi alla base dell’economia locale. Queste cavità, collegate da strette viuzze che seguono l’andamento naturale del terreno e collegano piccoli cortili, raccontano secoli di storia e di vita intorno al vino.

Le cantine di Barile non erano semplici depositi: rappresentavano veri e propri impianti produttivi ipogei, pensati per seguire tutte le fasi della vinificazione. Alcune grotte ospitavano i palmenti, con torchi e vasche in muratura per pigiatura e fermentazione del mosto, mentre altre erano destinate alla conservazione e all’invecchiamento. I recipienti e le botti erano collocati lungo le pareti tufacee, che garantivano una temperatura stabile e un microclima ideale per la maturazione del vino. Alcune grotte servivano anche

come abitazioni temporanee o magazzini, dove la produzione vinicola diventava un integrativo dell'economia familiare.

Ogni cantina era organizzata in modo funzionale: all'ingresso si trovavano spazi comuni per le attività di lavorazione, mentre le stanze interne, più fresche e umide, erano dedicate alla fermentazione e alla conservazione. Grazie alla disposizione dei cortili e delle viuzze che collegano le grotte, il borgo di Barile manteneva un sistema efficiente per il trasporto delle uve e dei recipienti, ottimizzando la produzione senza compromettere la qualità del vino. In passato, alcune grotte furono abitate dalle prime comunità di albanesi giunti da Scutari durante l'avanzata ottomana del Quattrocento. Il quartiere prese il nome di Scescio, dal termine albanese *Sheshë*, "piazza", perché qui si svolgevano le attività sociali della comunità immigrata.

La suggestione del luogo non è passata inosservata: già nel 1964 Pier Paolo Pasolini scelse Barile per girare alcune scene del film *Il Vangelo secondo Matteo*. Negli ultimi anni, il fenomeno dell'abbandono è stato fermato grazie all'impegno di diverse aziende vinicole, che hanno recuperato le grotte, restaurato i cortili e valorizzato la millenaria tradizione vitivinicola di Barile. Oggi, camminando tra le viuzze e le cantine scavate nel tufo, è possibile percepire come il vino sia stato da sempre il filo conduttore della vita del borgo, un elemento che lega insieme storia, cultura ed economia, e che continua a raccontare la passione di una comunità per la propria terra e i suoi frutti.

**Indirizzo:** Via delle Cantine, Barile (PZ)

**Link per contatti:** [http://www.comune.barile.pz.it/le\\_cantine\\_dello\\_sheshe.php](http://www.comune.barile.pz.it/le_cantine_dello_sheshe.php)

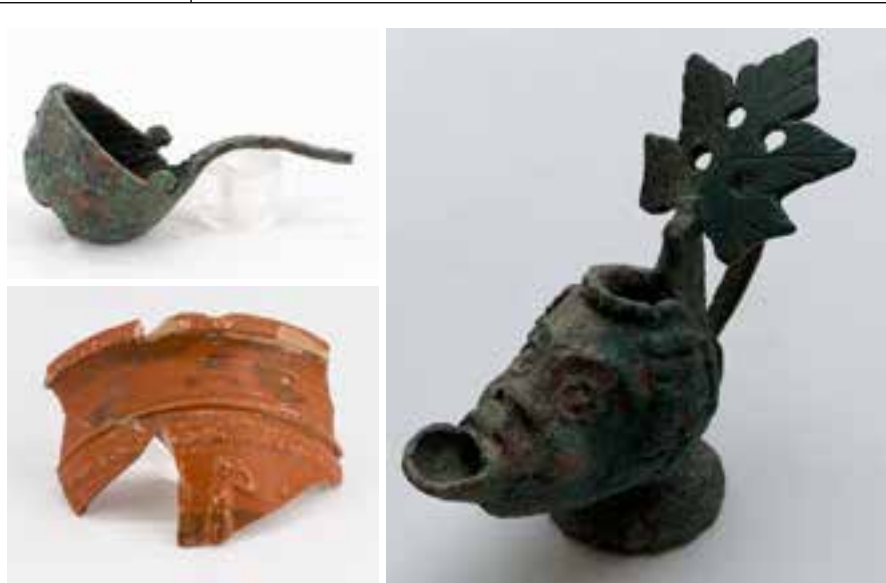
#### Riferimenti bibliografici

- <https://blogcamminarenellastoria.wordpress.com/2020/12/11/barile-il-parco-urbano-delle-cantine-rupestri/>

*Photo credits:* Autrici.



## 6. VENOSA, MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE "MARIO TORELLI"



Il Museo Archeologico Nazionale di Venosa, ospitato nel Castello di Pirro del Balzo (1470), custodisce le più significative testimonianze archeologiche ed epigrafiche provenienti dalla città romana di *Venusia*, fondata nel 291 a.C., e dal suo territorio.

Attraverso i reperti esposti, il museo restituisce uno spaccato autentico della vita quotidiana e dei rituali che scandivano la socialità, nei quali un ruolo centrale era occupato dal consumo del vino. Nelle sale espositive, ceramiche e manufatti metallici raccontano, infatti, momenti di convivialità regolati da un preciso cerimoniale, in cui ogni gesto e ogni elemento avevano una funzione ben definita. Le diverse forme ceramiche non rispondono soltanto a esigenze pratiche, ma riflettono una cultura del vino profondamente codificata. Il museo espone contenitori destinati alla conservazione e al trasporto del vino, come l'anfora di tipo *spatheion* di produzione tunisina, rinvenuta nell'area delle terme e databile tra V e VI secolo d.C., e la più piccola anfora proveniente dalla località di San Rocco, riferibile tra il I secolo a.C. e il I d.C., testimoniando chiaramente i commerci e gli scambi culturali ad ampio raggio. Da qui si passa agli strumenti utilizzati per la mescita, come il cratere a vernice nera (area delle terme, IV–III secolo a.C.), che segnava il momento della preparazione della bevanda, e agli oggetti destinati all'atto del versare: l'attingitoio in bronzo a forma di piccolo mestolo (**foto**) (area delle terme, I–III

secolo d.C.), la bottiglia piriforme (località San Rocco, I a.C. - I secolo d.C.), la brocchetta monocroma (località Ciciriello, V sec. a.C.) e la brocca trilobata con decorazione a pittura rossa (tomba 6 di Lavello, località Finocchiaro, V-VI d.C.).

Il momento del “bere insieme”, vero fulcro della convivialità, è evocato in modo particolarmente suggestivo da un calice in sigillata italica decorato con figure femminili e volti di satiri, rinvenuto nell’area dell’anfiteatro e databile al I secolo a.C.: un richiamo esplicito alla sfera della religiosità dionisiaca (**foto**). A questo si affianca una grattugia in bronzo, utilizzata per aromatizzare il vino con formaggio di capra.

Simbolicamente collegata al vino è una lucerna in bronzo di stile alessandrino (**foto**), proveniente dalla necropoli urbana di Venosa (tomba 1), con un’ansa a forma di foglia di vite nella presa e il coperchio della vasca modellata come la testa di un giovane africano. Databile alla fine del I secolo a.C., sembra richiamare la bevanda come elemento beneaugurante, legato ai temi della rinascita, della salute e della prosperità.

Chiude idealmente questo racconto sul vino un’epigrafe di età romana, esposta lungo la scala che conduce al piano dove si aprono la Biblioteca e l’Archivio Storico Comunale accanto all’Enoteca Regionale. L’iscrizione, riferita alla *gens Allia*, costituisce una testimonianza significativa della presenza e del ruolo di questa famiglia nella diffusione dell’Aglianico (letteralmente “l’uva prodotta esclusivamente nelle proprietà degli Allii”) nel contesto territoriale, produttivo e socio-economico di *Venusia*.

**Indirizzo:** Piazza Castello, Venosa (PZ)

**Link per contatti:** <https://museovenosa.beniculturali.it/>

#### **Riferimenti bibliografici:**

- Salvatore M.R. 1984 (a cura di), *Venosa: un parco archeologico e un museo. Come e perché*, Catalogo della mostra Venosa (24 Settembre-13 Ottobre 1984), Taranto.

*Photo credits:* su concessione del Ministero della Cultura – Musei e Parchi Archeologici di Melfi e Venosa, prot. num. 1450-P del 25/11/2025.



## 7. RIPACANDIDA, SANTUARIO DI SAN DONATO



La chiesa dedicata a San Donato, eretta intorno al XII secolo sovrapponendo i culti per il vescovo di Arezzo e per l'omonimo eremita Donato Simone, presenta un'unica navata con quattro semipilastrini che sorreggono le volte a crociera della copertura. Accessibile mediante un portale rifatto nel XVII secolo, è interamente ornata da pregevoli affreschi opera dei maestri lucani Nicola da Novi e Antonello Palumbo di Chiaromonte.

Databile tra la fine del XV e gli inizi del XVI secolo, il ciclo pittorico fu realizzato in più momenti, dapprima per volontà di ser Francesco da Ripacandida, notaio e terziario francescano, e successivamente sotto la guida di Troiano II Caracciolo, figlio di Giovanni II, duca di Melfi. I dipinti rappresentano storie tratte dal Libro della Genesi (poste sulla terza campata), raffigurazioni dell'Inferno, del Purgatorio e del Paradiso (prima campata), scene agiografiche (parete destra della seconda campata), Santi francescani (lati dei pilastri che segnano le campate).

Di particolare interesse è la scena delle "Nozze di Cana", affrescata sulla prima campata. L'immagine del Cristo è inserita tra filari di viti spoglie e patate, mentre in lontananza sono rappresentate le mura della città di Gerusalemme, una torre e una chiesa. È un'immagine fortemente evocativa delle attività produttive del territorio, colte nel periodo invernale.

A completare il ciclo pittorico, si trova una raffigurazione di San Francesco di scuola giottesca, che testimonia il profondo legame del santuario con la spiritualità francescana. Dal 2004 il luogo di culto è gemellato con la Basilica Pontificia di San Francesco d'Assisi e nel 2010 è stato dichiarato Monumento Nazionale, «messaggero di cultura di pace per i profondi valori spirituali che da secoli trasmette».

**Indirizzo:** Piazzale S. Donato, Ripacandida (PZ)

**Link per contatti:** <http://www.sandonatoripacandida.it/>;  
<https://www.inforipacandida.it/comune/infoComune.jsf>

**Riferimenti bibliografici:**

- Tricarico N. 2013, *La Bibbia di Ripacandida: affreschi della chiesa di San Donato*, Frosinone.

- Sabia C.A., Artusi D. 2014, *Uso del suolo ed evoluzione del paesaggio nelle rappresentazioni artistiche*, in *Cultural Landscapes. Metodi, strumenti e analisi del paesaggio fra archeologia, geologia e storia in contesti di studio del Lazio e della Basilicata (Italia)*, a cura di Gabrielli G., Lazzari M., Sabia C.A., Del Lungo S., BAR International Series 2629, Oxford, pp. 39-52.

- Doronzo R. 2018, *La chiesa di San Donato a Ripacandida. Storia e arte di un santuario lucano dimenticato*, Bari.

*Photo credits:* Autrici.



## 8. FILIANO, TUPPO DEI SASSI O RIPARO RANALDI (RISERVA ANTROPOLOGICA "I PISCONI")



Attraversando il fitto bosco che ricopre la Riserva Naturale Antropologica "I Pisconi" dei Carabinieri Forestali (Reparto Biodiversità di Potenza), istituita con D.M. 29/03/1972, è possibile immergersi in una particolare esperienza emozionale: osservare da vicino segni dipinti databili a una fase avanzata del Neolitico. Si tratta di pitture rupestri in ocre rossa, conservate sulla parete di un riparo in arenaria alto circa sei metri e realizzate forse direttamente con le dita. Sulla parete emerge una rappresentazione schematica che occupa una piccola superficie (cm 65 di altezza x 52 di larghezza), composta da elementi antropomorfi e zoomorfi ripresi durante scene di caccia o addomesticamento all'interno di un bosco di querce.

In particolare, si identificano una figura umana nell'atto di impugnare un'arma e diversi quadrupedi, tra i quali si distinguono alcuni cervidi (individuabili dalla presenza dei palchi). In alto a destra, invece, è posto un elemento più grande rispetto agli altri (alto circa 18 cm), variamente interpretato dagli studiosi come divinità (*Dea Mater*), elemento vegetale o figura iperantropica formata da un tronco più volte riprodotto. Con ogni probabilità il luogo, parte integrante di una più articolata stazione preistorica, era destinato alla celebrazione di rituali propiziatori della caccia.

La scoperta si data agli anni Sessanta del secolo scorso, ad opera di Francesco Ranaldi (1924-1988), direttore del Museo Archeologico Provinciale di

Potenza (1954-1988). Alla sua memoria è intitolato il riparo di roccia. Gli scavi archeologici, eseguiti nel 1971, hanno messo in luce un'industria litica contraddistinta da strumenti geometrici (trapezi) nei quali è evidente l'uso della tecnica del microbulino. Questi reperti testimoniano una frequentazione del sito precedente alla realizzazione delle pitture.

**Indirizzo:** c/da Carpini, Filiano (PZ)

**Link per contatti:** <https://rgpbio.it/riserva/i-pisconi/>

**Riferimenti bibliografici:**

- Borzatti von Löwenstern E. 1971, *Prima campagna di scavi a Tuppo dei Sassi (Riparo Ranaldi)*, in «Riviste di Scienze Preistoriche», XXVI, pp. 373-392.

- Ranaldi F. 1999, *Riparo sotto roccia con pitture preistoriche al Tuppo dei Sassi e Serra Carpino in agro di Filiano*, in *Scritti archeologici*, a cura di Ranaldi F., Appia 2 Editrice, Venosa (PZ), pp. 83-98.

- Affuso A. 2012, *Processi ideativi e comunicativi nella preistoria recente. Le pitture rupestri di Tuppo dei Sassi di Filiano* – Potenza (Basilicata), in «Studi per l'Ecolologia del Quaternario», 34, pp. 67-71.

*Photo credits:* foto Del Lungo S.; disegno da: Borzatti von Löwenstern E., Sozzi M. 2001, *Il bacino di Atella. 10.000 strumenti di pietra*, Libria, Melfi (PZ).



## **9. PIETRAGALLA, PARCO URBANO DEI PALMENTI**



A Pietragalla si trova il Parco Urbano dei Palmenti, un complesso di originali strutture su vasche rupestri, già documentate nella seconda metà dell'Ottocento, quando il paese attraversava un periodo di crescita demografica e agricola. I palmenti sono rimasti in uso fino agli anni Settanta del Novecento e rappresentano oggi una testimonianza importante della tradizione vitivinicola locale. Nel 2002 sono stati censiti 211 palmenti: 55 inservibili, 87 in condizioni precarie e 69 in buono stato, alcuni dei quali ancora utilizzati per la produzione domestica del vino. La loro posizione nell'area un tempo chiamata Tofi non era casuale: vicini ai vigneti sulle alture di Poggio Sedano, in contrada Cuneo e nella località Fornace, e poggiati sul banco tufaceo, questi spazi erano ideali per pigiatura e fermentazione del vino.

Le facciate dei palmenti sono generalmente rivolte a sud o sud-est, per sfruttare al massimo il sole, necessario a raggiungere le temperature superiori ai 20 °C richieste dalla fermentazione del mosto. Anche le proprietà isolanti della roccia sono state sfruttate, con le vasche ricavate direttamente nel tufo. Le facciate possono essere in muratura a vista o parzialmente intonacate, con una sola apertura. Una piccola feritoia sull'architrave permette la fuoriuscita dell'anidride carbonica prodotta durante la fermentazione.

Le murature più antiche erano costruite in tufo e pietra crosta, mentre quelle più recenti combinano pietra, laterizio o pietra calcarea squadrata. Ogni palmento ha un atrio coperto da volta a botte o a crociera, dove si trova la vasca per la pigiatura dell'uva, interrata o rialzata su mensole, con una capacità media di circa 300 litri. Accanto, a un livello inferiore, si colloca la vasca di fermentazione, collegata alla prima da un canale che permette al mosto di fluire. Un secondo canale porta il vino in una buca chiamata *palm'ndédd*, dove venivano riempiti i barili.

I barili venivano poi trasportati a dorso di mulo o asino nella parte nord-occidentale del paese, la zona bassa del centro storico, dove si trovavano le cantine per la conservazione del vino, in condizioni più fresche e meno esposte al sole.

La copertura esterna dei palmenti è costituita da terra di riporto, su cui cresce vegetazione spontanea. Per questo motivo, l'aspetto dei palmenti cambia con le stagioni, fondendosi armoniosamente con il paesaggio circostante e integrandosi perfettamente nella natura del luogo.

