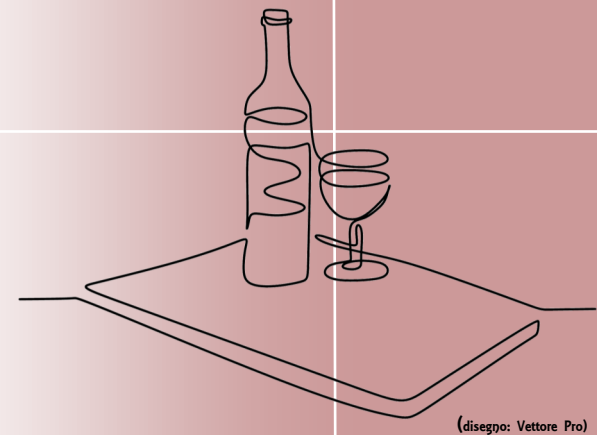




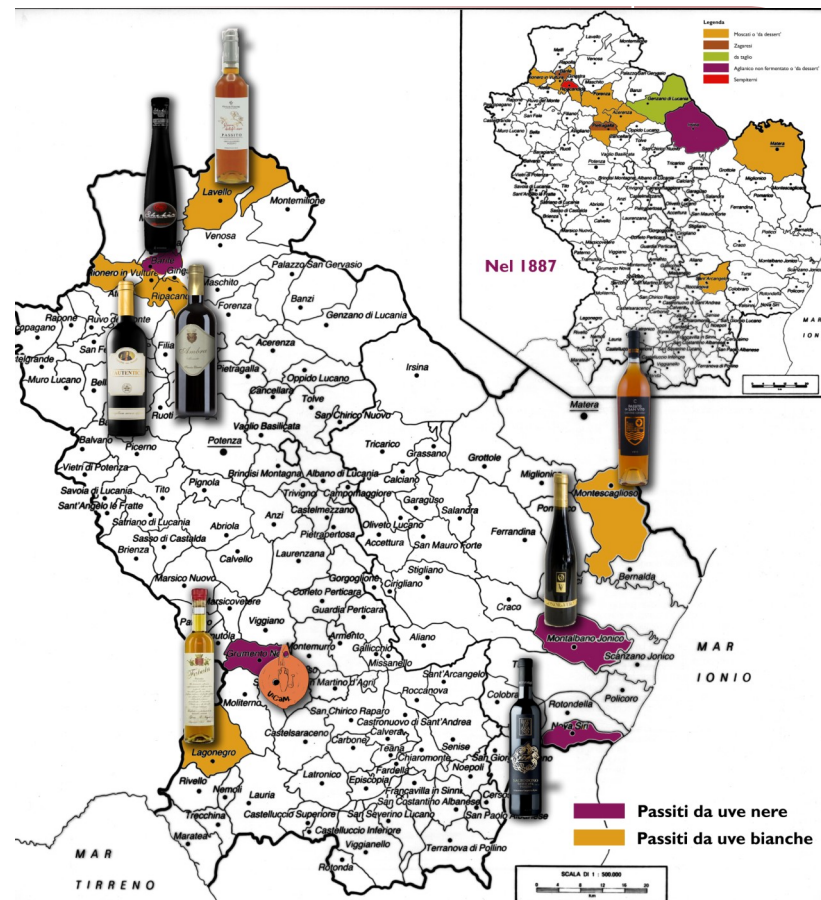
Passiti lucani un viaggio di scoperta

Masterclass

Conduce: Rocco Catalano

Il progetto di ricerca *ViCaM, Vite e Vino dal Campo ai Musei - Le due Culture in un bicchiere* ha per capofila il CNR ISPC di Potenza, gode di un partenariato misto di enti pubblici di ricerca (CREA Centro di Ricerca in Viticoltura ed Enologia di Turi -BA- e Velletri -RM) e università (Università degli studi di Basilicata - Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali), che opera a fianco delle aziende. Il gruppo, curatore di questo fascicolo e dell'evento, è composto da:

Dott. Stefano Del Lungo, Archeologo, CNR ISPC, coordinatore
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. Vittorio Alba, Agronomo, CREA VE
Dott.ssa Marica Gasparro, Biologa, CREA VE
Dott.ssa Rosa Anna Milella, Biologa, CREA VE
Sig. Sabino Roccotelli, Perito tecnico, CREA VE
Dott. Massimo Morassut, Agronomo, CREA VE
Dott. Roberto Nuti, Agronomo CREA VE
Prof.ssa Angela Capece, Microbiologa, Unibas SAFE
Dott.ssa Rocchina Pietrafesa, Tecnologa alimentare, Unibas SAFE
Dott.ssa Gabriella Siesto, Tecnologa alimentare, Unibas SAFE
Dott. Francesco Tedesco, Agronomo, Unibas SAFE



L'antico uso dei passiti nella terra dei quattro *terroirs*



Vulture



Materano



Alta Val d'Agri



Grotto

Un'eco dal passato ...

Vini dolci curativi ...

