

Focus

Vini lucani, 5 eccellenze a marchio DOP e IGP

L'uso delle vecchie sigle DOC, DOCG e IGT è ancora ammesso dal legislatore, ed è tuttora molto diffuso in Italia



Data: *Fri Jan 07 12:33:28 CET 2022*

I prodotti **DOP** e **IGP** rappresentano l'eccellenza della produzione agroalimentare europea e sono ciascuno il frutto di una combinazione unica di fattori umani ed ambientali caratteristica di un determinato territorio. Per questo motivo l'Unione europea detta regole precise per la loro salvaguardia, prevedendo l'istituzione di appositi regimi normativi di qualità, a tutela dei consumatori e con lo scopo di dotare i produttori di strumenti concreti per identificare e promuovere meglio prodotti aventi caratteristiche specifiche, nonché proteggerli da pratiche sleali.

Anche la classificazione dei vini di qualità in Italia, da qualche anno, segue la normativa europea che li ha inseriti tra tutti gli altri prodotti agroalimentari. Infatti, per quanto riguarda il vino, le vecchie sigle

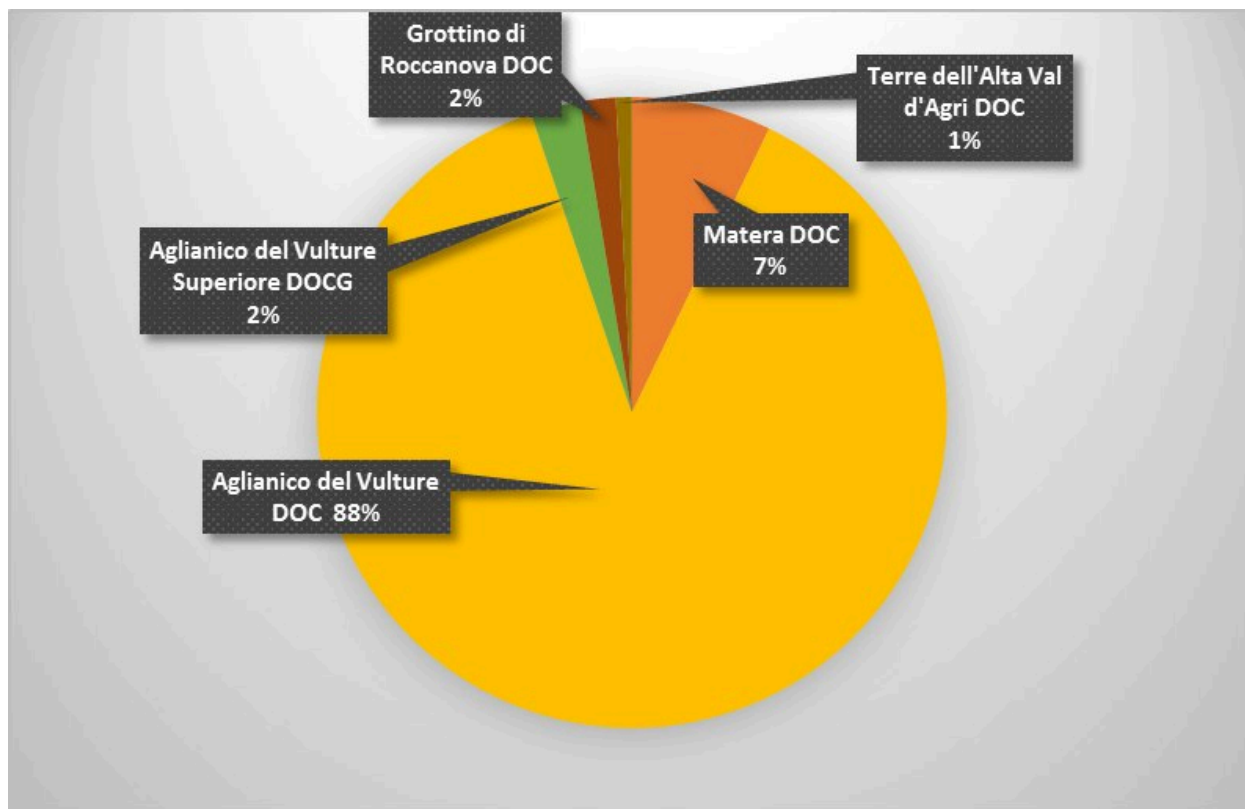
italiane **D.O.C.** (Denominazione di Origine Controllata) e **D.O.C.G.** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) sono state accorpate entrambe nella sigla europea **D.O.P.** (Denominazione di Origine Protetta), mentre la vecchia sigla italiana **IGT**, cioè Indicazione Geografica Tipica, che di fatto ora non esiste più, è stata sostituita dalla sigla europea **IGP** (Indicazione Geografica Protetta). Il legislatore, comunque, permette che le vecchie sigle (DOC, DOCG e IGT) possano essere ancora riportate sulle bottiglie di vino, da sole o congiuntamente alla corrispondente espressione europea (DOP, IGP).