**Indirizzo:** Via Luigi Cadorna, 94, Pietragalla (PZ)

**Link per contatti:** <https://patrimonioculturale.regione.basilicata.it/rbc/form.jsp?bene=737&sec=5>

#### **Riferimenti bibliografici**

- D'Angelo V. 2008, *Pietragalla e i palmenti. Patrimonio di archeologia rurale*, Firenze.

*Photo credits:* Autrici.

**COMPILA LA CARTA D'IDENTITÀ DEI VINI  
CHE HAI CONOSCIUTO DURANTE IL PERCORSO**

| <i><b>Etichetta</b></i> | <i><b>Azienda</b></i> | <i><b>Annata</b></i> | <i><b>Varietà di uve</b></i> | <i><b>Gradazione<br/>alcolica</b></i> |
|-------------------------|-----------------------|----------------------|------------------------------|---------------------------------------|
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |

***DESCRIVI LE TUE SENSAZIONI SUI VINI DEGUSTATI***

| <i><b>Etichetta</b></i> | <i><b>Aspetto<br/>del vino</b></i> | <i><b>Profumi</b></i> | <i><b>Aromi e gusto</b></i> | <i><b>Abbinamenti<br/>al cibo preferiti</b></i> |
|-------------------------|------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------|
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |



## **Box di approfondimento n. 1**

### ***Dioniso e il suo corteo: il dono della vite***

Nelle storie greche, Dioniso non inventa il vino: lo rivela. Sebbene spesso associato al vino, questo era conosciuto già migliaia di anni prima della diffusione del suo culto. Nei miti, Dioniso insegna agli uomini a coltivare la vite, produrre il vino e berlo nei simposi, i banchetti rituali in cui la parola, la musica e il vino si uniscono, trasformando una bevanda naturale in simbolo di festa, cultura e conoscenza. Solo Dioniso, però, poteva bere il vino puro, mentre agli esseri umani era concesso berlo mescolato con acqua, per proteggerli dalla sua potenza e dai suoi effetti inebrianti fino alla pazzia. Figlio di Zeus e di Semele, Dioniso nacque dalla coscia di Zeus dopo la tragica morte della madre e fu affidato alle ninfe del monte Nisa. Crescendo mostrò uno spirito errante e curioso, viaggiando tra isole e terre lontane. Durante uno di questi viaggi giunse sull'isola di Nasso, dove doveva liberare Arianna, abbandonata sull'isola.

Qui trovò una pianta sconosciuta: la vite. La coltivò e dai grappoli maturi ricavò il vino. Così insegnò agli uomini come produrlo e celebrarlo, trasformando una scoperta naturale in un rito di festa.

Nelle prime raffigurazioni, Dioniso appare come adulto barbuto e austero; in seguito il suo aspetto cambia radicalmente: diventa giovane, imberbe e atletico. La sua natura è duplice: è il dio della gioia, del vino e del teatro, ma anche della follia distruttiva e dei rituali cruenti.

Dioniso viaggia nei paesi del Mediterraneo e in Asia alla testa del suo corteo, il tiaso, formato da uomini, donne e creature ibride, tutti attratti dalla sua vitalità, dai suoi poteri divini e dal dono del vino. Al suo fianco c'è sempre la pantera, animale elegante e misterioso: si dice che il suo alito profumi e attiri altri animali. La pantera caccia con astuzia e il suo mantello maculato le permette di nascondersi e ingannare le prede, proprio come Dioniso spesso si trasforma nelle sue avventure per punire chi non accetta il suo culto. La pantera è anche attratta dai profumi del vino, proprio come le Menadi, le donne del corteo dionisiaco, che danzano vorticosamente e brandiscono

il tirso, perdendosi nella musica e nell'ebbrezza dei riti notturni. Come le pantere, le Menadi sono selvagge, coraggiose e legate alla natura, capaci di uccidere piccoli animali nei sacrifici, che ricordano l'uccisione di Dioniso da parte dei Titani, ma anche di placarsi, riposare tra gli alberi e prendersi cura dei cuccioli. Accanto alle Menadi ci sono i Satiri, esseri metà uomini e metà capre, giocosi, amanti del vino e della danza, che rappresentano l'istinto e la parte selvaggia della natura, e i Sileni, simili ai Satiri ma più anziani e saggi, a volte mentori del dio.

Il corteo di Dioniso è completato da molti animali simbolici: i leoni rappresentano forza e coraggio, le pantere e i leopardi vitalità, seduzione e contatto con la natura selvaggia, e le tigri evocano l'esotismo orientale della divinità. Serpenti, cervi, capre, tori e creature ibride come i grifoni simboleggiano il legame tra Dioniso e la natura.

Dioniso stesso porta con sé simboli ben precisi: il tirso, bastone con ciuffo di edera o pino; il *kántharos*, la coppa rituale del vino; e la *nebris*, la pelle di cerbiatto.



Rilievo in marmo con figura barbata dall'aspetto silenico (III-II secolo a.C.). Vuoi ammirarlo dal vivo? È esposto al Museo Archeologico Nazionale della Siritide di Policoro!

## Giochi didattici

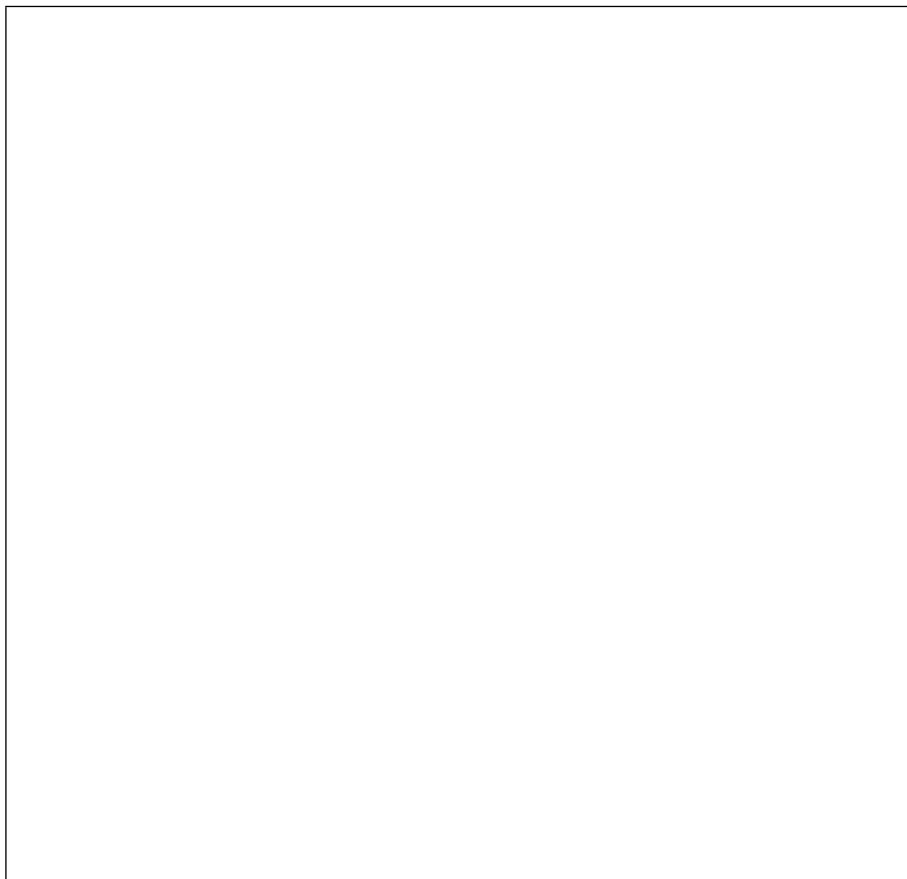
### **Caccia agli attributi di Dioniso**

Scopri gli attributi di Dioniso attraverso i preziosi reperti esposti nei musei archeologici della Basilicata, custodi di storie antichissime.

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Testa votiva a forma di toro dall'acropoli di <i>Herakleia</i>-IV secolo a.C.</p> <p><i>Museo Archeologico Nazionale della Siritide, Policoro</i></p>                        |     |
| <p>Statuetta di pantera dalla tomba 68 di Serra di Vaglio-V secolo a.C.</p> <p><i>Museo Archeologico Nazionale della Basilicata "Dinu Adamesteanu", Potenza</i></p>             |    |
| <p>Statuetta votiva di Demetra con cerbiatto dal santuario di Demetra a <i>Herakleia</i>-IV secolo a.C.</p> <p><i>Museo Archeologico Nazionale della Siritide, Policoro</i></p> |  |
| <p><i>Applique</i> dalla tomba 15 della necropoli meridionale di <i>Herakleia</i>-III secolo a.C.</p> <p><i>Museo Archeologico Nazionale della Siritide, Policoro</i></p>       |  |

|                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><i>Kàntharos</i> a figure rosse dalla tomba 5 di Tim-mari-IV secolo a.C.</p> <p><i>Museo Archeologico Nazionale "Domenico Ridola",<br/>Matera</i></p>                                         |   |
| <p><i>Phiale</i> su rilievo in marmo dall'acropoli di <i>Herakleia</i>-III/II secolo a.C.</p> <p><i>Museo Archeologico Nazionale della Siritide, Policoro</i></p>                                |   |
| <p>Cornucopia su rilievo in marmo dall'acropoli di <i>Herakleia</i>-III/II secolo a.C.</p> <p><i>Museo Archeologico Nazionale della Siritide, Policoro</i></p>                                   |   |
| <p>Torso di Dioniso con nebride (pelle di capra) dalle terme imperiali di <i>Grumentum</i>-II secolo a.C.</p> <p><i>Museo Archeologico Nazionale dell'Alta Val d'Agri,<br/>Grumento Nova</i></p> |  |

**Libera la tua fantasia e disegna il tuo animale simbolico**



Immagina che il tuo animale abbia un potere speciale (forza, guarigione, immaterialità, trasformazione). Quale sceglieresti?

---

---

---

Vai a caccia di animali simbolici tra le sale del museo e annota qui tutte le tue scoperte:

---

---

---



Uno dei vigneti di impianto settecentesco fra le rovine di *Grumentum*, prossimo alle cosiddette Grandi Terme (foto: Del Lungo S.).

## 2. TERRE DELL'ALTA VAL D'AGRI

La DOC *Terre dell'Alta Val d'Agri* è stata istituita con Decreto Ministeriale del 4 settembre 2003, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 214 del 15 settembre 2003, e successivamente modificata con il D.M. del 13 luglio 2011 (G.U. n. 177 del 1° settembre 2011), il D.M. del 30 novembre 2011 (G.U. n. 295 del 20 novembre 2011) e il D.M. del 7 marzo 2014. Comprende i territori dei comuni di Viggiano, Grumento Nova e Moliterno in provincia di Potenza e i vigneti sono coltivati fino alla quota massima di 800 m s.l.m.

Il percorso enoturistico proposto in questa DOC inizia nel cuore dell'alta valle, in uno dei siti archeologici più significativi della Basilicata: la città romana di *Grumentum*. Il parco archeologico conserva non solo l'impianto urbanistico, gli edifici monumentali pubblici (civili e sacri) e l'edilizia residenziale, ma anche alcune testimonianze della lunga continuità d'uso del territorio. Si tratta dei palmenti, strutture utilizzate per la pigiatura dell'uva e per la fermentazione del mosto, e databili al XVIII secolo. Questi manufatti sono ubicati all'interno della città romana ormai abbandonata, dalla fine dell'XI secolo, a favore della sovrastante Grumento Nova. Nel vicino Museo Archeologico Nazionale dell'Alta Val d'Agri si possono ammirare raffinati reperti che documentano non solo la produzione e il commercio del vino, ma anche il suo consumo, rivelando come già nell'antichità questa bevanda fosse profondamente integrata nella vita quotidiana e nelle pratiche rituali e sociali delle popolazioni del comprensorio. I secoli successivi ne hanno dato conferma, sino ad oggi.

La tappa successiva, dirigendosi nel territorio di Viggiano, conduce alla cappella fortificata di Santa Maria la Preta, fondata nel XII secolo su un rilievo roccioso che domina il torrente Casale. L'edificio, a navata unica, illuminato da piccole finestre arcuate e caratterizzato da due portali d'ingresso, svolse per lungo tempo un'importante funzione economica per il territorio. La particolare struttura, infatti, richiama il suo utilizzo come deposito di derrate destinate alle attività monastiche, a conferma dello stretto legame tra produzione agricola, gestione delle risorse e organizzazione della vita religiosa nella Val d'Agri medievale.

Il percorso prosegue presso l'Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Bosco Galdo" dell'A.L.S.I.A. All'interno è possibile visitare uno dei vigneti collezione del percorso, attrezzato per scoprire da un punto di vista agronomico e culturale le varietà di vite autoctone della valle e la

loro storica relazione con il Pollino, il Vallo di Diano e il Cilento sino alla colonia greca di Elea (Velia).

La conclusione dell'itinerario proposto è nel territorio di Marsicovetere, dove, in località Barricelle, è stata individuata una villa imperiale appartenente a Bruttia Crispina, moglie dell'imperatore Commodo (180-193 d.C.). Nella parte produttiva della struttura, situata nella zona orientale del complesso, sono emerse evidenze di un'intensa attività produttiva, quali una vasca per la raccolta e la conservazione dell'olio dotata di un pozzetto di decantazione, resti di grandi contenitori utilizzati per lo stivaggio delle derrate alimentari e buche di palo riconducibili al supporto di un torchio a vite. Questi sono rinvenimenti che costituiscono una preziosa testimonianza delle pratiche agricole e della trasformazione dei prodotti, soprattutto vino e olio, tipiche del territorio in epoca romana.



### **Sorsi di... Terre dell'Alta Val d'Agri**

*Sono vini che parlano un linguaggio contemporaneo, senza rinnegare il contesto territoriale in cui nascono (Rocco Catalano)*

Fra le montagne, nel cuore della Lucania storica ma al confine occidentale della Basilicata, si apre questa valle. Il fiume Agri l'attraversa, dalla sorgente alla profonda strettoia del Pertusillo. Alcune delle cime più alte della regione la delimitano e influenzano il microclima locale, producendo delle condizioni favorevoli alla viticoltura e al conferimento di note aromatiche ai vini, di particolare gusto. Tali condizioni si ritrovano all'altro capo del mondo, in Patagonia, nella regione vitivinicola di Rio Negro. La bontà della terra, la favorevole componente climatica e un'apertura strategica verso il Vallo di Diano e la Penisola del Cilento sono note nell'età del Bronzo e confermate dagli Enotri, con il tipico paesaggio della vite legata al palo (*oinòtron*) con due capi a frutto, conservato poi dai Lucani, dai Romani e oggi. Il cammino può essere agevolmente seguito grazie alle numerose e significative testimonianze archeologiche e documentali.

Fra tante, i modellini in terracotta dei principali prodotti tipici locali (il formaggio canestrato, ancora oggi prodotto nella medesima forma a Moliterno, il miele, i fichi, i melograni, l'uva, la focaccia), inseriti in qualche corredo funerario lucano nella zona, e la peculiarità dei suoli e di alcuni prodotti spontanei di pregio (ad esempio il rafano), annotati agli inizi del II secolo a.C. da Catone (il futuro Censore) nel *De agricultura*.

Non è nemmeno casuale che le odierne cantine rispettino in parte la di-

visione regolare dei campi impostata da *Grumentum* nella seconda metà dello stesso secolo e che alla periferia sudoccidentale della città romana i vigneti al confine fra le odierne Sarconi, Moliterno e Grumento Nova, coltivati secondo tecniche tradizionali, mantengano una straordinaria ricchezza di varietà autoctone, che sembrano rimandare all'azienda sperimentale qui avviata nel I secolo a.C., per riprodurre i salutari vini Lagarini, celebrati in quel periodo.