Agata Maggio, Antropologa

... e l'esperienza di Ippocrate

Rosaria Nigro, Enologa



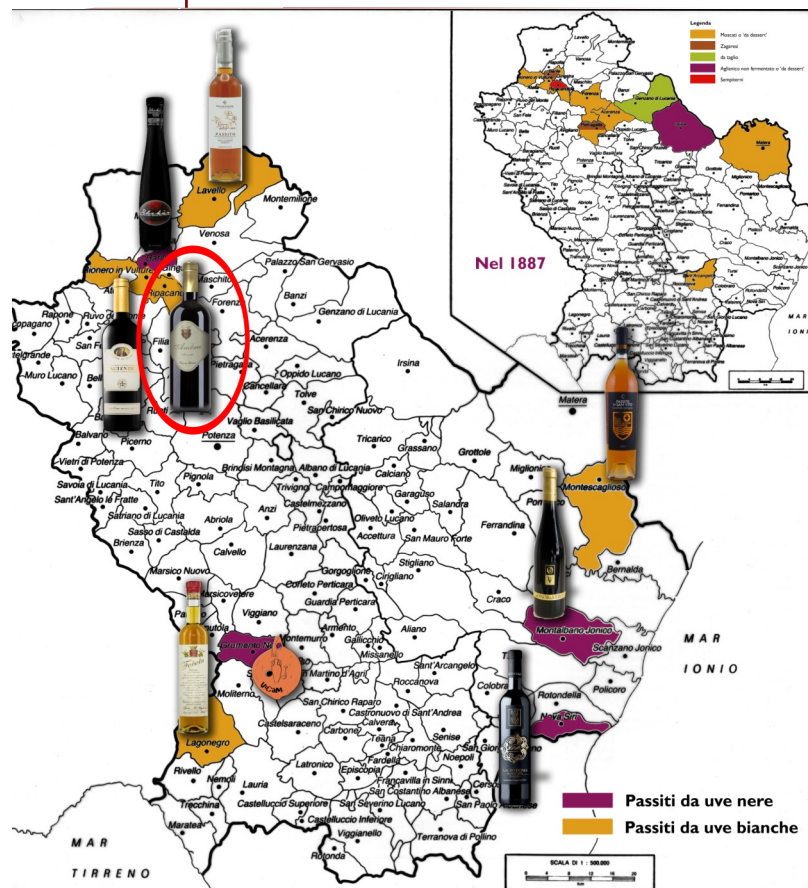
Scheda tecnica del vino

- Tipo di vino: rosso
- Uve: Aglianico del Vulture
- Alcol contenuto: 14% Vol
- Bottiglie prodotte: 2.000
- Nome e superficie vigneto: Pian dell'Altare –
- Comune di Ginestra, 4 ha
- Esposizione e Altimetria: sud-est, 600 mt/s.l.m
- Tipo di terreno: vulcanico
- Sistema di allevamento: spalliera e guyot semplice
- Densità viti: 4000 piante/ha
- Resa uva: 30 q.li/ha
- Vendemmia: ottobre, prima decade di novembre
- Colore: rosso purpureo
- Affinamento: acciaio, barriques di rovere francese per 24 mesi
- Temperatura di servizio: 8-10° C
- Bicchiere consigliato: calice tipo ballon
- Formato bottiglia: 0,50 lt

Vino aromatizzato alle Erbe

ERBATO

Vino medicinale dagli effetti benefici e digestivi dovuto all'infusione di erbe e bacche spontanee raccolte nei vigneti dell'azienda. Abbinato al cioccolato fondente o anche bevuto da solo, diventa un elegante vino da meditazione. Servitelo ad una temperatura di 10 gradi C° per godere a pieno dei suoi profumi avvolgenti.



Azienda Vitivinicola Eleano
Piano dell'Altare, SP 8, km 4,200
Ripacandida, PZ (info@eleano.it)



L'apertura sui bianchi ...

Ampelogeografia lucana

Angelo R. Caputo, Agronomo

Scheda tecnica del vino

Denominazione: Basilicata IGT

Uve: Moscato 70%, Malvasia 30%

Colore: Ambrato

Odore: Intensamente odoroso di agrumi canditi, di miele millefiori e di vaniglia

Sapore: Il sorso è accogliente e morbido, con un guizzo fresco-sapido che lo rende dinamico e bevibile. Deliziosamente lunga la scia finale

