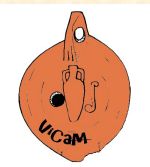




I passiti al tempo di Michele Lacava

La difficile sfida dei vini di qualità

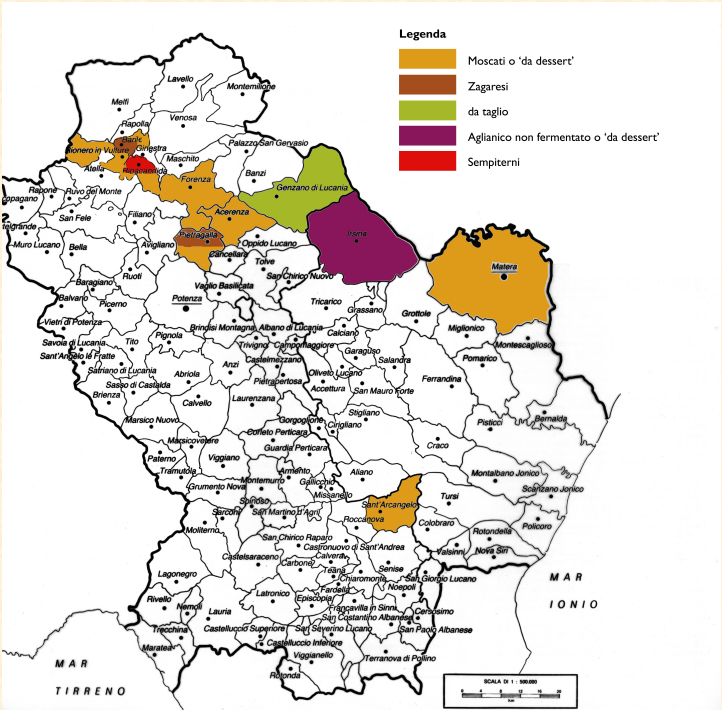


Il Lacava nella foto in copertina della raccolta di orazioni tenute nel 1896, in occasione del suo funerale (foto di: Gennaro La Rocca)

Era dai tempi del governo francese (1806-1815) che si cercava di dare un ordine alla viticoltura lucana. La sistematica ricognizione compiuta nel 1811 per la redazione della *Statistica* del Regno di Napoli aveva portato all'attenzione, oltre all'*Aglianico bianco*, *nero* e *spizzuto*, numerose varietà dai nomi in parte condivisi con la Campania (*Santa Sofia*, *Asprinio*, *Greco*), con la Puglia (*Tuccanese*, *Sanginella*, *Alessano*, *Rausano*) e con la Calabria (*Alvino*, *Gagliuoppo*).

Nel 1880, all'epoca della nuova ricognizione sulle varietà lucane a firma di Nicola Branca, la situazione non è cambiata poiché la Basilicata vitivinicola è definita «l'anello di congiunzione fra i vini di mezzana alcoolicità dei due Principati», ossia le province di Avellino, Benevento e Salerno, «e quelli molto alcoolici della Puglia e della Calabria. Egli è perciò che le varietà di vitigni, più generalmente coltivate, sono le stesse di quelle tenute in pregio nelle confinanti provincie».

Nei vigneti può riscontrarsi di tutto e solo il Melfese, per quanto aperto all'influenza pugliese, «è occupato in massima parte da un solo vitigno, l'*Aglianica*, e sulle pendici del Vulture può dirsi che gli eccellenti vini di Rionero, di Barile, ecc. siano dovuti esclusivamente al nominato vitigno». Il vero problema è la discontinuità di annate nella qualità dei vini. Il 1884, ad esempio, è disastroso per quasi tutta la Basilicata tranne che per Bernalda, Maschito, Miglionico, Rapolla, Rapone e Tricarico. I passiti sono una diversa sfida, perché gli unici ad avere avuto una vendemmia a maturazione compiuta delle uve e a conservarsi negli anni.



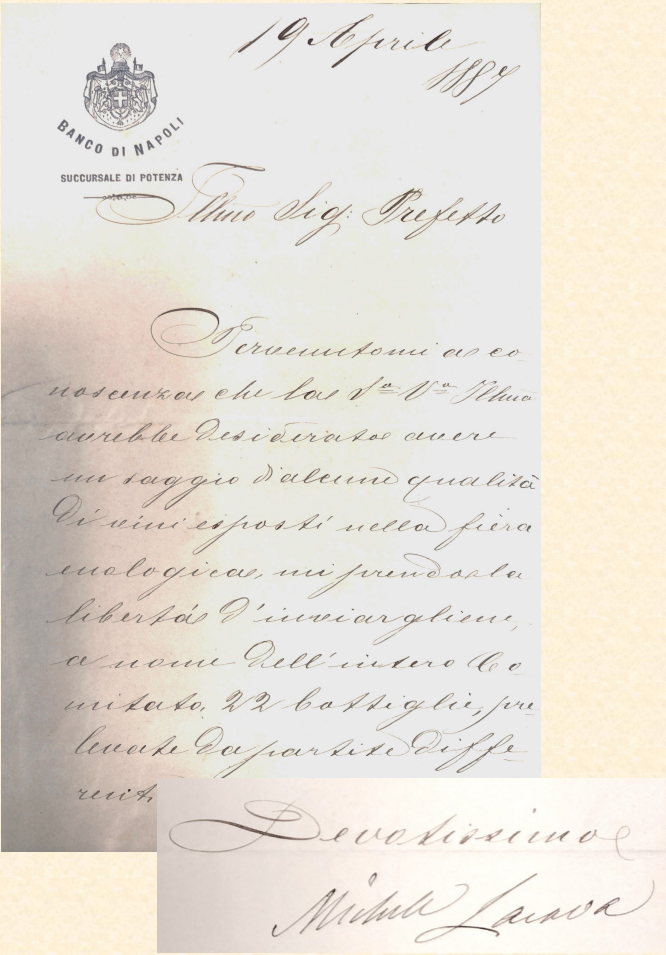
La distribuzione dei passiti in Basilicata in base ai dati acquisiti da Lacava nel 1887 (base cartografica: *Atlante della Basilicata*, ed. M. Cataudella, Napoli 1987, tav. I)

Affidate le analisi dei 110 campioni di vino ricevuti, per le annate 1882, e dal 1884 al 1886, al Laboratorio di Chimica agraria dell'Università di Portici, Lacava distingue:

- i *Moscato* dolci (Acerenza, Barile, Forenza, Pietragalla, Rionero, Ripacandida; o *da dessert*);
- gli *Zagaraesi* rossi (Barile, Pietragalla);
- l'*Aglianico non fermentato* (Montepeloso/Irsina; ugualmente *da dessert*);
- i *Sempiterni* (Ripacandida);
- i *vini da taglio* con una percentuale zuccherina elevata (Genzano).

I campioni sono significativi ma non indicativi di tutta la produzione lucana, che avrebbe potuto produrre esempi utili anche altrove. Infatti, non tutti i Comuni hanno inviato campioni, soprattutto a seguito dei danni subiti per la gelata del 1886.

A parte si distingue la famiglia Ridola di Matera che, oltre al *Moscato*, produce l'*Alezar* rosso e il *Sampardo* rosso.



Il gruppo di lavoro CNR ISPC: Agata Maggio (agata.maggio@cnr.it), Stefano Del Lungo, Maria Pina Garaguso, Annarita Sannazzaro