I palmenti settecenteschi, distribuiti assieme alle loro vigne (ora quasi del tutto estirpate) entro le mura della stessa città, laddove prima si estendevano gli isolati, le strade e i complessi pubblici, si pongono in continuità assieme alle estese "Vigne di Viggiano", un tempo centrali nella produzione viticola della valle. La presenza dei monaci Certosini di S. Lorenzo a Padula almeno dal XVI secolo ha contribuito alla diffusione di varietà di vite piemontesi (Barbera, Freisa, Dolcetto, Grignolino) e transalpine (i cosiddetti *Bordeaux*), con conseguente adattamento del gusto rispetto ai vini locali e la rinnovata produzione, dalla fine del 1800, di Merlot n., Cabernet Sauvignon n. e Chardonnay b., attualmente riconosciuti dalla DOC e presto affiancati da autoctoni (la Giosana b.) di lunga tradizione. Quasi in contemporanea, sui terrazzamenti vitati dei versanti tra Moliterno e Sarconi, fra i pochi conservati in Basilicata, si estendono le varietà privilegiate dai frati Certosini (Barbera, Barolo, Dolcetto, a cui si aggiunge il Moscato d'Adda), accanto a qualche esemplare pugliese, abruzzese, calabrese e autoctono (Malvanera, Uva Rosa, forse Malvasia) ma si raccolgono soprattutto uve da tavola con alcune rarità come lo *Zibibbo nero*.



Un vigneto sui terreni alluvionali del Torrente Alli ai piedi del Sacro Monte, in alta Val d'Agri (foto: Pisani F.)

*Inizia il tuo viaggio: esplora le tappe in auto, consultando le relative distanze e calcolando i tempi di percorrenza per organizzare al meglio il tuo itinerario. Ogni numero sulla mappa (fonte: Google Earth) corrisponde a un sito e alla relativa scheda di approfondimento.*



| Sito di partenza                                                              | Sito di arrivo                                                                | Distanza (km) | Tempo di percorrenza (min.) |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------|
| <i>Grumentum</i> (Parco archeologico, palmenti, museo archeologico)           | Viggiano, Cappella fortificata di Santa Maria La Preta                        | 7,6           | 10                          |
| Viggiano, Cappella fortificata di Santa Maria La Preta                        | Villa d'Agri, Azienda Agr. Sperim. Dimostr. "Bosco Galdo", vigneto collezione | 11            | 11                          |
| Villa d'Agri, Azienda Agr. Sperim. Dimostr. "Bosco Galdo", vigneto collezione | Marsicovetere, località Baricelle (villa romana)                              | 5,9           | 9                           |



**Per saperne di più**



## **1. GRUMENTO NOVA, PARCO ARCHEOLOGICO DI GRUMENTUM CON PALMENTI**



Il Parco archeologico di *Grumentum*, città romana fondata nel III secolo a.C., è un luogo in cui il paesaggio archeologico e quello agricolo si intrecciano da secoli. I *kardines* e i *decumani* della centuriazione romana hanno lasciato tracce ancora leggibili nell'assetto dei campi e dei percorsi viari; sorprendentemente, i vigneti che oggi caratterizzano la DOC Terre dell'alta Val d'Agri seguono in gran parte questi antichi schemi.

Rimane, invece, difficile identificare con precisione nei campi dell'alta Val d'Agri i segni delle prime ripartizioni agricole risalenti alla metà del IV secolo a.C., cioè al periodo dei Lucani. È in questo momento che si può considerare con maggiore sicurezza l'inizio della coltivazione locale della vite, dopo circa due secoli e mezzo in cui il vino era presente nella regione solo come prodotto importato e consumato secondo modelli aristocratici. In quegli anni, il vino si beveva seguendo un'ideologia 'eroica' di matrice greca, centrata sulla vita guerriera e sulle pratiche conviviali del banchetto e del simposio.

Tale influenza giunse sia direttamente, dalle colonie greche lungo la costa

verso l'entroterra, sia indirettamente, attraverso reti commerciali mediate dagli Etruschi lungo la valle del Sele.

La continuità della coltivazione della vite emerge non solo nelle fonti storiche e nella tradizione, ma anche nelle pratiche agricole moderne, che riconoscono nei vigneti "storici" ed "eroici" un patrimonio culturale e paesaggistico. Questi vigneti si distinguono per la loro collocazione in aree difficili, per il lavoro manuale che richiedono e per il rapporto diretto con i beni archeologici e monumentali del territorio.

Una testimonianza tangibile della persistenza della viticoltura a *Grumentum* è data dai palmenti, vasche in pietra utilizzate per la pigiatura dell'uva e la fermentazione del mosto, databili in alcuni casi al XVIII secolo. Essi sono distribuiti in tutto il perimetro della città: all'ingresso, nell'area del teatro e lungo il lato orientale e settentrionale del Foro. I palmenti non hanno solo un valore culturale, ma rappresentano il punto di contatto materiale tra il sito archeologico e la tradizione agricola, confermando il legame tra il parco, i vigneti e la cultura vitivinicola.

La loro presenza è inoltre considerata un criterio per definire un vigneto come "storico", dimostrando che a *Grumentum* la coltivazione della vite, le strutture di trasformazione e il patrimonio archeologico concorrono a formare un'unica identità culturale e produttiva.

**Indirizzo:** Contrada Città, Grumento Nova (PZ)

**Link per contatti:** <https://museoaltavaldagri.beniculturali.it/grumentum-il-parco/>

#### **Riferimenti bibliografici:**

- Del Lungo S. 2020 (a cura di), *Grumentinae Vites et vina. Biodiversità viticola, cultura e storia nell'alta Val d'Agri*, Villa D'Agri (PZ).

*Photo credits:* Direzione Regionale Musei Basilicata, Museo Archeologico Nazionale dell'Alta Val d'Agri e Parco Archeologico di *Grumentum*



## 2. GRUMENTO NOVA, MUSEO ARCHEOLOGICO DELL'ALTA VAL D'AGRI



Il Museo Archeologico Nazionale dell'Alta Val d'Agri offre una chiave privilegiata per comprendere la storia e la cultura del vino nell'antica *Grumentum* e nel territorio circostante. La collezione custodisce reperti che documentano non solo la produzione e il commercio del vino, ma anche il suo consumo, rivelando come questa bevanda fosse profondamente intrecciata alla vita quotidiana, alle pratiche rituali e alle dinamiche sociali della regione.

Fondata come città lucana e successivamente influenzata dalla presenza romana, *Grumentum* si collocava in un contesto geografico e culturale favorevole alla viticoltura e al commercio vinicolo. I reperti conservati nel museo permettono di ricostruire in modo dettagliato sia la dimensione materiale sia quella simbolica del vino, offrendo un quadro completo della sua centralità nella vita antica.

Tra gli oggetti più emblematici, spicca un grappolo d'uva fittile (**foto**), rinvenuto nella tomba 5 di Montemurro-Bracalicchio, datata al IV secolo a.C. All'interno del corredo funerario si trovano anche miniature di alimenti, fichi, formaggio canestrato, focacce e favi di miele, che documentano le attività agricole e agroalimentari della famiglia sepolta ed emblematiche per una ricostruzione delle vocazionalità agrarie del comprensorio geografico.

Il ruolo simbolico del vino emerge con forza anche in una pisside decorata a tema simposiale e dionisiaco (**foto**), risalente tra IV e III secolo a.C., che raffigura eroti, putti, menadi e baccanti impegnati in danze e musiche rituali. Anfore, *phiálai* rovesciate, situle, tirsi e strumenti musicali come l'*aulos*

(flauto) sottolineano come il vino fosse al centro di pratiche conviviali e religiose, veicolando significati sociali e culturali profondi.

A partire dal I secolo a.C. *Grumentum* entra nei circuiti commerciali mediterranei, come testimoniano le numerose anfore vinarie importate, provenienti da produzioni magnogreche, egee e di più ampio raggio, come le iberiche (Betica) e le nordafricane.

Di particolare interesse è anche la lucerna rinvenuta nella Casa dei Mosaici **(foto)** accompagnata da una piccola anfora e da un *simpulum*, strumento per la mescita rituale del vino. Questo reperto evidenzia il legame tra ritualità domestica e convivialità, mostrando come il vino fosse presente non solo nei contesti pubblici, ma anche nella vita privata e nei rituali quotidiani.

**Indirizzo:** Contrada Spineta, Grumento Nova (PZ)

**Link per contatti:** <https://museoaltavaldagri.beniculturali.it/>

**Riferimenti bibliografici:**

- Bottini P. 1997 (a cura di), *Il Museo Archeologico Nazionale dell'Alta Val d'Agri*, Lavello (PZ).

*Photo credits:* su concessione del MiC-Musei nazionali di Matera, prot. num. 8316-P del 23/12/2025.



### 3. VIGGIANO, CAPPELLA FORTIFICATA DI SANTA MARIA LA PRETA E LE VIGNE DI VIGGIANO



L'edificio dedicato a Santa Maria la Preta, noto nella documentazione medievale del XII secolo, si presenta come una chiesa arroccata sulla sommità di una rupe rocciosa, a picco sul Torrente Casale, e la dedica sembra confermarlo. In realtà non lo è del tutto. Si tratta di un esempio ben conservato di una cappella fortificata ad uso di deposito per derrate, posta sotto la protezione della Vergine in un punto di difficile accesso, poco compatibile con un regolare esercizio delle funzioni di culto.

Sorta come pertinenza del sottostante possesso monastico di S. Barbara e dipendente dal monastero di S. Giuliano in territorio di *Saponara* (attuale Grumento Nova) la cappella, databile alla seconda metà dell'XI secolo con impianto a navata unica, orientamento ENE-OSO e ingresso laterale obbligato dalla disponibilità dello spazio, testimonia nelle tecniche costruttive adottate per l'absidiola e l'ambulacro del piano inferiore, e nei criteri di fondazione la partecipazione di maestranze miste locali e bizantine.

Una tradizione locale si limita ad attribuirne la costruzione ai "monaci basiliani" nel IX secolo, dicendola il nucleo originario del paese di Viggiano, prima del trasferimento del paese nella sede locale.

In realtà, in un ambiente ancora ricco di influenze monastiche greco-orientali, si deve un inedito quanto raro collegamento della cappella alla cultura

monastica irlandese altomedievale, in asse con il nucleo tebaico dell'eremitismo egiziano di età tardo imperiale. La combinazione fra i tre elementi fisici portanti della visione monastica greco-orientale (il 'monte', la 'valle' e il 'deserto' della posizione isolata) rimanda ad alcuni versi dell'Antifonario di Bangor (Irlanda nord-orientale) del VII secolo:

*Domus deliciis plena | Super petram constructa  
necnon vinea vera | ex Aegypto transducta*

La *domus* è la fondazione monastica, irlandese tanto quanto di S. Maria recuperandone la funzione protettiva per i raccolti. La *petra* indica la posizione rupestre e la sua solidità. La *vinea vera ex Aegypto* rappresenta il Cristianesimo nella visione eremitica del deserto egiziano nella media Valle del Nilo ma qui si identifica materialmente con l'estensione pianeggiante di uno dei terrazzi fluviali incisi dal Torrente Casale, ben visibili dai balconi di Viggiano. Su di esso si sviluppano le Vigne per eccellenza, meglio conosciute come *Vigne di Viggiano*.

La loro particolare estensione dalla Fonte di San Giovanni, facilmente raggiungibile alle pendici dell'altura su cui sorge il paese, alla selva demaniale longobarda di Guardemmauro in direzione del fiume Agri, diviene proverbiale per dire di "un luogo così vasto da potercisi perdere", ma anche una garanzia sicura di produzione abbondante di ortaggi, frutta, olio e in particolare vino, con uve anche delle varietà Giosana, Malvasia e Aglianico, alle quali nel corso del XIX secolo si aggiungeranno vitigni francesi, arricchendo la complessità dei vini locali.

Oltre alle vigne, il collegamento culturale con l'Irlanda e l'ambiente monastico altomedievale, rappresentato da S. Maria la Preta, sembra avere lasciato a Viggiano un'altra importante eredità tuttora praticata e tramandata: l'arpa viggianese.

**Indirizzo:** traversa di Via Giacomo Puccini snc, Viggiano (PZ)

**Link per contatti:** <https://www.comune.viggiano.pz.it/pageicardext/turismo>

#### Riferimenti bibliografici:

- Casartelli Novelli S., *Domus deliciis plena...*, in *Le Valli dei monaci*, (De Re Monastica, III), Spoleto, CISAM, 2012, t. I, pp. 79-114.

[-https://www.catalogo.beniculturali.it/detail/ArchitecturalOrLandscapeHeritage/1700220995](https://www.catalogo.beniculturali.it/detail/ArchitecturalOrLandscapeHeritage/1700220995).

*Text:* Del Lungo S.; *Photo credit:* Sannazzaro A.



#### **4. VILLA D'AGRI (MARSICOVETERE), AZIENDA AGR. SPERIMENTALE DIMOSTRATIVA 'BOSCO GALDO'**



L'Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Bosco Galdo" dell'A.L.S.I.A. (Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura) si trova nel territorio comunale di Marsicovetere in Via Grumentina al civico 136. L'Azienda ricade nel comprensorio dell'Area Programma Operativo "Val d'Agri". È costituita da un corpo unico di forma irregolare situato a 603 m s.l.m., per una superficie complessiva di 6.5 ha, con un ordinamento produttivo Orto-Frutticolo-Viticolo, ed è dotata di un laboratorio fitopatologico.

Attraverso attività di campo e informazione eroga Servizi di Sviluppo Agricolo di parte pubblica ed è sede di attività di divulgazione specialistica, in cui vengono realizzati progetti di sperimentazione, in collaborazione con le Università e gli Istituti di ricerca.

Recentemente, nell'ambito di un ampio progetto di riscoperta e recupero delle varietà di vite autoctone della Basilicata, è stato realizzato un vigneto per la loro conservazione e catalogazione. I filari accolgono varietà in un numero di ceppi sufficiente alla propagazione e diffusione del materiale vegetale per i territori ed imprese che ne facciano richiesta. Questo vigneto è nato per accogliere il visitatore e guidarlo alla conoscenza dell'enorme e straordinario patrimonio viticolo regionale.

Le varietà recuperate sono custodite unicamente in questo vigneto di conservazione del germoplasma. Per essere legati alla storia del comprensorio, verrà innestato un vecchio vigneto, con gemme dell'impianto dell'A.L.S.I.A., nel Parco Archeologico dell'antica *Grumentum*, colonia romana del III secolo a.C., con scopo dimostrativo e promozionale per i principali vitigni autoctoni dell'alta Val d'Agri, quali la Manica Nera n., l'Uva La Vecchia n., il So Nicola n., lo Stampacavallo n., la Pergola nera n. (o Aglianico della Val d'Agri), l'Uva Bianca Antica b., il Brindisino n., l'Uva di Turi b. e molti altri. Tutto questo per legare la tradizione storica della viticoltura romana a quella più moderna dei nostri giorni, in considerazione anche di quanto sostenuto da Plinio nella "*Naturalis Historia*" e da Strabone nella sua "Geografia", circa la grande qualità dei vini prodotti nei territori dell'antica *Grumentum*, facendo riferimento anche al potere curativo dei medesimi. Inoltre dall'antica colonia romana partiva la Via *Herculia*, arteria di vettovagliamento di Roma e collegamento con l'Appia, attraversando la Val d'Agri, Il Melandro ed il Vulture Melfese, sino a Venosa.

**Indirizzo:** Via Grumentina 136, Villa d'Agri (Marsicovetere, PZ)

**Link per contatti:** [https://www.alsia.it/opencms/opencms/Chi\\_e/Strutture\\_Territorio/bosco\\_galdo.html](https://www.alsia.it/opencms/opencms/Chi_e/Strutture_Territorio/bosco_galdo.html)

#### Riferimenti bibliografici

Si rimanda al sito <https://www.terredellaltavaldagri.it/>, dove è possibile consultare il volume *Grumentinae vites et vina* e le pagine all'attività di ricerca svolta (<https://www.terredellaltavaldagri.it/la-ricerca-basivin-sud-antichi-vitigni-della-basilicata/>)

*Photo credits:* A.L.S.I.A.



## 5. MARSICOVETERE, VILLA ROMANA DI BARRICELLE



La *villa*, situata a 1,8 km a ovest di Marsicovetere, ai piedi del monte Volturnino e nelle immediate vicinanze del torrente Molinara, si trova in stretta relazione con la via *Herculia*, distante appena 700 metri.