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

Formato: 500 ml

Temperatura di servizio: 10 - 12° C

Abbinamenti: Cannoncini di sfoglia con crema pasticcera

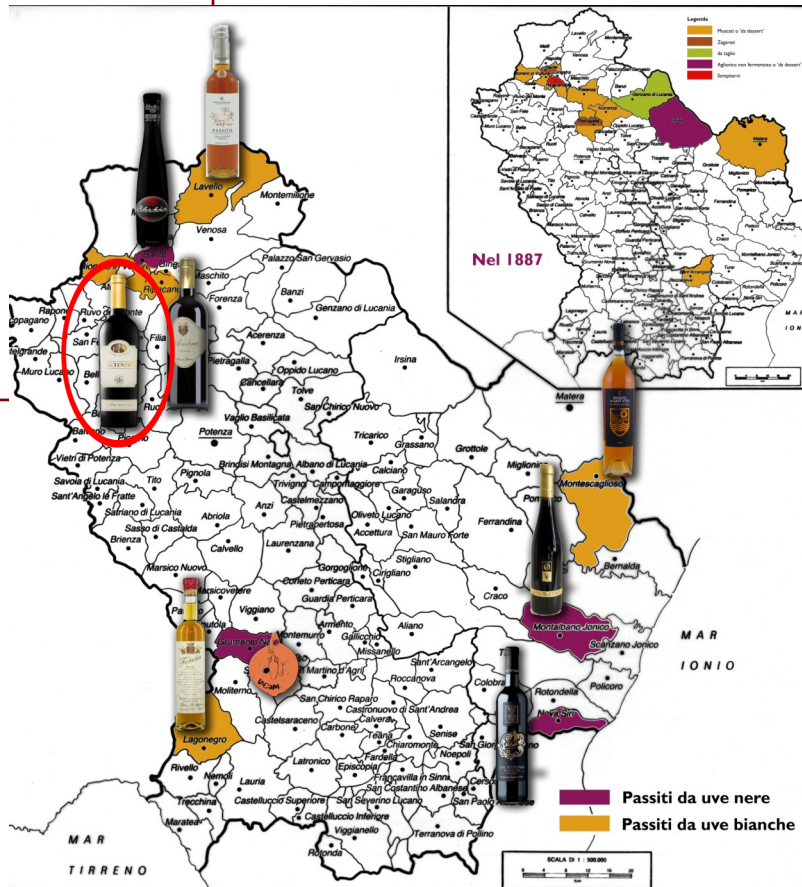


CARATTERISTICHE

L'Autentica Passito Basilicata IGT Cantine del Notaio. Di un caldo e brillante colore ambrato, è intensamente odoroso di agrumi canditi, di miele millefiori e di vaniglia. Il sorso è accogliente e morbido, con un guizzo fresco-sapido che lo rende dinamico e bevibile. Deliziosamente lunga la scia finale. Quattordici mesi in barrique ed un anno in bottiglia.

ABBINAMENTI

L'Autentica Passito Basilicata IGT Cantine del Notaio, si abbina piacevolmente con cannoncini di sfoglia con crema pasticcera.



Cantine del Notaio
Via Roma, 159 Rionero in Vulture, PZ
(info@cantedelnotaio.it)



Lungo tratturi millenari ...

Le virtù di un passito

Giuseppe Avigliano, Viticoltore

Scheda tecnica del vino

- Tipo di vino: **Passito**
- Vitigni: **Moscato 100%**
- Esposizione e altimetria: **Sud-Est - 420 m s.l.m**
- Tipo terreno: **Medio impasto, tendente al calcareo**
- Sistema allevamento: **Guyot**
- Superficie del vigneto: **5,5 Ha**
- Periodo di vendemmia: **Seconda decade di Agosto**
- Capacità bottiglia: **500 ml**
- Alcol: **16%**
- Temperatura di servizio: **10-12 °C**

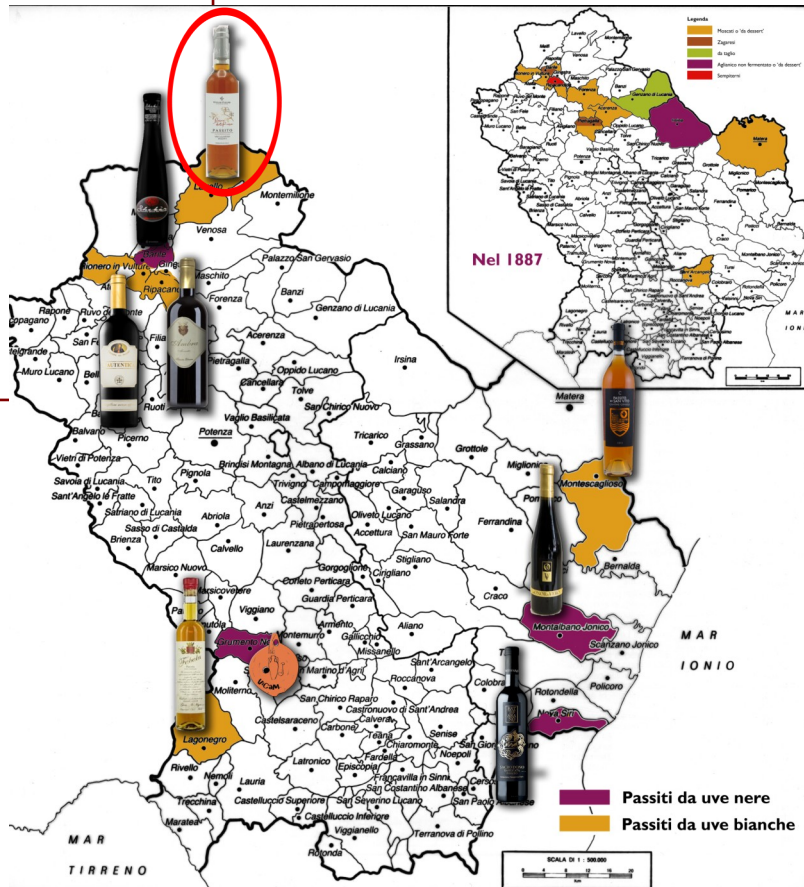
CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Le uve che daranno vita al *Bosco delle Rose* vengono appassite su graticci per circa 2 settimane, in ambiente ventilato e vinificate tramite torchiatura e fermentazione su mosto pulito in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (18°C).

