La rivoluzione della storia viticola arriva dalla Basilicata

scritto da Redazione Wine Meridian | 27 Marzo 2023



Mercoledí 22 marzo alle ore 10.45 presso l'Istituto Geografico Militare di Firenze (via Cesare Battisti 10) si terrà la presentazione del volume "Fra le montagne di Enotria – Forma antica del Territorio e paesaggi viticolo dell'Alta Val d'Agri", che si inserisce nella tradizione degli studi geografici, storici, archeologici e antropologici, favoriti e sostenuti dall'IGM anche tramite la sua prestigiosa produzione editoriale.

Il curatore, Stefano Del Lungo – archeologo, ricercatore CNR ISPC e responsabile del gruppo di ricerca misto (CNR, CREA e professionisti dei settori archeologico e archivistico) che

tra il 2021 e il 2022 ha elaborato i risultati dell'indagine, anticipa così la sostanza della pubblicazione: "Si dice sempre che «I Greci hanno portato in Italia la viticoltura» ma non ci si è mai posta la domanda su come avrebbero fatto. **La ricerca dimostra esattamente il contrario e segue le tracce dei Greci e poi dei Romani nella penetrazione dei territori appenninici, alla ricerca proprio di quelle uve e di quei vini che poi portano con sé in madrepatria.** In 7 capitoli si descrive l'Alta Val d'Agri, uno dei terminali delle esplorazioni greche e poi della colonizzazione romana dell'entroterra lucano, ricostruita nel suo terroir (ambiente, uomo e varietà). La strada è tracciata archeologicamente e geneticamente dalle viti e le terre dell'alta Valle rivelano una peculiarità ambientale che le rende uniche al mondo assieme ad un'altra regione vitivinicola dall'altra parte del globo, in Argentina".

A Firenze, nel cuore di una delle terre italiane più famose per la viticoltura, la Basilicata si presenta con la Denominazione di Origine Controllata "Terre Alta Val d'Agri", che di questa indagine è il promotore. Il Consorzio di Tutela rappresenta sette aziende agricole con le relative cantine (L'Arcera, De Blasiis, Di Fuccio, Fortunato, Giardino del Principe, Pisani e Zipparri), inserite nel contesto naturalistico di elevato pregio del Parco Nazionale dell'Appennino Lucano, Val d'Agri e Lagonegrese. Concentrate nella parte a monte della valle e beneficianti della dominanza dei venti da nord-ovest, delle escursioni termiche fra il giorno e la notte per la prossimità di alte vette alla pianura e della bontà delle acque, mantengono e tramandano un terroir che vanta una comprovata tradizione plurisecolare nella selezione e nella cura delle varietà. **La pubblicazione lo esplora nelle sue componenti, spesso uniche** (le varietà, lette nella triplice veste ampelografica e archeologico-storica) o condivise solo con territori ugualmente vocati alla viticoltura ma all'altro capo del mondo (i terreni e il clima).

Al centro emerge una regione storica, l'Enotria, proposta alla conoscenza del pubblico attraverso fonti e testimonianze tangibili (dalle piante ai materiali) di una cultura vitivinicola di cui le attuali aziende diventano eredi. Al termine della presentazione seguirà la degustazione dei vini, arricchita da alcune micro vinificazioni di antichi vitigni autoctoni lucani realizzate dal CREA Viticoltura ed Enologia di Turi (BA). **Nello specifico si potrà assaggiare il rosso Colatamurro e i bianchi Giosana e Ghiandara (o Aglianico bianco).** L'occasione è importante per l'Alta Val d'Agri anche per far conoscere le proprie risorse ambientali, culturali e vitivinicole. Approfondendo infatti la conoscenza dei 10 micro Comuni che compongono l'Alta Val d'Agri, scopriremmo molte altre ricchezze oltre a quelle vitivinicole come il Parco archeologico "Grumentum" con tanto di Teatro, Tempio e Domus. Tra i prodotti alimentari di pregio il Pecorino Canestrato IGP dalla stagionatura unica e caratteristica fatta nei fòndaci moliternes (che, assieme ad altri prodotti tipici, sarà possibile assaggiare al termine dell'incontro).

Sul piano paesaggistico il Lago di Pietra del Pertusillo, un lago artificiale della capienza di 155 milioni di metri cubi d'acqua, situato a 532 m slm frutto, tra fine degli anni '50 e primi '60, della realizzazione di una diga lunga 380 m e alta 95. E infine la tradizione per cui è famoso il piccolo Comune di Viggiano: l'invenzione e la costruzione dell'Arpa Viggianese usata dai musicanti girovaghi già nel XVIII secolo.

Si tratta di una tradizione popolare che ancora oggi alcune famiglie portano avanti raggiungendo tutto il mondo dal Metropolitan di New York al Bolschoi di Mosca, sino al Barbican Centre di Londra, al Philharmonie Berlin, all'Opèra di Parigi e alla Fenice di Venezia. **Questo territorio rivendica la propria identità e grazie all'Istituto Geografico Militare**, che ha accolto da subito e con favore la pubblicazione dei risultati della ricerca, ha l'occasione per farsi conoscere ben oltre i propri confini geografici.