Databile tra il II secolo a.C. e il VII secolo d.C., la struttura presenta una complessa articolazione funzionale suddivisa in *pars rustica* (ambienti destinati al lavoro agricolo e agli alloggi della servitù), *pars fructuaria* (area per la trasformazione e la conservazione dei prodotti) e *pars urbana* (residenziale), collegate tra loro da un ampio cortile centrale. Particolarmente significativi sono i reperti rinvenuti nella *pars fructuaria*, collocata nella zona orientale della struttura, che testimoniano l'intensa attività produttiva locale. Tra questi figurano una vasca per la raccolta e la conservazione dell'olio dotata di un pozzetto di decantazione (*lacus*), resti di *pithoi* (grandi contenitori in terracotta) utilizzati per lo stivaggio delle derrate alimentari e buche di palo riconducibili al supporto di un torchio a vite. Questa area comprendeva, inoltre, ambienti destinati alla lavorazione della lana e stalle per il ricovero del bestiame. L'economia della *villa* si fondava anche sull'attività laniera, come documentato dal ritrovamento di strumenti tessili e da un vano contenente vasche e fosse di forma circolare e quadrangolare scavate nel pavimento, utilizzate per lo stivaggio di attrezzi lignei. Altrettanto importante

era la produzione casearia, suggerita dal rinvenimento di un sigillo bronzeo utilizzato per contrassegnare prodotti deperibili quali pane, formaggi o tessuti, recante il nome di Moderato, un liberto che amministrava la tenuta per conto dell'imperatore.

Il complesso monumentale subì diversi terremoti tra la fine del I secolo d.C. e il periodo compreso tra la fine del II e l'inizio del III secolo d.C., ma fu costantemente restaurato, con successive ripartizioni degli ambienti, mantenendo la sua funzionalità fino al VII secolo d.C.

Tra il VI e il VII secolo d.C., si assiste a un riadattamento funzionale di alcuni ambienti residenziali, trasformati per nuovi scopi produttivi: in prossimità del peristilio vennero, infatti, realizzati un forno per metalli e una calcara.

I bolli sulle tegole di copertura, recanti il nome di *Caius Bruttius Praesens*, identificano la proprietà come appartenente alla gens dei *Bruttii Praesentes*, alla quale apparteneva anche *Bruttia Crispina*, moglie dell'imperatore Commodo.

**Indirizzo:** Via Barricelle, 47, Marsicovetere (PZ)

**Link per contatti:** <https://www.comune.marsicovetere.pz.it/it/luoghi/villa-romana-dei-bruttii-praesentes>

#### **Riferimenti bibliografici**

- Russo A., Gargano M.P., Di Giuseppe H. 2007, *Dalla villa dei Bruttii Praesentes alla proprietà imperiale. Il complesso archeologico di Marsicovetere - Barricelle (PZ)*, «Siris» 8 (2007), pp. 81-119.

- Gargano M.P. 2010, *La villa romana di Marsicovetere-Barricelle (Potenza)*, in *Il territorio grumentino e la Valle dell'Agri nell'antichità*, Atti della Giornata di Studi (Grumento Nova, Potenza, 25 Aprile 2009), a cura di F. Tarlano, Bologna, pp. 67-76.

*Photo credits:* Gargano M.P. 2010, p. 68.

**COMPILA LA CARTA D'IDENTITÀ DEI VINI  
CHE HAI CONOSCIUTO DURANTE IL PERCORSO**

| <i><b>Etichetta</b></i> | <i><b>Azienda</b></i> | <i><b>Annata</b></i> | <i><b>Varietà di uve</b></i> | <i><b>Gradazione<br/>alcolica</b></i> |
|-------------------------|-----------------------|----------------------|------------------------------|---------------------------------------|
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |

***DESCRIVI LE TUE SENSAZIONI SUI VINI DEGUSTATI***

| <i><b>Etichetta</b></i> | <i><b>Aspetto<br/>del vino</b></i> | <i><b>Profumi</b></i> | <i><b>Aromi e gusto</b></i> | <i><b>Abbinamenti<br/>al cibo preferiti</b></i> |
|-------------------------|------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------|
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |



## Box di approfondimento n. 2

### Il simposio: l'arte del convivio nell'antica Grecia

Nella Grecia antica, il simposio (dal greco *syn*, “insieme”, e *pino*, “bevo”) non era una semplice occasione conviviale, ma un vero e proprio rito sociale. Dopo il banchetto (*dèipnon*), gli uomini dell'*élite* si riunivano per condividere il vino, la parola e la musica, intrecciando piacere e conoscenza. In quei momenti si celebrava non solo lo *status* dei partecipanti, ma anche l'appartenenza a una stessa comunità di valori, pensiero e cultura.

L'atmosfera del simposio era regolata da un codice preciso, fatto di gesti, oggetti e parole. I invitati si disponevano semisdraiati sui letti (*klinai*), attorno a tavolini bassi (*trapézai*), in un cerchio che favoriva il dialogo e la complicità. Uno di loro, eletto simposiarca, aveva il compito di guidare il ritmo della serata: decideva quante volte si sarebbe brindato (*propòseis*), quanto vino si sarebbe bevuto e in quale proporzione andava diluito con l'acqua, di solito un rapporto di uno a tre. Solo gli dèi, ricordava la tradizione, potevano bere il vino puro; per gli uomini, andava “domato” con l'acqua, così da non cedere al suo potere eccessivo.

Dal grande cratere, il vino veniva versato con mestoli (*simpula*) nelle brocche (*oinochòai*) e poi distribuito nelle coppe – *kýlikes*, *skýphoi*, *kàntharoi* – di forme e decorazioni diverse. Intorno a questo gesto rituale ruotava un intero universo di strumenti raffinati: colatoi per filtrare la bevanda, grattugie per mescolare il formaggio o il miele, e gli *psyktèr*, eleganti recipienti usati per rinfrescare il vino. Ogni oggetto aveva la sua funzione e un valore simbolico: esprimeva la misura, la bellezza e l'ordine che la cultura greca cercava in ogni atto quotidiano (vedi box n. 3).

Il simposio non era solo un momento di piacere, ma anche un laboratorio del pensiero. Le conversazioni spaziavano dalla politica alla filosofia, dalla poesia alla musica. Tra un brindisi e l'altro, i suoni dell'*aulòs* (strumento a fiato), della *lyra* e del *bàrbytos* (strumenti a corde) riempivano la stanza, mentre danzatori e giocolieri intrattenevano gli ospiti. A volte la serata si chiudeva con il gioco del *kòttabos*: i partecipanti lanciavano il vino rimasto nella loro coppa verso un bersaglio, solitamente

un vaso metallico o un piattello posto su un'asta, cercando di colpirlo con destrezza.

Bere insieme significava, quindi, partecipare a un rito di equilibrio: tra ragione e passione, misura e euforia, ordine e libertà, il simposio divenne, così, uno dei simboli più alti della cultura greca, un luogo dove il vino univa gli uomini e gli dèi, rivelando, come avrebbe fatto Dioniso, che ogni bevanda condivisa è anche un atto di conoscenza.

### *Giochi didattici*

#### *Vaso in gioco*

Diventa un vero detective di arte antica: hai davanti a te un reperto vascolare davvero speciale rinvenuto nella tomba 2 della necropoli di Santa Maria del Casale a Pisticci (oggi al Museo Archeologico Nazionale di Metaponto). Questo cratere nasconde dei dettagli misteriosi! Osserva bene la decorazione, trova e cerchia gli oggetti di seguito indicati:

asta del *kòttabos*, uova, collana, coppa, cista, tràpeza



Quali oggetti o simboli ti permettono di riconoscere che il personaggio rappresentato è Dioniso?

---

---

---

---

---

---

---

Chi potrebbe essere la figura femminile nella scena? Che ruolo potrebbe avere nel mito o nel contesto rappresentato?

---

---

---

---

---

---

---

Che significato hanno, secondo te, gli oggetti rappresentati (come il *kòttabos* o la cista) all'interno della scena dionisiaca?

---

---

---

---

---

---

---



Vigneto nella 'terra tra i due fiumi', in un tratto delle campagne di Roccanova  
(foto: Del Lungo S.)

### 3. GROTTINO DI ROCCANOVA

La DOC *Grottino di Roccanova* è stata ufficialmente approvata con Decreto Ministeriale del 24 luglio 2009, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 184 del 10 agosto 2009 e modificato con i successivi D.M. 30 novembre 2011 e 7 marzo 2014. Comprende l'intero territorio dei Comuni di Roccanova, Castronuovo di Sant'Andrea e Sant'Arcangelo, nella media Val d'Agri.

Il rimando nel nome è per le numerose grotte scavate nelle pareti di arenaria entro i confini amministrativi di Roccanova (località Prato, Pisciccolo, Carazita, Mannara e Manca). Questi ambienti, grazie a condizioni microclimatiche stabili, si rivelano particolarmente favorevoli alla conservazione e all'invecchiamento del vino, contribuendo a preservarne intatte le caratteristiche organolettiche.

Nel percorso enoturistico è prevista la visita a queste suggestive cantine-grotta, autentico esempio di integrazione armoniosa tra ambiente naturale e pratiche produttive tradizionali, con un rafforzamento significativo dell'identità culturale vitivinicola.

L'itinerario si arricchisce con la visita al Museo Archeoantropologico "Lodovico Nicola di Giura" di Chiaromonte, punto di riferimento per comprendere appieno la cultura enotria in Basilicata. Il museo conserva, infatti, un prezioso patrimonio archeologico, legato soprattutto a rinvenimenti tombali con ricchi corredi, che testimoniano la lunga e profonda tradizione vitivinicola dell'area.



#### *Sorsi di... Grottino di Roccanova*

*Sono vini di relazione, pensati per la tavola, per il consumo quotidiano, per accompagnare una cucina territoriale fatta di legumi, pane, carni e verdure (Rocco Catalano)*

Per quanto la denominazione sembri circoscrivere in modo netto la distribuzione geografica delle tipiche grotte ad uso di cantina, scavate per mettere i vini al riparo dagli sbalzi di temperatura tra estate e inverno, in realtà è condivisa con molti altri centri della zona. Chiaromonte è il primo, poiché la tradizione lo ritiene dotato di almeno 600 cavità del genere e il dato è stato pertanto assunto dal nome di un'azienda.

Nessuna di esse, allo stato attuale delle conoscenze, è riconducibile con certezza agli Enotri, per i quali non si hanno nemmeno dati sulle tecniche di vinificazione adottate. Eppure, secondo le fonti greche, questa è

la loro *mesopotamia* o ‘terra tra due fiumi’, poiché tra Sant’Arcangelo e Chiaromonte le vallate dell’Agri e del Sinni sono molto ravvicinate, prima di allontanarsi del tutto nella risalita controcorrente, e in questa parte di territorio si concentrano le maggiori e più ricche necropoli con i relativi abitati. È anche una delle vie di accesso per l’entroterra lucano di varietà pugliesi come lo Zagarese (o Nero di Troia n.), il Primitivo n. e l’Asprinio b., da non confondersi con l’omonima uva bianca di Ruoti, dalla parte opposta della regione.

L’avvio della penetrazione dovrebbe porsi nel Medioevo, almeno con queste varietà. Il periodo è quello della dominazione e riorganizzazione normanna (fine XI-XII secolo), durante la quale si affermano alcune varietà autoctone a bacca nera, come il Guarnaccino n., in una sempre più marcata preferenza accordata dai mercati della penisola italiana ai vini bianchi e rosati.

Questa varietà non smentisce, anzi conferma una continuità con il passato di molti secoli prima, nel quale la risalita dei fiumi non era rivolta a Potenza, come sarà poi a partire dal subentro del governo spagnolo nel XVI secolo, ma al Vallo di Diano e alla Penisola del Cilento.

Non altrettanto può dirsi per la forma di coltivazione. La più antica vite al palo (*oinòtron*) è quasi del tutto scomparsa, per fare spazio alla “spalliera semplice” indicata dal disciplinare. Nello stesso documento, sono date la Malvasia bianca b. e nera n. di Basilicata e il Sangiovese n., accanto al Merlot n. e al Cabernet Sauvignon n., per effetto forse dell’influenza esercitata dai frati della Certosa di San Nicola (Francavilla in Sinni, PZ).

Il Montepulciano d’Abruzzo n. costituisce l’ammissione più recente nella base ampelografica di questo segmento della Val d’Agri. Altrimenti, come riscontrato a Moliterno, potrebbe trattarsi di un frammento di cultura abruzzese, giunto da queste parti grazie alla transumanza, quindi alla tradizione su cui si fonda il Canestrato di Moliterno DOP coinvolgendo tutti i pascoli per gli ovini distribuiti lungo l’intera Val d’Agri, ed essere stato recuperato quale elemento identitario di questo particolare territorio.



La vigna nel paesaggio culturale del 'giardino mediterraneo' nelle campagne del monastero di S. Maria dell'Orsoleo, tra Sant'Arcangelo e Roccanova (foto: Del Lungo S.)

*Inizia il tuo viaggio: esplora le tappe in auto, consultando le relative distanze e calcolando i tempi di percorrenza per organizzare al meglio il tuo itinerario. Ogni numero sulla mappa (fonte: Google Earth) corrisponde a un sito e alla relativa scheda di approfondimento.*



| Sito di partenza             | Sito di arrivo                         | Distanza (km) | Tempo di percorrenza (min.) |
|------------------------------|----------------------------------------|---------------|-----------------------------|
| Roccanova, Cantine in grotta | Chiaromonte, Museo Archeoantropologico | 15            | 20                          |



*Per saperne di più*



## 1. ROCCANOVA, CANTINE IN GROTTA



Nel comune di Roccanova (località Prato, Piscicolo, Carazita, Mannara e Manca) si conservano circa 350 cantine scavate nelle pareti di arenaria. Tutte insieme costituiscono un esempio autentico di architettura rurale connessa alla produzione vitivinicola. Per effetto delle condizioni microclimatiche costanti, queste cavità si rivelano adatte all'invecchiamento del vino, contribuendo a preservarne le caratteristiche organolettiche. Diverse grotte, inoltre, presentano forni, utilizzati soprattutto per la riduzione dei mosti.

Il nome del vino locale "Grottino di Roccanova", riconosciuto con la Denominazione di Origine Controllata nel 2009, rimanda proprio a queste grotte. Ogni anno, l'8 dicembre, in occasione della festa della Madonna "Spertusavotte" ("aprire le botti"), si organizza una manifestazione dedicata al travaso del vino novello e alla benedizione delle cantine che richiama numerosi appassionati della tradizione enologica locale.

**Indirizzo:** località Prato, Piscicolo, Carazita, Mannara e Manca, Roccanova (PZ)

**Link per contatti:** <https://cittadelvino.com/citta-del-vino/vzxc-331/>; <https://www.basilicaturistica.it/scopri-la-basilicata/vini-e-sapori-della-basilicata/vini-di-basilicata/il-grottino-di-roccanova-doc/>; <https://www.basilicatatipica.it/qualita-lucana/prodotti-a-marchio-dop/grottino-di-roccanova-doc/>

**Riferimenti bibliografici:**

- Guido E. 2005, *Roccanova. I segni della memoria. Aspetti e momenti di vita sociale*, Roccanova (PZ).

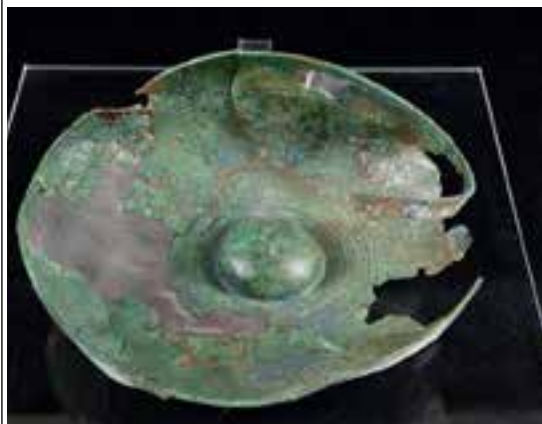
- D'Oronzio M.A., Verrascina M. 2012 (a cura di), *Agrobiodiversità e produzioni di qualità in Basilicata*, Istituto Nazionale di Economia Agraria, Roma, pp. 216-221.

- Affuso A., Preite A. 2022, *Le cantine-grotta nell'areale del medio Agri-Sinni*, in *Fra le montagne di Enotria. Forma antica del territorio e paesaggio viticolo in Alta Val d'Agri*, a cura di S. Del Lungo, Istituto Geografico Militare, Firenze, pp. 177-203.

*Photo credits:* Archivio fotografico di Affuso A. e Preite A.



## 2. CHIAROMONTE, MUSEO ARCHEOANTROPOLOGICO "LODOVICO NICOLA DI GIURA"



Nel cuore della Basilicata, il Museo Archeoantropologico di Chiaromonte rappresenta il fulcro della cultura enotria, custode di un patrimonio che racconta la storia di un territorio celebre fin dall'antichità per la qualità del suo vino. Il nome stesso dell'Enotria deriva dal greco *oinòtron*, il palo che sostiene la vite, a testimonianza del legame profondo tra questa terra e la viticoltura. Qui il vino non era soltanto una bevanda, ma un simbolo di prestigio, ritualità e identità culturale.