Affinamento ed evoluzione: 2 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt. Imbottigliamento e successivo affinamento per 3 mesi in bottiglia.

Di colore dorato con riflessi ambrati. Un bouquet molto intenso in cui spiccano note di albicocca e scorza d'arancia candita. Al palato offre la sua proverbiale e straordinaria freschezza che bilancia la dolcezza.

Da abbinare a fine pasto con pasticceria secca. Ideale con l'agnello arrosto. La temperatura di servizio è di 10-12 °C.



Vitis in Vulture
C.da Finocchiaro, Lavello, PZ
(info@vitisinvulture.it)



L'eredità antica ...

I viticoltori custodi

Vittorio Alba, Agronomo

Scheda tecnica del vino

Vitigno

Greco Bianco

Gradazione alcolica

13%

Consumo ideale

6 anni

Formato

500 ml

Abbinamento

Biscotti secchi

Temperatura ideale

12°-14°

Basilicata Passito IGT 2020 – Passito di San Vito è un vino passito ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Greco coltivate a spalliera appassite sulla pianta.

Colore, profumo e sapore

Basilicata Passito IGT 2020 è caratterizzato da un luminoso colore giallo intenso con riflessi dorati e da un aroma delicato con sentori di miele e frutta candita, con un sapore dolce, armonico e persistente.

Dove e come si produce

Basilicata Passito IGT 2020 – Passito di San Vito è prodotto a San Vito. Il vitigno greco bianco si trova ad un'altitudine di 250 metri s.l.m. Il sistema di allevamento è a cordone speronato.

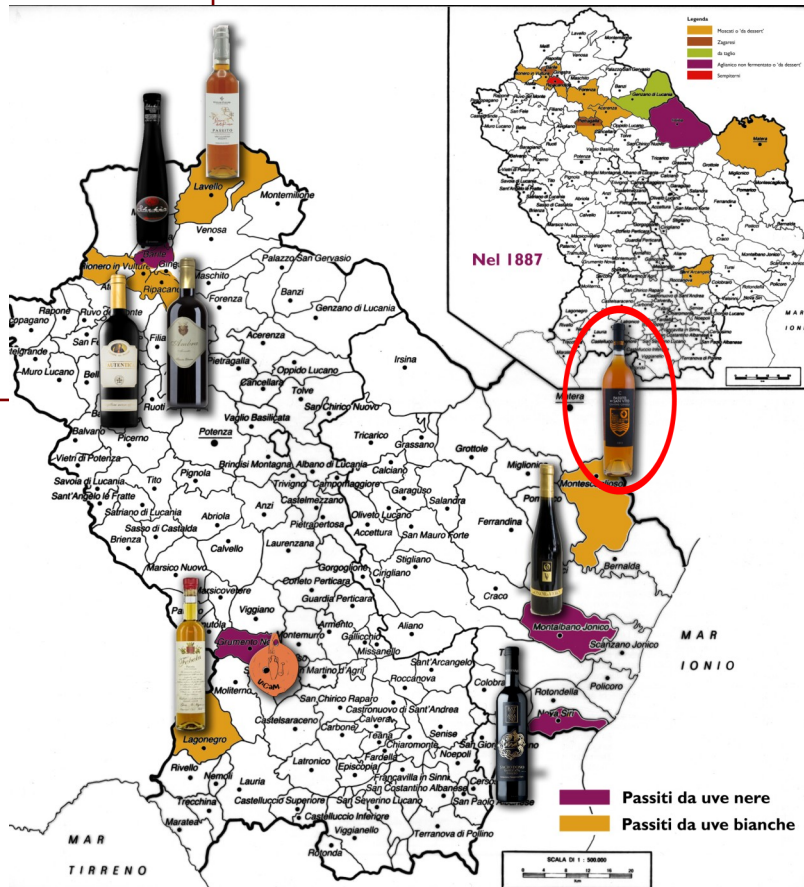
La vendemmia cade nella terza decade di novembre con sistema di raccolta manuale in cassetta. Segue vinificazione pressatura soffice con vinificazione in bianco e una lunga fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox.

Maturazione in serbatoi di acciaio inox.

