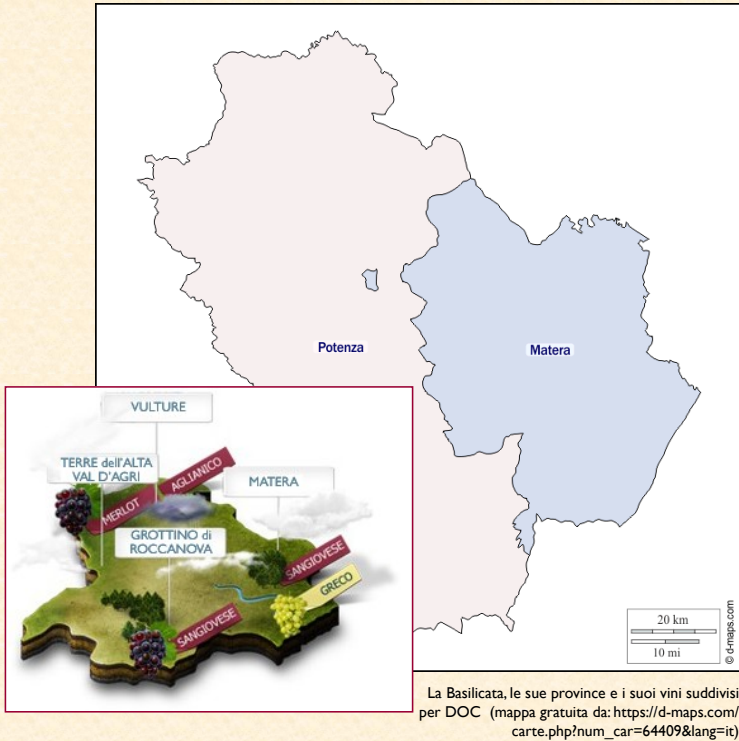
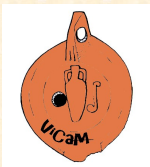




Il vigneto lucano secondo i dati ISTAT



La Basilicata, le sue province e i suoi vini suddivisi per DOC (mappa gratuita da: https://d-maps.com/carte.php?num_car=64409&lang=it)

I dati del Censimento 2020

Superficie vitata: 2000 ha

Vigneti di pianura	8%
Vigneti di collina	45%
Vigneti di montagna	47 %

Vitigni a bacca bianca: 515 ha (10%)
Vitigni a bacca nera: 4635 ha (90%)

Aglianico	47%
Sangiovese	8%
Primitivo	2%
Altri vitigni	43%

Produzione vino 85,000 hL

5 DOP e 11 IGP

Aglianico del Vulture DOP
Aglianico del Vulture Superiore DOCG
Grotto di Roccanova DOP
Matera DOP
Terre dell'Alta Val d'Agri DOP
Basilicata IGP

Vitigni tipici regionali

Aglianico
Malvasia bianca di Basilicata
Malvasia nera di Basilicata

Dettagli della filiera regionale

Dati: fonte ISMEA

Incremento produzione vino ultimi 5 anni	+19%
Aziende produttrici	294
Ricavo medio €/ettaro ultime 5 campagne	4529
Fondi OCM periodo 2014-2021 (mln/euro)	10
Ristrutturazione e riconversione	70%
Sup. vitata ristrutturata e riconvertita in ha	1900

I vini passiti: potenzialità e prospettive

Questa tipologia di vini è prevista solamente nel disciplinare del *Matera DOP* e nella *Basilicata IGP*. Attualmente per le quantità disponibili è un prodotto estremamente raro e limitato a pochissime aziende in anni alterni. Tuttavia, per il profilo attuale della filiera, estremamente qualificata in termini strutturali, il potenziamento di questa tipologia di prodotto, seppur di nicchia, può contribuire in misura significativa a determinare un vantaggio competitivo sui mercati. Grazie al consistente sforzo profuso dalla ricerca nell'incrementare la conoscenza della base ampelografica lucana dai punti di vista agronomico, biologico, storico, archeologico e antropologico, e ad un valore paesaggistico, storico e culturale originale, tramandato dalle stesse varietà e dalle tradizioni correlate, il rapporto stretto fra viticoltura e una plurimillenaria identità lucana emerge prepotentemente e attraverso l'eno-oleoturismo può trovare nelle produzioni di nicchia un elemento di rinnovato slancio. Indubbiamente, fulcro di questa operazione, non può che essere l'Aglianico le cui caratteristiche mostrano per i passiti un potenziale solo in minima parte valorizzato e ancora tutto da scoprire. Nel 1887 Michele Lacava provò un *Aglianico non fermentato* o *da dessert*. Il futuro può riservare chissà quali sorprese.



Gruppo di lavoro CREA VE: Roberto Nuti (roberto.nuti@crea.gov.it), Massimo Morassut, Vittorio Alba, Angelo Raffaele Caputo, Rosa Anna Milella, Marica Gasparro, Sabino Roccotelli