Un esempio straordinario di questo legame è rappresentato dalla tomba 76 della necropoli di Contrada Sotto la Croce, datata alla metà del VI secolo a.C. e considerata la più ricca dell'intera necropoli per il numero di oggetti in metallo. Il museo offre una ricostruzione completa della tomba, che permette di osservare il corredo così come era originariamente disposto. I reperti autentici della tomba sono invece conservati presso il Museo Archeologico Nazionale della Siritide di Policoro, dove accanto al vasellame locale spiccano oggetti legati alla preparazione e al consumo del vino, come un colino in bronzo per filtrare la bevanda dalle impurità (**foto**), un boccaletto per il consumo individuale, una brocca in bronzo per versare il vino (**foto**) e una coppa decorata a sbalzo con incisioni di carattere orientalizzante (**foto**), importata dalla Grecia.

Questi reperti non erano semplici utensili, ma veri e propri simboli di *status* e appartenenza culturale, capaci di raccontare i riti funerari e la vita sociale degli Enotri. La tomba 76 mostra come il vino fosse al centro della loro esistenza, intrecciando convivialità, ritualità e tradizione.

Visitare il museo significa immergersi in questo mondo antico e scoprire

come il vino fosse molto più di una bevanda: rappresentava il filo conduttore di un'identità culturale, un legame che univa individui e generazioni.

**Indirizzo:** Via dell'Area sacra, Chiaromonte (PZ)

**Link per contatti:** <https://museochiaromonte.it/>

**Riferimenti bibliografici:**

- Bianco S., De Siena A., Mancinelli D., Preite A. 2020 (a cura di), *Chiaromonte. Un centro italico tra archeologia e antropologia storica. Studi in memoria di Luigi Viola*, Venosa (PZ).

- Garaguso M.P. 2020, *Vasellame bronzeo e instrumentum da banchetto in Enotria*, «Ocnus» 28, pp. 199-213.

*Photo credits:* su concessione del MiC-Musei nazionali di Matera, prot. num. 8316-P del 23/12/2025.

**COMPILA LA CARTA D'IDENTITÀ DEI VINI  
CHE HAI CONOSCIUTO DURANTE IL PERCORSO**

| <i><b>Etichetta</b></i> | <i><b>Azienda</b></i> | <i><b>Annata</b></i> | <i><b>Varietà di uve</b></i> | <i><b>Gradazione<br/>alcolica</b></i> |
|-------------------------|-----------------------|----------------------|------------------------------|---------------------------------------|
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |

***DESCRIVI LE TUE SENSAZIONI SUI VINI DEGUSTATI***

| <i><b>Etichetta</b></i> | <i><b>Aspetto<br/>del vino</b></i> | <i><b>Profumi</b></i> | <i><b>Aromi e gusto</b></i> | <i><b>Abbinamenti<br/>al cibo preferiti</b></i> |
|-------------------------|------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------|
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |



### **Box di approfondimento n. 3**

#### **Vino e vasi: gli strumenti del banchetto**

Le occasioni conviviali rappresentavano un momento centrale nella vita delle comunità antiche. I banchetti non servivano solo a mangiare e bere: erano occasioni per rafforzare i legami tra le persone e per condividere storie e feste. Il pasto, spesso abbondante e articolato, prevedeva portate di carne e altre pietanze, mentre il vino rivestiva un ruolo particolare: la sua consumazione non avveniva in modo casuale, ma seguiva codici e rituali precisi, modellati da tradizioni ideologiche e simboliche che oggi conosciamo grazie alle fonti letterarie, alle testimonianze iconografiche e ai reperti archeologici (*vedi box n. 2*).

Nell'antichità il vino era molto diverso da quello che conosciamo oggi. Bere significava usare strumenti e vasi specifici, destinati sia alla preparazione sia al servizio della bevanda. Il rinvenimento di questi oggetti nei siti archeologici ci permette di capire come veniva manipolato, servito e condiviso, rivelando quanto fosse importante e simbolico nella vita quotidiana e nei rituali sociali.

Al centro dello spazio destinato al banchetto si collocava il cratere, recipiente monumentale che custodiva il vino puro. Non era un semplice contenitore, ma il fulcro del rito conviviale: qui il vino veniva mescolato con acqua e aromi, trasformandosi in una bevanda controllata, in grado di favorire la coesione tra i commensali attraverso il gesto collettivo del brindisi e della condivisione. Il cratere era dunque il cuore simbolico del simposio, il luogo in cui il rito del vino prendeva forma. Non a caso, le sue superfici decorate spesso narravano miti e scene dionisiache, evocando la sfera divina del dio Dioniso e del suo seguito. Il termine stesso *kratèr* deriva dal verbo greco *keránnymi*, “mescolo”: i Greci, infatti, non bevevano mai il vino puro. Esso veniva “tagliato” con acqua calda o fredda e aromatizzato con ingredienti come miele, mirto, anice, orzo, mandorle amare o perfino formaggio di capra grattugiato, utilizzando apposite grattugie metalliche. Questi gesti, oltre a bilanciare sapore e gradazione alcolica, rispondevano a una logica rituale e simbolica: il vino era considerato un *phàrmakon*, una sostanza ambivalente, capace di agire tanto sul corpo quanto sulla mente.

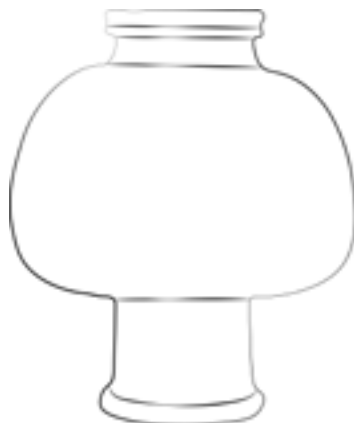
Per attingere il vino dal cratere si usavano mestoli metallici a lungo manico (*sìmpula*), e prima di versarlo nelle coppe il liquido veniva filtrato con un colino (*colum*). Poi passava nelle brocche da versare, le *oinochòai*, spesso di bronzo o decorate con figure eleganti, oppure in raffinate anfore da tavola, provviste di due anse laterali e talvolta anche di coperchio.

Le coppe destinate al consumo presentavano forme differenti, ciascuna con una propria funzione e valore simbolico. La più diffusa era la *kýlix*, larga e bassa, dotata di due anse orizzontali e talvolta di un alto piede, pensata per ammirare le decorazioni interne durante la bevuta. Altri tipi erano lo *skýphos*, la cui forma è quella che più di tutte ricorda i nostri bicchieri, sebbene anch'esso sia provvisto di anse laterali e, infine, il *kàntharos*, caratterizzato da due alte anse verticali, era il vaso per eccellenza del dio Dioniso, e infatti compare frequentemente nelle raffigurazioni a lui dedicate (vedi box n. 1).



Il cratere è il vaso simbolo del simposio, utilizzato per mescolare vino e acqua.

Lo *psyktèr*, destinato a contenere acqua fredda o ghiaccio, era concepito per essere immerso nel cratere, dove serviva a raffreddare il vino.



## **Giochi didattici**

### ***Vasi in forma!***

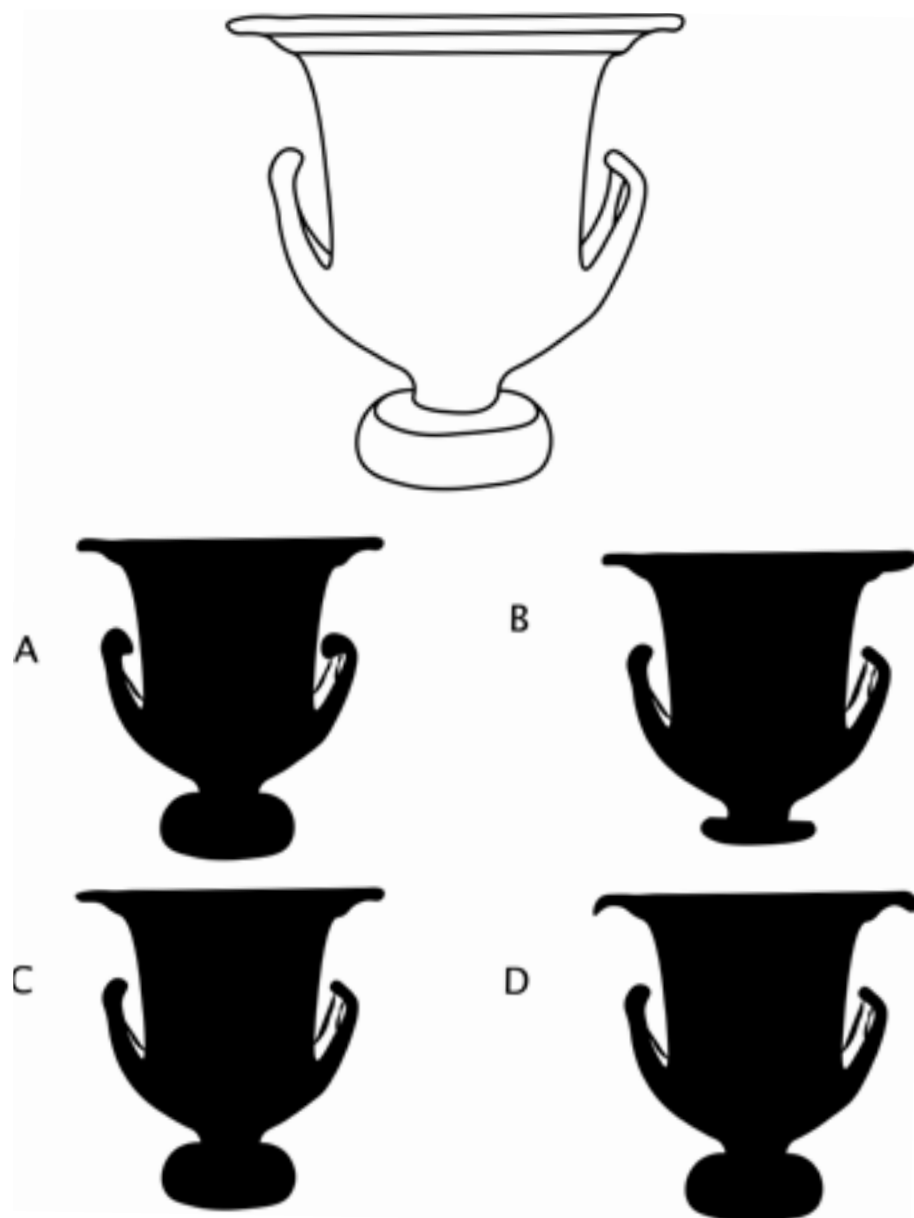
Associa a ogni disegno il nome del recipiente e descrivine la funzione. Metti alla prova la tua conoscenza dei reperti vascolari greci e diventa un vero esperto del simposio.

| Nr. | Rappresentazione grafica                                                            | Nome | Funzione |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|------|----------|
| 1   |    |      |          |
| 2   |   |      |          |
| 3   |  |      |          |
| 4   |  |      |          |

|   |                                                                                     |  |  |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 5 |    |  |  |
| 6 |    |  |  |
| 7 |    |  |  |
| 8 |  |  |  |
| 9 |  |  |  |

## ***Aguzza la vista!***

Il cratere a calice ha perso la sua ombra: aiutalo a ritrovarla!





Le campagne vitate di Pomarico in contrada Manferrara Sottana (foto: Consorzio DOC *Matera*)

#### 4. MATERA

La DOC *Matera* è stata riconosciuta con il Decreto Ministeriale del 6 luglio 2005, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 163 del 15 luglio 2005. Il disciplinare è stato poi aggiornato con il D.M. del 13 luglio 2011 (G.U. n. 179 del 3 agosto 2011), D.M. del 30 novembre 2011 (G.U. n. 295 del 20 dicembre 2011), D.M. del 12 luglio 2013, D.M. del 7 marzo 2014, D.M. del 12 luglio 2019 (G.U. n. 173 del 25 luglio 2019) e modifica UE 2019/33, art. 17 (G.U. UE C373/2019 del 5 novembre 2019).

La DOC abbraccia l'intero territorio amministrativo della provincia e si estende dalla costa ionica fino alla Murgia. Il percorso culturale include la visita a due considerevoli siti archeologici indagati in estensione, quali il complesso di Cugno dei Vagni a Nova Siri e la villa romana di Termito a Scanzano Jonico. Tali aree testimoniano la ricca stratificazione storica del territorio e, in particolare, la centralità della produzione e del consumo del vino nelle dinamiche economiche, culturali e sociali. Il rinvenimento di roncole da vendemmiatore nella porzione nord-orientale della necropoli di Cugno dei Vagni suggerisce, infatti, il ruolo di primaria importanza della viticoltura nell'economia locale. Così come la presenza di un *torcularium* (vano con torchio per la pigiatura dell'uva), con una vasca adiacente per la decantazione del mosto, nella *villa* di Termito, conferma la vocazione vitivinicola della struttura e la sua funzione redistributiva nell'intero territorio.

Di pari rilievo sono i prestigiosi istituti museali presenti nella DOC: il Museo Archeologico Nazionale "Domenico Ridola" di Matera, il Museo Archeologico Nazionale di Metaponto e il Museo Archeologico Nazionale della Siritide di Policoro. Queste istituzioni custodiscono e valorizzano preziosi reperti legati alla cultura del vino, testimoniando il ruolo centrale che rivestiva nella vita delle comunità della Basilicata antica. Il vino, infatti, compare come elemento simbolico e rituale in contesti santuariali, funerari e domestici, riflettendo la sua profonda connessione non solo con la sfera religiosa, ma anche con quella socio-economico-culturale.



#### *Sorsi di... Matera*

*Un equilibrio tra calore mediterraneo e freschezza, capaci di esprimere una territorialità chiara, giocata su sapidità, bevibilità e immediatezza espressiva* (Rocco Catalano)

A dispetto del nome, se si volessero vedere dei vigneti proprio a Matera,

si rimarrebbe delusi. Entro la città, fra la cattedrale e i due Sassi (Bari-sano e Caveoso), si scoprono piante isolate di vite adattate a pergola, secolari o quasi. Qualcuna raggiunge le dimensioni di un'estesa veranda e con le altre si incontra quasi casualmente fra strade, scale e piazzette. La memoria della loro identità si è persa, assieme ai tanti vigneti che si estendevano su Serra Venerdi, ben più vicini alla città degli oliveti e caratterizzati soprattutto da varietà pugliesi (Bianco di Alessano b., Primitivo n. o Uva di Gioia, Uva di Troia n. o Zagarese, Vernaccia nera n. o Tranese).

In realtà, in un gioco della “parte per il tutto” la Denominazione di Origine Controllata racchiude l'intera provincia materana, mettendo insieme territori tanto diversi da impedire la comprensione effettiva delle impronte vitivinicole locali, per non dire dei relativi paesaggi. Le variabili non sono poche, visto che si possono incontrare andando direttamente dai confini con la Puglia, a nord, a quelli con la Calabria, a sud. Istantaneamente l'attenzione viene catturata dalla piana di Metaponto, un iniziale “deserto desolato” come lo definisce Mario Soldati, trasformato all'epoca del suo passaggio per la Lucania (1975) in «una sterminata distesa di vigne, a tendone, le più redditizie, le più meccanizzabili, le più industriali di tutte le colture».

In realtà non siamo in Puglia e non è proprio così. Sarebbe anzi sufficiente pensare alle esperienze di imprenditoria agricola (e vitivinicola) nel XIX secolo a Pisticci, alle quali si deve l'introduzione e una sperimentazione di varietà transalpine quasi parallela a quella riscontrata nei precedenti territori. Sicuramente la “sterminata distesa” si è presto ridimensionata, perdendosi in un misto di altre colture che rendono questa parte della Basilicata un altrettanto vasto e magnifico “giardino mediterraneo” di impronta classica e medievale. Fra l'altro, basta salire sulle colline (forse infatti la DOC avrebbe potuto chiamarsi “delle Colline Materane), o percorrere controcorrente tutti i fiumi lucani che vi convergono, per avere tanti quadri diversi e scoprire che il Primitivo n. non la fa da padrone.