Quando e come degustarlo

Il Passito di San Vito 2020 è indicato con la frutta secca, pasta di mandorle e formaggi stagionati.

Servire ad una temperatura di 12–14 °C.



Cantine Cifarelli - Az. Agr. S. Vito
C.da S. Vito, Montescaglioso, MT
(info@cantinecifarelli.it)



Radicati e diffusi ...

Una visione territoriale

Emiliano Fattorini, Viticoltore

Scheda tecnica del vino

Referenza:
"FABULA"

Denominazione:
Passito BASILICATA Indicazione Geografica Protetta

Vitigni:
Moscato 100%

Grado alcolico:
17 % vol.

Tecniche di produzione:
APPASSIMENTO DELL'UVA PER 1 - 2 MESI. VINIFICAZIONE CON PIGIATURA, FERMENTAZIONE ALCOLICA LENTA A TEMPERATURA CONTROLLATA FINO AL RAGGIUNGIMENTO DI CIRCA 12 GRADI ZUCCHERINI, SVINATURA E SUCCESSIVA MATURAZIONE IN ACCIAIO

Sistema di allevamento:
SPALLIERA CON FORMA DI ALLEVAMENTO A CORDONE SPERONATO

Terreno
ARGILLOSO
VULCANICO

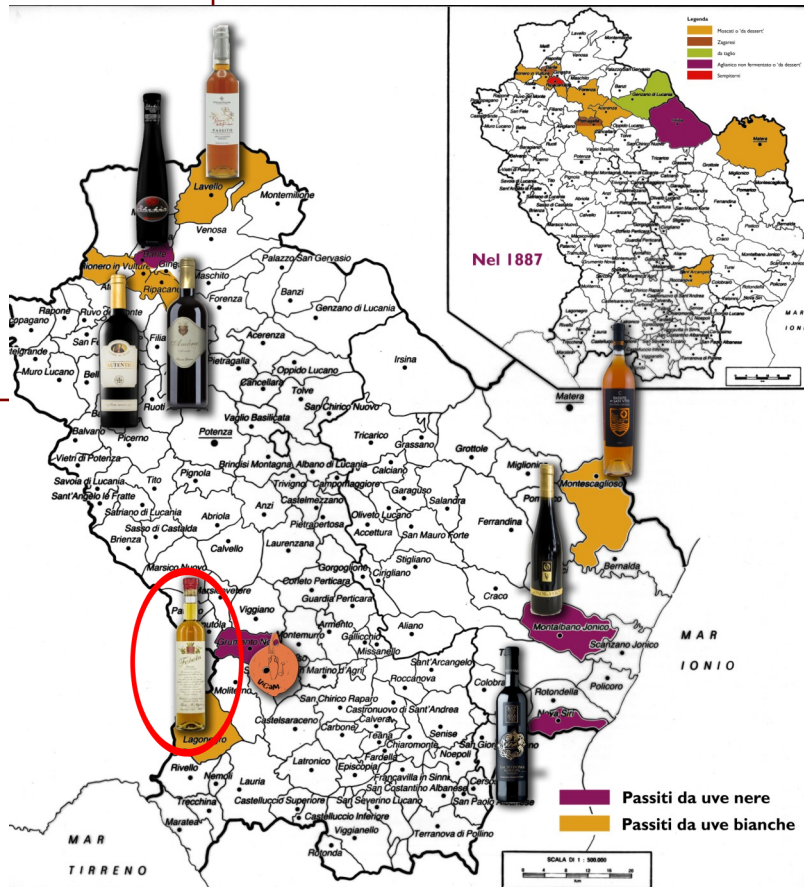
Epoca di vendemmia
II DECADE DI SETTEMBRE

Resa per ettaro
7,00 T

Allergeni presenti:
Metabisolfito di Potassio (entro i limiti concessi per legge)

Confezionamento:
Bott. 50 cl

Descrizione:
Un'accurata selezione di uve Moscato e successivo appassimento delle stesse, dona a questo vino un colore giallo oro chiaro, profumo intenso di frutta matura con sfumature floreali. Al palato è pieno, persistente e armonico. Ottimo vino da dessert e da meditazione.