I vini a marchio DOP della Basilicata sono cinque e coprono altrettante aree geografiche che, solo in parte si accavallano tra loro, ma in generale hanno caratteristiche orografiche e climatiche diverse.

In Basilicata è registrato un solo marchio IGP, il "Basilicata IGP".

Dal punto di vista quantitativo, considerando la produzione annuale di ettoltri, abbiamo una situazione che vede al primo posto l'Aglianico del Vulture DOP con circa l'88% della produzione (16.000 ettoltri – anno 2019).

Figura 1. Stima della rappresentatività delle diverse tipologie di vino lucano a marchio DOP prodotto mediamente ogni anno in Basilicata



Aglianico del Vulture DOC

--	--



La zona di produzione dell'Aglianico del Vulture DOC comprende i 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.

La denominazione comprende due tipologie di vino: Rosso e Spumante Rosso.

L'Aglianico del Vulture DOP Rosso si presenta di colore rubino cupo, al naso l'impatto olfattivo offre sensazioni anche minerali, per poi presentare sensazioni di mora e ribes anche in confettura, bacche di ginepro, tabacco e note speziate; in bocca si offre con spessore, un tannino vellutato e lunga persistenza.

Aglianico del Vulture DOP Spumante Rosso è di colore rosso rubino tendente al granato, con l'evoluzione può assumere riflessi aranciati; al naso i fiori di campo si aggiungono alle profumazioni fruttate; in bocca ha ritorni di frutti rossi e spezie. L'immissione al consumo è prevista dal 1° settembre successivo a quello di produzione delle uve.

La denominazione "Aglianico del Vulture DOC" è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 17/09/1973.

Il Consorzio di Tutela ha sede presso Palazzo G. Fortunato, Piazza XX Settembre, Rionero in Vulture (PZ).

Sito web: www.consorzioaglianico.it

Grottino di Roccanova DOP

La zona di produzione del Grottino di Roccanova DOP comprende il territorio dei comuni di Roccanova, Sant'Arcangelo e Castronuovo di S. Andrea in provincia di Potenza.

Il "Grottino di Roccanova" è legato al giorno della festa religiosa dell'Immacolata, l'otto dicembre, in cui si festeggia la Madonna "Spertusavotte". Si tratta di una festa tradizionale, legata al primo travaso del vino e alla



benedizione delle grotte arenarie a cui il “Grottino di Roccanova” deve le sue qualità organolettiche.

Questo vino si presenta in quattro versioni bianco, rosso, rosso riserva e rosato:

- il bianco ha un colore giallo paglierino, è intenso, fruttato e al palato risulta secco;
- il rosato presenta un colore rosa cerasuolo, è intenso, fruttato di frutta matura, fresco e sapido facile da bere;
- il rosso ha un colore rosso rubino, è intenso, persistente e al palato risulta secco, caratteristico;
- il rosso riserva ha un colore rosso rubino tendente al granato intenso.

La denominazione “Grottino di Roccanova DOP” è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 15/04/2004.

Il Consorzio di tutela ha sede legale c/o complesso monumentale di Santa Maria di Orsoleo in Contrada Orsoleo, Sant’Arcangelo (PZ).

Terre dell’Alta Val d’Agri DOP

La zona di produzione del Terre dell’Alta Val d’Agri DOP comprende l’intero territorio dei comuni di Viggiano, Grumento Nova e Moliterno in provincia di Potenza.

Un terreno alluvionale, ricco di sabbia ed argilla con poco limo, il clima montano che compensa il calore meridionale con un ambiente fresco ma assolato e le escursioni termiche, sono le condizioni ottimali che trasmettono al vino dell’Alta Val d’Agri unicità e tipicità.