L'entroterra appenninico rimane l'ambito fisico e culturale nel quale tornare alle origini e culturalmente sino alla metà del XX secolo, la viticoltura di paesi quali Accettura, San Mauro Forte, Cirigliano, Gorgoglione e Aliano, i primi della provincia materana, ha rappresentato il vero spartiacque, se non una barriera, alla penetrazione di vitigni pu-

gliesi verso le alte colline e le montagne dell'interno. Ma sulla costa si recuperano gusti e sensazioni che ci avvicinano al particolare, e quasi magico, momento dell'incontro fra civiltà del vino, la greca e l'enotra, del quale si godono ancora i frutti. Pertanto, come suggerito in apertura di taccuino, una delle avventure enoturistiche possibili in Basilicata potrebbe iniziare proprio da queste parti, per concludersi nel Vulture dopo avere risalito la Val d'Agri.



Un filare di Primitivo n. lungo una strada bianca in località Coppa d'Amore (Bernalda, MT)  
(foto: Nucera I.)

*Inizia il tuo viaggio: esplora le tappe in auto, consultando le relative distanze e calcolando i tempi di percorrenza per organizzare al meglio il tuo itinerario. Ogni numero sulla mappa (fonte: Google Earth) corrisponde a un sito e alla relativa scheda di approfondimento.*



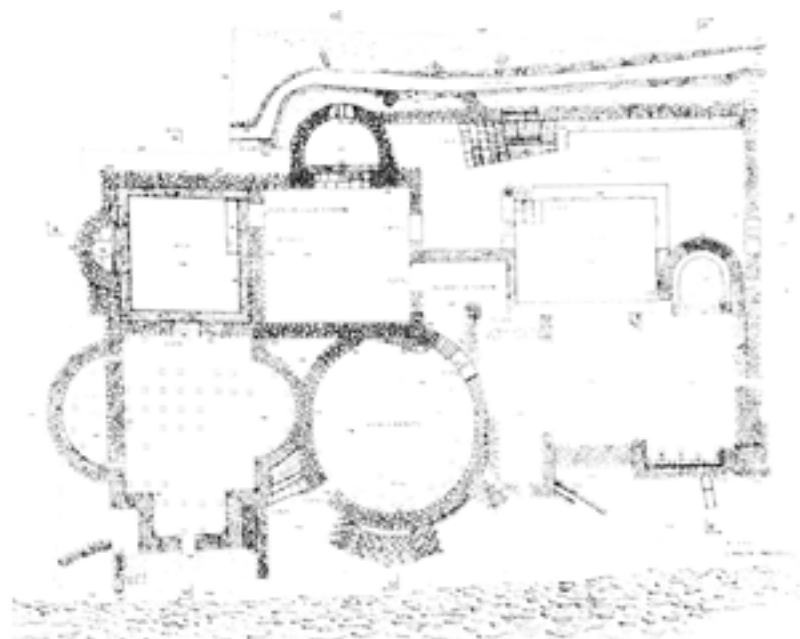
| Sito di partenza                     | Sito di arrivo                       | Distanza (km) | Tempo di percorrenza (min.) |
|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------|-----------------------------|
| Nova Siri, Cugno dei Vagni           | Policoro, Museo archeologico         | 12,3          | 14                          |
| Policoro, Museo archeologico         | Termitito, <i>Villa romana</i>       | 15,8          | 14                          |
| Termitito, <i>Villa romana</i>       | Metaponto, Museo archeologico        | 18,9          | 17                          |
| Metaponto, Museo archeologico        | Matera, Grotta del Peccato Originale | 40,4          | 35                          |
| Matera, Grotta del Peccato Originale | Matera, Museo archeologico           | 14,2          | 22                          |



**Per saperne di più**



## 1. NOVA SIRI, COMPLESSO DI CUGNO DEI VAGNI



Il sito, ubicato su un terrazzo collinare compreso tra il torrente Toccaciolo e il fosso Pantanello, conserva un nucleo di ambienti riconducibili a un impianto termale.

Le prime indagini, condotte da M. Lacava e P. Battifarano, identificarono i resti come quelli di una *villa* romana; tuttavia, il ritrovamento, nelle immediate vicinanze, di una necropoli, databile tra il I e il II secolo d.C., ha suggerito una diversa interpretazione: si pensa a un complesso termale pubblico collegato all'abitato posto più a monte.

L'area attualmente accessibile ai visitatori corrisponde al settore meridionale dell'edificio originario, il cui ingresso principale era verosimilmente collocato sul lato settentrionale. In uso durante l'età imperiale (I–III secolo d.C.), la struttura era arricchita da un raffinato apparato architettonico e decorativo, comprendente pavimenti a mosaico, rivestimenti marmorei e cornici in stucco. È possibile riconoscere la classica sequenza degli ambienti termali romani: la *natatio* (vasca all'aperto), il *frigidarium* (ambiente con vasche di acqua fredda), dotato di una parete absidata con fontana, il cui mosaico è oggi conservato presso il Museo Archeologico Nazionale della Basilicata

“Dinu Adamesteanu” (Potenza), il *tepidarium* (con acqua tiepida), il *calidarium*, riscaldato tramite ipocausto, e il *laconicum*, un vano circolare destinato ai bagni di sudore.

Nella porzione nord-orientale della necropoli sono state rinvenute diverse roncole, inserite nei corredi funerari con l'intento di richiamare l'attività lavorativa del defunto o di indicarne l'appartenenza a una specifica corporazione. La presenza di tali strumenti all'interno dei corredi funerari suggerisce il ruolo di primaria importanza della viticoltura nell'economia locale, tanto da essere simbolicamente proiettata in una dimensione eterna.

Dalla necropoli (tomba 73, prima metà del III secolo d.C.) proviene anche una particolare brocca vitrea ornata con solcature sulla spalla e cerchi concentrici sulle pareti, esposta al Museo Archeologico Nazionale della Siritide. Il manufatto reca un'iscrizione augurale: «Questa bottiglia ha versato vino in abbondanza ad Aprilla. Bevi e vivi!». L'invito a bere e a vivere sottolinea come il vino fosse considerato il simbolo stesso della vita che rinasce, l'unico rimedio capace di superare persino il dramma della morte.

**Indirizzo:** Via Tratturo Regio, 3, Nova Siri (MT)

**Link per contatti:** <https://catalogo.cultura.gov.it/detail/ArchaeologicalProperty/1700221762>

#### **Riferimenti bibliografici:**

- De Siena A., Giardino L. 1994, *Herakleia e Metaponto. Trasformazioni urbane e produzione agricola tra tarda repubblica e primo impero: i nuovi dati archeologici*, in *Le Ravitaillement en blé de Rome et des centres urbains des débuts de la République jusqu'au Haut-Empire, Actes du colloque international de Naples*, 14-16 Février 1991, 1996, p. 208.

- Giardino L., Alessandrì S. 1999, *I vini lagarini e un'iscrizione funeraria da Cugno dei Vagni*, in *Il vino di Dioniso. Dei e uomini a banchetto in Basilicata* (Catalogo della Mostra, Roma), Roma, pp. 37-40.

*Photo credits:* pianta da: De Siena A., Giardino L. 1994, fig. 12.



## 2. POLICORO, MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE DELLA SIRITIDE



Il Museo della Siritide custodisce le tracce di un passato in cui il vino aveva un ruolo centrale nelle valli dei fiumi Agri e Sinni, intrecciandosi con le antiche città greche di *Siris* e *Herakleia* e con la vita delle comunità dell'entroterra lucano. Tra i molti fili che collegano le storie raccontate dal museo, quello del vino è senza dubbio tra i più significativi.

Un esempio eloquente del valore simbolico di questa bevanda è il rilievo marmoreo con scena di libagione, databile tra la fine del III e l'inizio del II secolo a.C. **(foto)**. Vi è raffigurata una figura maschile dai tratti silenici, sdraiata su un masso coperto da una pelle animale, all'interno di una grotta da cui si sviluppa una vite rigogliosa: un chiaro richiamo a Dioniso, dio del vino. Con il braccio sinistro regge una cornucopia, simbolo di abbondanza, mentre con la destra solleva una coppa piatta destinata alle offerte rituali. Al suo fianco un piccolo satiro versa vino nella coppa del dio. L'ambientazione e i dettagli confermano il legame tra la bevanda e il mondo dionisiaco. Il rilievo era probabilmente un dono votivo collocato in un santuario dedicato a Dioniso, forse in una nicchia, come suggerisce il retro non lavorato del manufatto. Il vino emerge anche nei riti funerari: nella necropoli di via Umbria, ad esempio, la corona della tomba 133 presenta decorazioni a tralci di vite e grappoli d'uva, simboli di Dioniso e del vino; analogamente, un anello in corniola proveniente dall'acropoli di *Herakleia* reca incisa una foglia di vite, piccolo oggetto personale che custodisce la connessione tra individuo, natura e divinità **(foto)**.

Ma il vino non era solo simbolo religioso: costituiva anche una risorsa economica e sociale di primaria importanza. Le celebri Tavole di Eraclea, iscrizioni bronzee del IV secolo a.C., riportano i confini di terreni anche vitati di pertinenza dei templi urbani di Dioniso e di Atena *Poliàs* contratti di affitto di terreni vitati, stabilendo la quota del raccolto destinata ai santuari e regolando l'uso della terra. In questo modo, il vino permeava tutti gli aspetti della vita comunitaria: era frutto della terra, bene condiviso nei momenti collettivi e al tempo stesso offerta agli dèi, unendo religione, economia e socialità in un unico legame culturale.

**Indirizzo:** Via Colombo, 8, Policoro (MT)

**Link per contatti:** <https://museosiritide.beniculturali.it/>

**Riferimenti bibliografici:**

- De Lachenal L. 1992, *Catalogo*, in *Da Leukania a Lucania. La Lucania centro-orientale fra Pirro e i Giulio-Claudii*, Roma, pp. 148-151.

- Giardino L. 1992, *Herakleia, necropoli meridionale*, in *Da Leukania a Lucania. La Lucania centro-orientale fra Pirro e i Giulio-Claudii*, Roma, pp. 151-185.

*Photo credits:* su concessione del MiC-Musei nazionali di Matera, prot. num. 8316-P del 23/12/2025.



### 3. SCANZANO JONICO, VILLA DI TERMITTO



La villa, databile tra il II secolo a.C. e il IV secolo d.C., occupa una posizione strategica dominante la vallata del Cavone e la fascia costiera ionica, in un'area già frequentata in età micenea, documentata da rinvenimenti di ceramica egea (oggi al Museo Archeologico di Metaponto).

La sua struttura interna è chiaramente suddivisa in *pars urbana* e *pars rustica*, rispondendo allo schema della villa rustica catoniana (*De Agri Cultura*, 13). Al centro si sviluppa un ampio cortile porticato, attorno al quale si articolano la zona residenziale con il *tablinum* (ambiente tra l'atrio e il peristilio), arricchito da un pregevole pavimento in cocchiopesto con inserti di tessere bianche e nere che formano un tappeto a rombi, un vasto magazzino, il settore produttivo e gli ambienti di servizio.

Nella parte nord-orientale dell'area residenziale si trova il *balneum* (impianto termale), dove sono state individuate le impronte per l'alloggiamento della vasca e del *labrum* (bacino per le abluzioni) e il *calidarium* con l'impianto a ipocausto.

La vocazione vitivinicola del complesso è evidenziata dalla presenza di un *torcularium* (vano con il torchio a vite) con una vasca adiacente utilizzata per la decantazione del mosto.

Altre attività produttive sono testimoniate dal rinvenimento di una cisterna, di un magazzino contenente *dolia defossa*, indicativi della conservazione di derrate cerealicole, e di tre fibule in bronzo di tipo gallico, probabilmente legate ad attività pastorali.

**Indirizzo:** Contrada Termitito, Scanzano Jonico (MT)

**Link per contatti:** <https://cultura.gov.it/evento/apertura-straordinaria-parco-archeologico-di-termitito>

**Riferimenti bibliografici:**

- Nava M.L. 1998, *L'attività archeologica in Basilicata nel 1998*, «Atti Taranto», XXXVIII, Napoli, 1998, pp. 722-723.

- De Siena, A., Giardino, L. 1994, *Herakleia e Metaponto. Trasformazioni urbanistiche e produzione agricola tra tarda repubblica e primo impero: i nuovi dati archeologici*, in *Le Ravitaillement en blé de Rome et des centres urbains des débuts de la République jusqu'au Haut-Empire*, Actes du colloque international de Naples, 14-16 Février 1991, 196, pp. 204-205.

*Photo credits:* Giardino L. 2003, *Gli insediamenti alla foce del Sinni in rapporto alle attività portuali delle colonie di Siris e di Herakleia*, in Quilici L., Quilici Gigli S., *Carta archeologica della Valle del Sinni*, fascicolo I, L'Erma di Bretschneider, Roma, p. 187, fig. 7.



#### 4. METAPONTO, MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE



Il Museo Archeologico Nazionale di Metaponto conserva testimonianze della centralità del vino nella vita della colonia greca, intrecciando storia urbana, religione e vita quotidiana. Sin dall'età arcaica il vino accompagna i simposi aristocratici e i riti collettivi, diventando elemento fondamentale dell'identità della *polis*.

Le testimonianze più antiche provengono dalle tombe aristocratiche di Fondo Giacobelli, in località Crucinia (VI secolo a.C.). I corredi rinvenuti raccontano di un uso raffinato e simbolico del vino: in una tomba, un prestigioso calice importato da Chio (**foto**), una brocca in bronzo e una coppa in argento indicano l'elevato rango del defunto (**foto**); in un'altra, un set completo da simposio con brocche e coppe di tradizione orientale accompagna i defunti come segno della loro posizione sociale e del ruolo centrale del banchetto nella vita comunitaria. Dal V al IV secolo a.C., il vino diventa protagonista anche nei santuari rurali, come a Pantanello, dove crateri e recipienti erano impiegati nei banchetti rituali e poi offerti come doni votivi. Questi contesti mostrano che il vino non era solo consumo privato, ma elemento di aggregazione sociale e religiosa, celebrato nelle cerimonie collettive della comunità.

Accanto all'aspetto simbolico, emergono tracce della produzione vera e propria: nelle campagne metapontine sono state individuate aree di pigiatura, e dal IV secolo a.C. compaiono anfore locali per il trasporto del vino. Analisi botaniche hanno restituito vinaccioli e pollini di vite, a testimonianza di una viticoltura ormai organizzata e diffusa.

Un esempio emblematico della funzione pubblica e simbolica del vino è rappresentato da un *kántharos* in stile di Gnathia, rinvenuto nel *castrum* di Metaponto. Sul bordo reca un'iscrizione: «Io sono il dispensatore ai mortali del dolce nettare». Probabilmente utilizzato nelle cerimonie pubbliche presso l'agorà, questo vaso mostra come il vino fosse ormai parte integrante della vita sociale, religiosa e politica della città: celebrato nei banchetti, nei culti e nella gestione della comunità, era al tempo stesso simbolo, bene economico e elemento identitario della *polis*.

Il vino, dunque, attraversa tutti i livelli della vita metapontina: dalle tombe aristocratiche alle cerimonie pubbliche, dai santuari rurali ai campi coltivati, unendo simbolo, produzione e consumo in un unico filo conduttore che lega la città, il territorio e la memoria storica.

**Indirizzo:** Via Dinu Adamesteanu, 21, Metaponto (MT)

**Link per contatti:** <https://museometaponto.beniculturali.it/>

- Bottini A., Graells I Fabregat R., Vullo M. 2019, *Metaponto: tombe arcaiche della necropoli nord-occidentale*, Venosa (PZ).

- Carter J.C. 1998, *Vent'anni di ricerca nel territorio di Metaponto*, in *Siritide e Metapontino. Storie di due territori coloniali*. Atti dell'incontro di studio, Policoro, 31 Ottobre - 2 Novembre 1991, Napoli, Paestum, pp. 237-259.

- Lombardo M. 1999, *Vino, poesia e simposio a Metaponto: a proposito di un nuovo documento epigrafico*, in *Il vino di Dioniso. Dei e uomini a banchetto in Basilicata*, Catalogo della Mostra, Roma, Museo Barracco, 8 luglio - 28 novembre 1999, a cura di M. Piranomonte, Roma, Edizioni De Luca, pp. 33-36.

*Photo credits:* su concessione del MiC-Musei nazionali di Matera, prot. num. 8316-P del 23/12/2025.



## 5. MATERA, CRIPTA DEL PECCATO ORIGINALE



Durante i secoli IX e X, la Basilicata divenne lo scenario di un'eccezionale fioritura della civiltà rupestre, con la trasformazione delle cavità naturali nel fulcro di complessi organismi urbani e spirituali. In questo periodo, definito della "seconda ellenizzazione", il legame culturale stabilito con la Siria, la Cappadocia e la Palestina si traduce nella realizzazione entro il tufo di ambienti ideali per la vita e la meditazione.