gioia al negro
AZIENDA VINICOLA
RADICATA E DIFFUSA

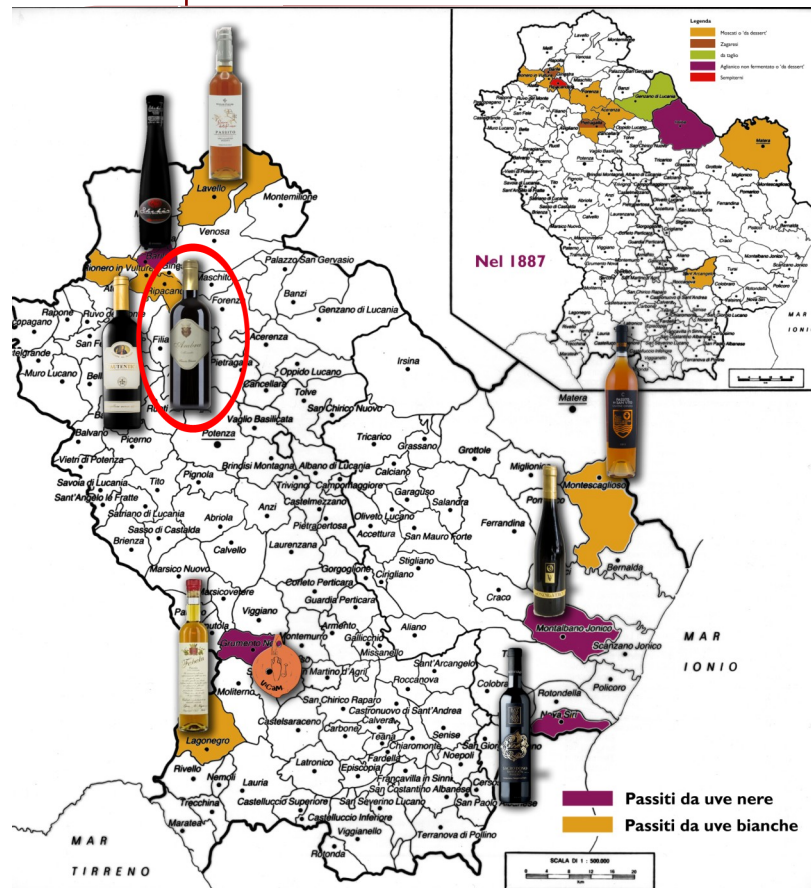
Azienda Vinicola Gioia al Negro
C.da Calda, Lagonegro, PZ
(info@gioiaalnigro.it)

gioia al negro
AZIENDA VINICOLA
RADICATA E DIFFUSA

Una cura artigianale

La grande esperienza di un vino

Alfredo Cordisco, Viticoltore



Scheda tecnica del vino

- Tipo di vino: bianco
- Uve: Moscato
- Alcol contenuto: 14% Vol
- Bottiglie prodotte: 4000
- Nome e superficie vigneto: Pian dell'Altare –
- Comune di Ripacandida, 1 ha
- Esposizione e Altimetria: sud-est, 600 mt/s.l.m
- Tipo di terreno: vulcanico
- Sistema di allevamento: spalliera e guyot semplice
- Densità viti: 5000 piante/ha
- Resa uva: 30 q.li/ha
- Vendemmia: ottobre, prima decade di novembre
- Colore: giallo ambra
- Affinamento: acciaio, barrique per 24 mesi
- Abbinamenti consigliati: dolci a pasta di mandorle, cioccolato, crostate a frutta secca.
- Temperatura di servizio: 8-10° C
- Bicchiere consigliato: calice tipo ballon
- Formato bottiglia: 0,50 lt



Eleano

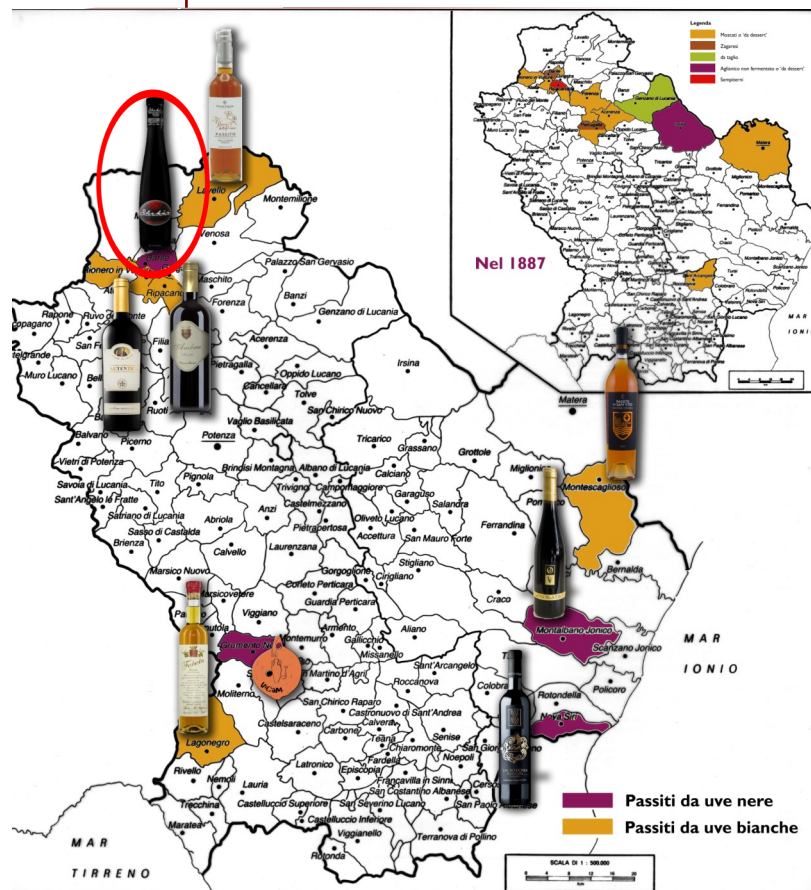
Azienda Vitivinicola Eleano
Piano dell'Altare, SP 8, km 4,200
Ripacandida, PZ (info@eleano.it)



La mossa dei neri ...