Il vino si presenta secondo tre tipologie: rosso, rosso riserva e rosato:

- il rosato si presenta di colore rosa carico; al naso sprigiona sensazioni floreali e di frutta fresca; al gusto è fresco, vibrante e delicatamente fruttato;



- il rosso ha un colore rosso rubino tendente al granato, odore gradevole, fruttato dal sapore armonico, rotondo tipico, caratteristico;
- il rosso riserva è invecchiato per almeno due anni, dal colore rosso rubino tendente al granato, vari sentori di frutta con evidenze di more e susine con ritorni speziati, armonico, rotondo tipico, caratteristico.

La denominazione “Terre dell’Alta Val d’Agri DOP” è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 13/04/2004.

Il Consorzio di tutela ha sede legale c/o ALSIA - AASD Bosco Galdo Via Grumentina, 118 - Villa d’Agri di Marsicovetere (PZ).

Sito web: www.terredellaltavaldagri.it

Email: info@terredellaltavaldagri.it

Matera DOP



La zona di produzione del Matera DOP comprende tutto il territorio della provincia di Matera.

Il vino si presenta nelle seguenti tipologie: Rosso, Primitivo, Primitivo Passito, Rosato, Moro, Moro Riserva, Greco, Bianco, Bianco Passito, Spumante, Spumante Rosé.

Alla prima mostra enologica lucana del 1887, l’archeologo materano Domenico Ridola, esperto anche di enologia, fu premiato con menzione onorevole per un vino color rosso ciliegia, odore fragrante, con sapore squisito da dessert con 15,60% di alcool, chiamato San Bardo, la cui etichetta datata 1885 è presente nel Museo Archeologico Nazionale di Matera. Il vino era prodotto con uve del vitigno Primitivo. In quel periodo Matera con i suoi 2000 ettari di suolo coltivato a vigna e con un prodotto di circa 50.000 ettolitri di vino all’anno su una popolazione di 15.593 abitanti (documentata nel 1881), era ancora il maggior produttore di vino della Basilicata.

La denominazione “Matera DOC” è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 13/12/2011.

Il Consorzio di Tutela Vini Doc Matera è in Via Lucana, 23 –
Matera

Aglianico del Vulture Superiore DOCG



La zona di produzione dell'Aglianico del Vulture Superiore DOCG comprende i 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.

La denominazione comprende «Aglianico del Vulture Superiore» e «Aglianico del Vulture Superiore» riserva:

L'Aglianico del Vulture Superiore DOP si presenta di colore rosso rubino intenso tendente al granato, odore tipico, gradevole ed intenso e sapore secco, giustamente tannico, sapido, persistente, equilibrato. L'immissione al consumo è prevista per il 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.


L'Aglianico del Vulture Superiore DOCG Riserva si presenta di colore rosso rubino intenso, il profumo è complesso, ampio e avvolgente al naso con note speziate di cacao, vaniglia, liquirizia e tabacco dolce in perfetta armonia con note di confettura di frutti di bosco, il sapore è estremamente equilibrato nella struttura tannica, risulta morbido, caldo, vellutato e persistente al palato. L'immissione al consumo è prevista a partire dal 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve.

La denominazione "Aglianico del Vulture Superiore DOCG" è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 12/12/2011.

Il Consorzio di Tutela ha sede presso Piazza XX Settembre - Palazzo G. Fortunato, C.P. 18 - 85028 Rionero in Vulture (PZ).

Sito web: www.consorzioaglianico.it

Basilicata IGP

 <p>Indicazione Geografica Protetta</p>	<p>La zona di produzione del Basilicata IGP comprende l'intero territorio regionale.</p> <p>Il Basilicata IGP comprende le seguenti tipologie di vino: Bianco, Bianco Frizzante, Rosso, Rosso Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante, Passito Bianco, Passito Rosso, Novello Rosso, solo su indicazione da vitigno.</p> <p>La Basilicata è tra le più antiche regioni d'Italia a vocazione viticola; alla fine del secolo scorso venivano censite 154 diverse denominazioni di cultivar diffuse nei comuni della Basilicata.</p> <p>Oltre all'Aglianico del Vulture, vitigno più rinomato della regione, bisogna ricordare una notevole quantità di vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta la regione e molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura regionale.</p> <p>Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti in Basilicata da queste varietà coltivate risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat nel 1811.</p> <p>La denominazione "Basilicata IGP" è iscritta nel registro delle DOP e IGP dal 18/02/1999.</p> <p>Organismo dei produttori - Regione Basilicata – Assessorato <i>alle Politiche agricole e Forestali</i> Via Anzio, 44 Potenza (PZ).</p>
--	--

Giuseppe Ippolito
Funzionario ALSIA

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004



ISSN 2421- 3268

ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera

www.alsia.it - urp@alsia.it