L'abitare in grotta non è una scelta di ripiego o una regressione rispetto a precedenti fasi segnate dal costruito, ma una vera *forma mentis*, che plasma l'identità del territorio. Anche quando la tecnica edilizia evolve verso la creazione dei ben più noti "Sassi", le nuove abitazioni rispettano i volumi e gli schemi distributivi delle più ampie dimore scavate, mantenendo un legame indissolubile con la roccia.

Sotto il profilo culturale, questo territorio agisce come un laboratorio di sintesi tra il mondo greco-bizantino e quello latino-longobardo. Mentre l'influenza bizantina domina la liturgia e l'organizzazione ecclesiastica, il substrato latino rimane vivo nel diritto e nella lingua. Questa dualità è magistralmente rappresentata dalla Cripta del Peccato Originale, un vero e proprio santuario scavato su una rupe del Torrente Gravina, a poca distanza dalla cantina Dragone. L'arte benedettina di matrice latina si fonde infatti con suggestioni

orientali. Il ciclo della Genesi e le triarchie di santi emergono dalla roccia tra decorazioni floreali vivaci. La figura della Madonna, ritratta con capelli visibili e tratti giovanili, rompe con la rigida estetica bizantina per affermare una sensibilità occidentale più naturalistica ed espressiva.

L'insediamento rupestre è da intendersi come un sistema abitativo e religioso dinamico, capace di integrare la spiritualità eremitica con le strutture sociali del tempo. Con i Normanni alla fine dell'XI secolo questa eredità viene istituzionalizzata e protetta, rendendo le chiese e le dimore ipogee di Matera e del Materano il simbolo di una civiltà capace di armonizzare l'opera dell'uomo con la morfologia nuda della terra, creando un patrimonio monumentale condiviso con la Puglia e la Sicilia.

**Indirizzo:** Contrada Petrapenta (presso Azienda Agricola F.lli Dragone), Matera

**Link per contatti:** <https://www.criptadelpeccatooriginale.it/home>

**Riferimenti bibliografici:**

- Bertelli G., Mignozzi M. 2013 (a cura di), *La grotta del Peccato Originale a Matera. La gravina, la grotta, gli affreschi, la cultura materiale*, Bari.

*Photo credits:* Guida A., Andrisani G., Porcari V.D. 2023, *Le chiese rupestri e l'altopiano murgico: "Sassi di Matera"*, *Perspectiva Pictorum / Artigos Livres* / v.2, n.2, jul-dez/2023, p. 68, fig. 13.



## 6. MATERA, MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE "DOMENICO RIDOLA"



Il Museo di Matera custodisce una delle collezioni più importanti della Basilicata e racconta la storia dell'area orientale della regione, anticamente abitata dai Peuceti. Grazie alla vicinanza con la costa ionica, la zona entrò presto in contatto con le colonie della Magna Grecia, come Metaponto e Taranto, ricevendo influssi profondi dal mondo greco. Uno dei fili più significativi che attraversano la storia del museo è il vino, presente sia nella vita quotidiana che nei rituali funerari.

Una testimonianza straordinaria proviene dalle tombe scavate da Domenico Ridola a Timmari, in particolare la tomba 33, scoperta sul terrazzo di S. Salvatore e datata al 331-330 a.C. Nonostante fosse stata saccheggiata in antico, il corredo ha comunque restituito oltre 150 oggetti, tra cui 103 vasi apuli a figure rosse. La disposizione dei vasi, spesso in coppia o singolarmente, segue uno schema preciso, sottolineando quanto il vino fosse centrale sia nei banchetti quotidiani sia nei riti funerari.

Tra gli oggetti spicca un grande cratere decorato con mascheroni (**foto**), attribuito al Pittore di Dario, mentre una grattugia destinata ad aromatizzare il vino con spezie o formaggio di capra richiama le pratiche greche antiche di insaporire la bevanda in funzione ricostituente.

Il defunto, un uomo adulto, fu sepolto con un rito eroico di ispirazione omerica e macedone: cremato su una pira a pochi metri dalla tomba, nella sepoltura fu deposta soltanto metà del cranio, ormai bruciato. Armi e strumenti militari testimoniano la sua origine macedone, mentre la ricchezza del corredo, e in particolare il sontuoso servizio da vino e da fuoco, rivela il rango aristocratico e il ruolo sociale. Il corredo costruisce l'immagine di un condottiero greco

pronto a difendere la libertà ellenica dai “barbari”, e alcuni studiosi hanno ipotizzato un collegamento con Alessandro il Molosso, re dell’Epiro, in base ai tempi e ai temi della sua spedizione in Italia meridionale.

In questa tomba, come in molte altre testimonianze della regione, il vino non è solo una bevanda: diventa simbolo di prestigio, elemento centrale dei rituali e strumento per comunicare *status*, ideologia e appartenenza culturale. Attraverso oggetti e disposizioni, emerge chiaramente il legame profondo tra vita sociale, rituali e produzione vitivinicola, mostrando come il vino permeasse ogni aspetto della comunità e della memoria storica.

**Indirizzo:** Via Domenico Ridola 24, Matera

**Link per contatti:** <https://www.museonazionaledimatera.it/>

**Riferimenti bibliografici:**

- Canosa M.G. 2007, *Una tomba principesca da Timmari*, «Accademia Nazionale dei Lincei. Monumenti antichi», Serie miscellanea, XI, G. Bretschneider, Roma.

- Todisco L., Catucci M. 2007, *Matera, Museo Nazionale «Domenico Ridola»*. Collezione Rizzon. Fascicolo I, Corpus Vasorum Antiquorum Italia, 73.

*Photo credits:* su concessione del MiC-Musei nazionali di Matera, prot. num. 8316-P del 23/12/2025.

**COMPILA LA CARTA D'IDENTITÀ DEI VINI  
CHE HAI CONOSCIUTO DURANTE IL PERCORSO**

| <i><b>Etichetta</b></i> | <i><b>Azienda</b></i> | <i><b>Annata</b></i> | <i><b>Varietà di uve</b></i> | <i><b>Gradazione<br/>alcolica</b></i> |
|-------------------------|-----------------------|----------------------|------------------------------|---------------------------------------|
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |
|                         |                       |                      |                              |                                       |

***DESCRIVI LE TUE SENSAZIONI SUI VINI DEGUSTATI***

| <i><b>Etichetta</b></i> | <i><b>Aspetto<br/>del vino</b></i> | <i><b>Profumi</b></i> | <i><b>Aromi e gusto</b></i> | <i><b>Abbinamenti<br/>al cibo preferiti</b></i> |
|-------------------------|------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------|
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |
|                         |                                    |                       |                             |                                                 |



## Box di approfondimento n. 4

### *Gli impianti vitivinicoli in età romana: dalla coltivazione alla produzione del vino*

Per ricostruire la produzione del vino nell'antichità, gli archeologi non si limitano allo studio del vasellame, ma analizzano una vasta gamma di fonti e contesti: dai resti materiali alle strutture produttive, tutti elementi che forniscono preziose informazioni sul processo di coltivazione, raccolta e trasformazione dell'uva in vino.

Nel periodo greco, le evidenze archeologiche relative alla produzione vinaria sono scarse e frammentarie, rendendo difficile una ricostruzione dettagliata del ciclo produttivo. Al contrario, in età romana, la produzione vinaria è ben documentata soprattutto grazie ai reperti ritrovati nelle ville rustiche. In queste strutture e in particolare nella *pars fructuaria*, l'area destinata alla preparazione e alla trasformazione dei prodotti agricoli, si rinvenivano diversi impianti e manufatti che testimoniano la complessità della produzione vinicola di età romana. Il ritrovamento di *falces vinitoriae* (o *vineaticae*), strumenti di piccole dimensioni con lama sottile, ideali per recidere con precisione tralci, foglie e viticci simili a delle roncole, testimonia le modalità di raccolta dell'uva durante la vendemmia.

A questa seguiva la fase di pigiatura che avveniva in ampie vasche rivestite in cocciopesto, dette *calcatoria*. Il mosto fuoriusciva da un'apertura alla base della vasca e veniva raccolto in un recipiente sottostante, il *lacus*.

La fase successiva consisteva nella torchiatura, durante la quale le vinacce venivano trasferite nel *torcularium*, l'ambiente specificamente destinato alla spremitura. Qui si utilizzavano due principali tipologie di torchio (*torcular*): il torchio a leva, costituito da una grande trave (*prelum*) fissata a un'estremità e appesantita all'altra con pesi o tiranti, e il torchio a vite, dotato di una vite verticale in legno che, ruotando, abbassava una traversa esercitando pressione sul materiale da spremere.

Il mosto così ottenuto veniva poi versato nella cella vinaria, ove era conservato in grandi contenitori di terracotta interrati (*pithoi defossa*)

che garantivano una temperatura costante, favorendo i processi di fermentazione e affinamento.

I vini di qualità venivano, infine, travasati in anfore, destinate sia a una conservazione prolungata sia al commercio a medio e lungo raggio.



L'*anfora* ha una forma facilmente riconoscibile: il suo corpo, lungo e slanciato, termina con una punta che permetteva di infilarla in appositi sostegni, così da mantenerla dritta e stabile durante i lunghi viaggi. Nella parte superiore presenta un collo stretto e due manici, detti anse, utilizzati per afferrarla o legarla durante il trasporto.

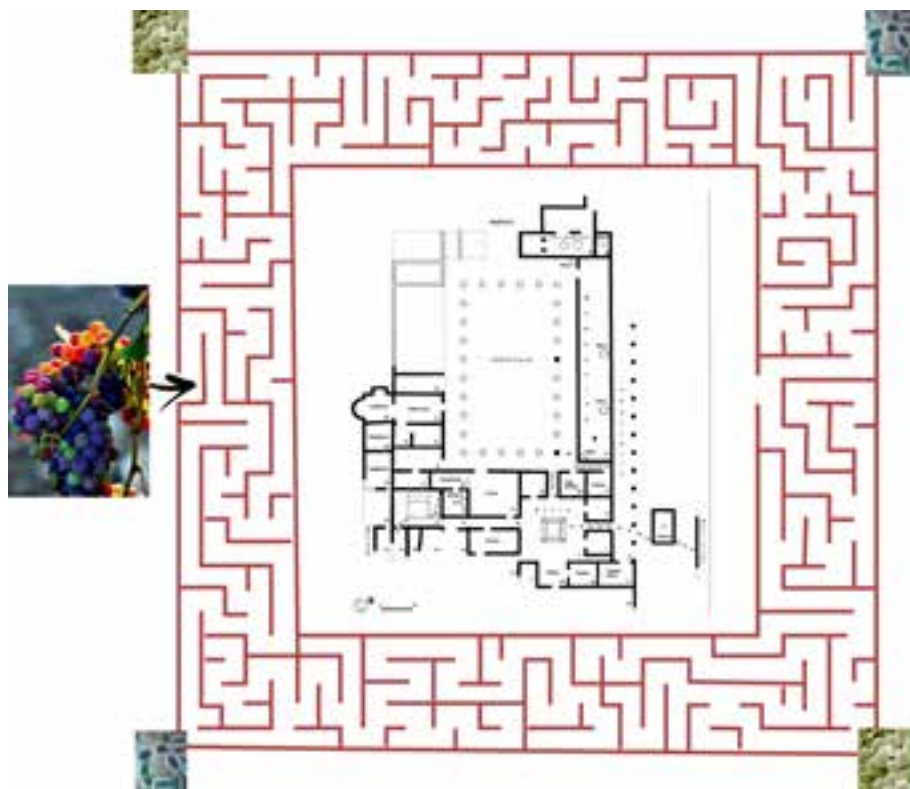
La *roncola* è uno strumento agricolo in metallo, costituito da una lama ricurva fissata a un'impugnatura breve o a un'asta, usato per potare.



## **Giochi didattici**

### ***Missione torcularium***

Aiuta il grappolo d'uva a raggiungere il *torcularium* della villa di Termito dove si trasformerà in vino. Ma fai attenzione: per completare la tua missione devi scegliere con cura il percorso giusto nel misterioso labirinto ... prima che i lieviti presenti sulle bucce e piazzati agli angoli del labirinto trasformino il buon mosto in aceto.





Un vigneto di Syrah n. a Nova Siri (MT) (foto: Fattorini E.)

## **ATTIVITÀ IN VIAGGIO**

Continua a divertirti con altri giochi e attività laboratoriali: misura le tue conoscenze e scopri nuove curiosità sul vino nell'antichità.



Una vigna di Aglianico n. nella valle della Fiumara dell’Arcidiaconata, ai confini orientali del Vulture (foto: Nigro R.)

## Cruciverba delle DOC

Leggi attentamente le definizioni e completa il cruciverba inserendo le parole corrette negli spazi orizzontali e verticali.



### Orizzontali

1. In quale comune le cantine in grotta hanno dato il nome al vino?
5. In quale villa è stato rinvenuto il *lacus*?
6. In quale necropoli sono state individuate roncole?
7. In quale DOC è situato il Parco Urbano delle cantine di Rapolla?

### Verticali

1. In quale santuario si scorge un vigneto nel ciclo pittorico?
2. In quale comune trovi palmenti all'interno di un parco archeologico?
3. Quale museo conserva l'anello con foglia di vite?
4. In quale villa è stato trovato il *torcularium*?

## ArcheoCruciPuzzle

Metti alla prova la tua attenzione: cerca nella griglia le archeo-parole indicate in basso.

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| U | K | R | N | P | H | I | A | L | A | I | R | H | I | K |
| Z | G | F | B | T | B | Z | H | A | A | N | F | O | R | A |
| Q | B | V | T | O | R | C | U | L | A | R | I | U | M | V |
| P | X | K | O | T | T | A | B | O | S | C | U | Q | Y | K |
| A | W | V | C | S | K | Y | P | H | O | S | F | J | A | M |
| O | Z | V | O | O | I | N | O | C | H | O | E | H | I | J |
| Q | Y | X | D | S | V | C | C | R | A | T | E | R | E | Z |
| P | P | A | R | S | F | R | U | C | T | U | A | R | I | A |
| Q | F | B | U | Y | D | I | O | N | I | S | O | B | M | X |
| E | S | C | Z | C | Z | K | U | S | T | A | M | N | O | S |
| O | I | A | P | F | A | Y | K | M | E | N | A | D | I | Q |
| O | S | I | M | P | O | S | I | O | G | K | X | S | G | E |
| U | L | A | C | U | S | L | U | C | E | R | N | A | X | A |
| S | W | X | V | U | P | V | G | R | J | K | Y | L | I | X |
| Z | G | D | C | K | A | N | T | H | A | R | O | S | B | H |

|          |                 |           |             |
|----------|-----------------|-----------|-------------|
| Anfora   | Menadi          | Cratere   | Oinochòe    |
| Dioniso  | Pars fructuaria | Kàntharos | Phialai     |
| Kòttabos | Simposio        | Kýlix     | Skýphos     |
| Lacus    | Stamnos         | Lucerna   | Torcularium |

## Criptogramma del viaggiatore del vino

Un criptogramma ti aspetta! Decifra il messaggio finale e scopri cosa si nasconde tra le righe. Ricorda che ogni lettera corrisponde sempre alla stessa cifra. Segui questo schema.