Quando tutto sembrava perduto

Emanuela Mastrodomenico, Viticoltrice



Scheda tecnica del vino

Una chicca, prodotta in quantità limitatissima! Shekàr è prodotto con uve appassite in pianta in una zona particolare del nostro vigneto a bassissima resa. Un raro vino da meditazione, da accompagnare a confetture, crostate e biscotti a base di mandorla e cioccolato. E' il primo vino italiano completamente tracciato dal progetto Farm to Fork!



Nome Shekar - Passito Basilicata IGT

Regione Basilicata

Zona Barile (PZ)

Uve Aglianico del Vulture 100% appassite in pianta

Vendemmia Tardiva, seconda-terza decade di ottobre.

Fermentazione 15gg a temperatura controllata

Affinamento 5 mesi in barriques francesi con una tostatura personalizzata ed in bottiglia per affinamento finale

Grado alcolico 13,5 - 15 %

Resa q/ha 25

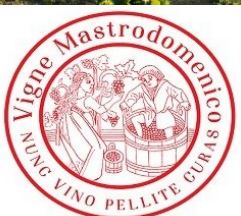
Caratteristiche Colore rosso rubino molto intenso, di densità notevole. Si riconoscono note di confettura, spezie, cacao. Al palato è morbido e ben equilibrato, tannini avvolgenti. Lascia la bocca morbida con una piacevole nota dolce.

Abbinamenti consigliati E' perfetto con dolci secchi, crostate, creme. Ottimo vino da meditazione

Temperatura di servizio 18°C

Potenziale di invecchiamento Oltre i 10 anni

Contenuto bottiglia 500 ml



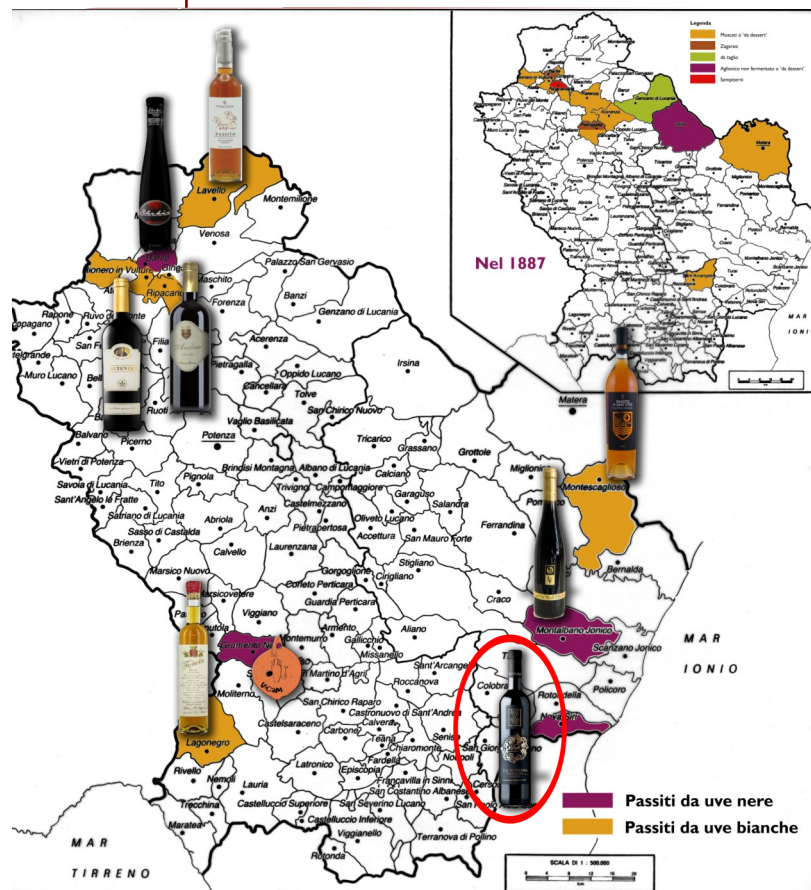
Vigne Mastrodomenico
Via Nazionale per Rapolla, 87, Barile, PZ
(info@vignemastrodomenico.com)



Un'internazionale di vecchia data

La sperimentazione sui passiti

Massimo Morassut, Agronomo



Scheda tecnica del vino

Uve: Pinot nero

Zona di produzione: Matera

Altitudine: 70 m s.l.m

Piante Ha: 4.000

Sesto di impianto: 2,5 x 1 m

Forma di allevamento: cordone speronato

Produzione Ha: 4.000 kg

Raccolta: manuale

Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione in rosso per 15-20 giorni a 23°C, 2-3 rimontaggi al giorno e 3 déstage, pressatura soffice

Affinamento: in acciaio per 6 mesi, in rovere per 8 mesi, bottiglia per 12 mesi

Imbottigliamento: bottiglia bordolese Luve scura da 500ml, turacciolo sughero

Colore: rosso rubino

Odore: confettura di frutti rossi maturi intensi e persistenti

Gusto: ampio, armonico con tannini morbidi e strutturato

Abbinamento: dolci e formaggi stagionati o erborinati

Temp. di servizio: 16-17°C

Grado alcolico: 16% Vol.



Vini • Cultura • Agricoltura

Azienda Agricola Francesco Battifarano
C.da Cerrolongo, 1, Nova Siri, MT
(info@battifarano.com)

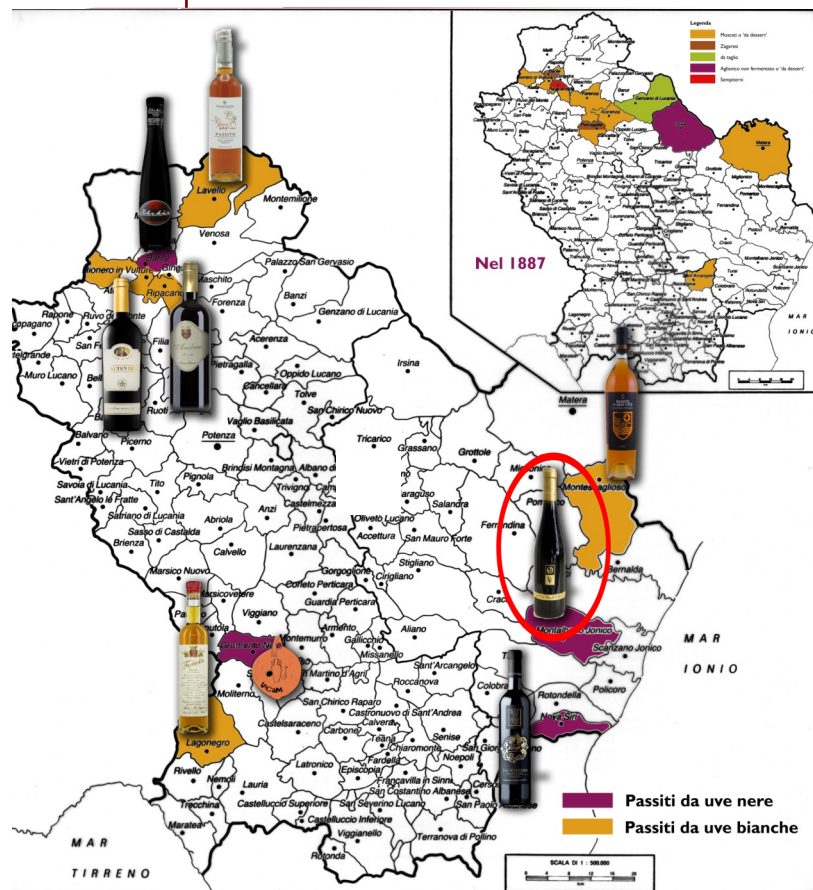


Vini • Cultura • Agricoltura

Verso il *vinum Lagarinum* ...

... *guardando al futuro*

Roberto Nuti, Agronomo



Scheda tecnica del vino

Zona di produzione: Colline Materane

Altitudine: 300 m. s.l.m.

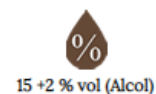
Forma di allevamento: Controspalliera

Piante per Ha.: 4444

Produzione per Ha.: q.li 40

Vinificazione: raccolta manuale, diraspatura e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 14 giorni

Sesto d'impianto: m. 2,5 x 0,90



Colore: rosso intenso con riflessi granati

Olfatto: frutti rossi con sentori di prugna matura e note speziate

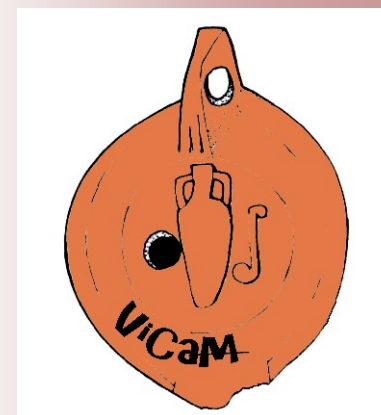
Gusto: caldo, rotondo, piacevole e dolce



CANTINE CROCCO

Cantine Crocco
 C.da Ventomare, Montalbano Jonico, MT
 (cantinecrocco@tiscali.it)

CANTINE CROCCO



ViCaM

Vite e vino dal Campo ai Musei - Le due Culture in un bicchiere
Progetto FSC di Ricerca e Innovazione (Area Interv. 01.01 Ricerca e Sviluppo) Regione Basilicata – PSC 2014-2020, (D.G.R. n. 652 del 30.09.2022; notifica RegBas Dir.Gen. PGRSF, prot. n. 142046/128D del 13.10.2022)