1. A; 4. V; 5. I; 8. R; 9. S; 12. P; 13. D; 14. E; 16. T; 20. L; 21. C;  
23. O; 25. N

|    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |    |   |   |    |    |
|----|----|----|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|----|----|----|---|---|---|----|----|----|---|----|---|---|----|----|
| 1  | 4  | 5  | 8 | 9  | 12 | 13 | 14 | 16 | 20 | 21 | 23 | 25 |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |    |   |   |    |    |
| A  | B  | C  | D | E  | F  | G  | H  | I  | J  | K  | L  | M  | N | O  | P  | Q  | R | S | T |    |    |    |   |    |   |   |    |    |
| U  | V  | W  | X | Y  | Z  |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |    |   |   |    |    |
| 23 | 8  | 1  | 9 | 14 | 5  | 12 | 8  | 23 | 25 | 16 | 23 | 1  | 9 | 21 | 23 | 12 | 8 | 5 | 8 | 14 | 20 | 14 | 9 | 16 | 8 | 1 | 13 | 14 |
|    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |    |   |   |    |    |
| 18 | 14 | 20 | 4 | 5  | 25 | 23 |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |    |   |   |    |    |
|    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |   |   |   |    |    |    |   |    |   |   |    |    |



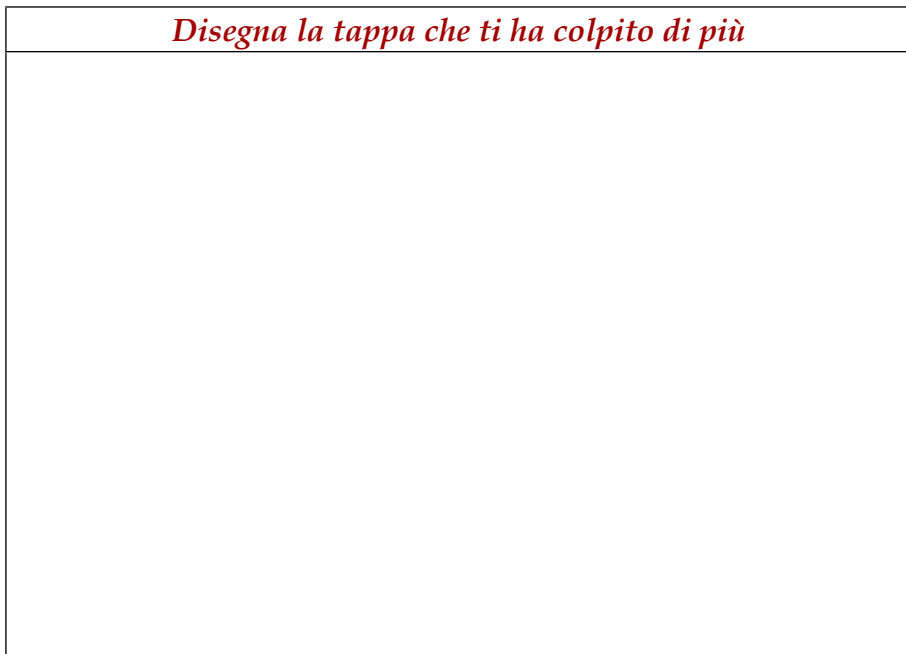
Un vigneto alle pendici della collina di S. Maria di Orsoleo (Sant'Arcangelo, PZ)  
(foto: Del Lungo S.).

***Completa il taccuino con foto e disegni  
della tua famiglia in viaggio***

***Scatta e incolla una foto***



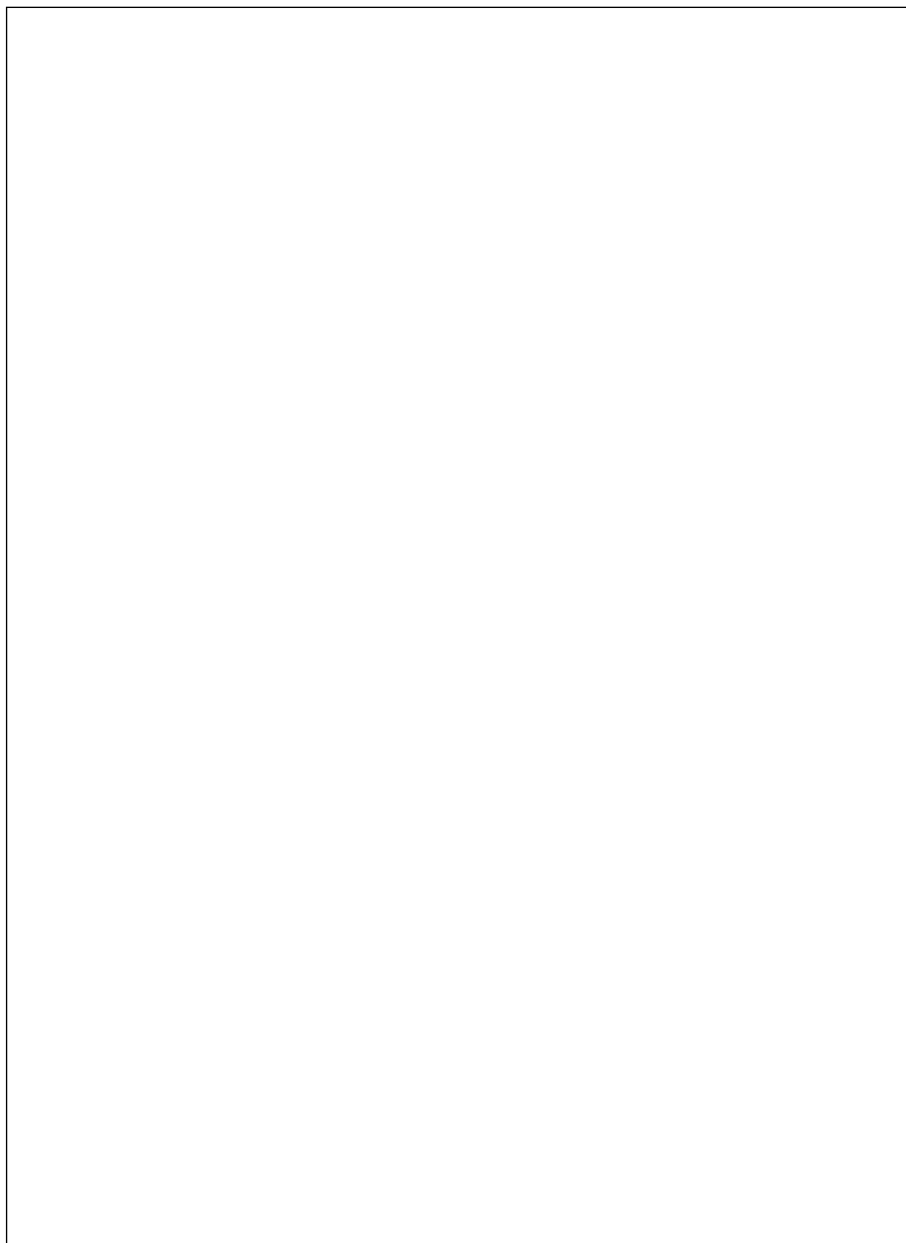
***Disegna la tappa che ti ha colpito di più***



[illegible]

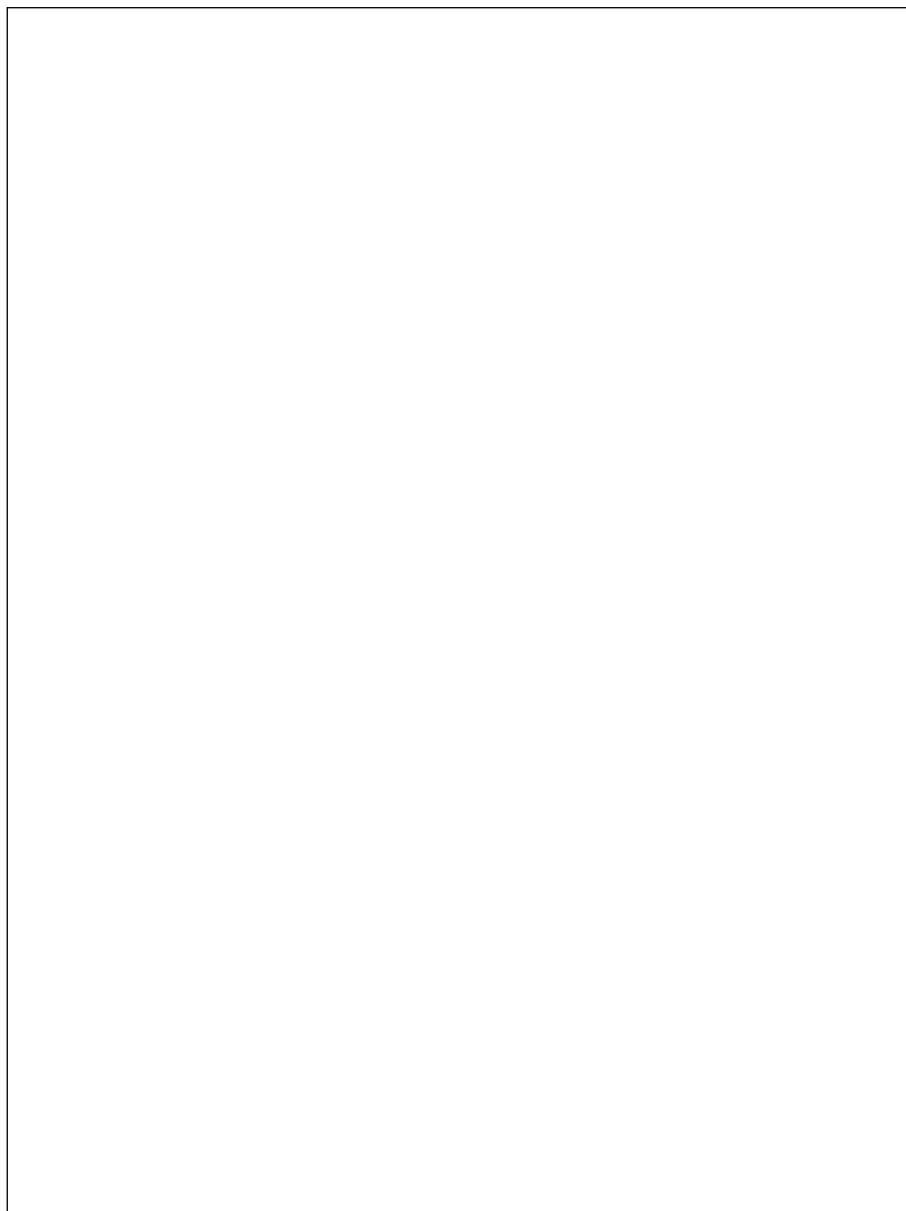
### ***Crea un collage con i tuoi ricordi***

Puoi incollare elementi naturali (foglie di vite, semi, petali, spighe di grano) e altri particolari oggetti che raccoglierai nel tuo viaggio (biglietti dei musei visitati, cartoline, etichette dei vini...).



### *Disegna la tua etichetta speciale*

Immagina di aver creato un vino speciale. Ora scegli un nome e disegna l'etichetta che lo renda unico e facile da riconoscere. Scegli i colori e i simboli che ti rappresentano. Ricorda: l'etichetta racconta una storia... la tua storia!

A large, empty rectangular box with a thin black border, intended for a student to draw their own wine label. The box occupies the central portion of the page, below the instructional text and above the footer.

## ***Accoglienza in Cantina: luoghi, narrazioni e persone del vino***

Rivivi l'emozione della cantina che ti ha affascinato di più e condividi le tue impressioni nella scheda.

### ***La cantina***

Esplora la cantina con attenzione e prendi nota delle caratteristiche architettoniche, degli elementi storici e delle soluzioni di bioarchitettura che ti hanno maggiormente colpito

---

---

---

---

---

---

### ***La storia familiare***

Ascolta le testimonianze dei produttori e registra l'aneddoto che ritieni più rappresentativo dell'identità della cantina

---

---

---

---

---

---

### ***Le tradizioni territoriali***

Indica quale usanza locale è legata al momento della vendemmia, quale ricetta particolare si è soliti consumare in questo periodo e quali termini dialettali ricorrono quando si parla di vino

---

---

---

---

---

---

### *Il percorso panoramico verso il vigneto*

Osserva il paesaggio che circonda il vigneto e descrivi ciò che si apre davanti a te all'orizzonte (colline, uliveti, borghi, castelli)

---

---

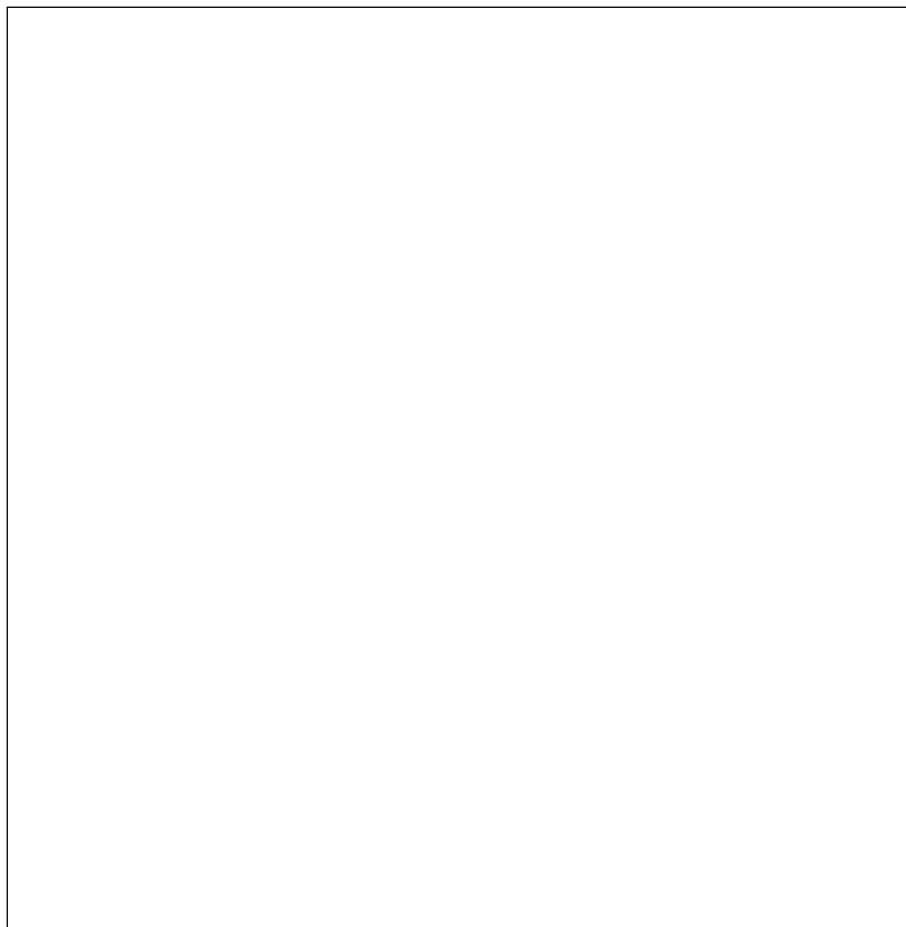
---

---

---

---

Prova a realizzare uno schizzo disegnato della cantina, dei vigneti o del paesaggio circostante.





Un vigneto ad *oinòtra* nelle campagne di Paterno (PZ) in alta Val d'Agri (foto: Del Lungo S.)

## *SOLUZIONI DEI GIOCHI E DELLE ATTIVITÀ*

### *Vasi in forma!*

1. Cratere; 2. *Oinochòe*; 3. *Skýphos*; 4. Grattugia; 5. *Kýlix*; 6. *Sìmpulum*; 7. *Kàntharos*; 8. Anfora vinaria; 9. *Colum*

### *Aguzza la vista!*

C

### *Cruciverba delle DOC*

#### *Orizzontali*

1. Roccanova
5. Barricelle
6. Cugno dei Vagni
7. Vulture

#### *Verticali*

1. Ripacandida
2. Grumento
3. Policoro
4. Termitito

### *CRIPTOGRAMMA DEL VIAGGIATORE DEL VINO*

Ora sei pronto a scoprire le strade del vino

 **Applica nel box di seguito l'adesivo della DOC al termine del tuo itinerario, fallo firmare e timbrare dalla cantina che hai preferito e conserva il ricordo di queste tappe speciali**

|                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>DOC VULTURE</b></p> <p>Ansa di lucerna dalla T. 1 della necropoli urbana di Venosa (fine del I secolo a.C.)</p> <p><i>Museo Archeologico Nazionale "M. Torelli" di Venosa</i></p>                                     |    |
| <p><b>DOC TERRE DELL'ALTA VAL D'AGRI</b></p> <p>Lucerna con anfora e <i>colum</i> dalla <i>Domus</i> dei Mosaici di <i>Grumentum</i> (I-II secolo d.C.)</p> <p><i>Museo Archeologico Nazionale dell'Alta Val d'Agri</i></p> |    |
| <p><b>DOC GROTTINO DI ROCCANOVA</b></p> <p><i>Colum</i> dalla T. 227 della necropoli di San Pasquale a Chiaromonte (V secolo a.C.)</p> <p><i>Museo Archeologico Nazionale della Siritide di Policoro</i></p>                |   |
| <p><b>DOC MATERA</b></p> <p>Anello con foglia di vite dall'acropoli di <i>Herakleia</i> (II tesoretto; II-I secolo a.C.)</p> <p><i>Museo Archeologico Nazionale della Siritide di Policoro</i></p>                          |  |

*Questo taccuino appartiene a*

---

Stampato nel mese di  
Giugno 2026  
dall'Azienda Poligrafica  
TecnoStampa s.r.l.  
[www.grafichedibuono.it](http://www.grafichedibuono.it)