

VINI, CHE PASSIONE  
EVENTO NAZIONALE IN CITTÀVigneti coltivati in aree estreme:  
montagna, forti pendenze, terreni  
rocciosi, gradoni, sabbie, piccole isoleLe cantine «eroiche»  
si ritrovano a Matera

MASSIMO BRANCATI

● A Matera è iniziato ieri e si concluderà domani un evento nazionale dal titolo «Vini da terre estreme», con 37 cantine eroiche ed oltre 250 etichette. L'iniziativa intende rendere omaggio a quei vini che - coltivati in aree cosiddette estreme (montagna, forti pendenze, terreni rocciosi, terrazzamenti, gradoni, sabbie, piccole isole) - hanno come denominatore comune l'essere frutto di un'agricoltura con origini e storia secolari, tramandata di generazione in generazione, che ha nel Dna la fatica, anch'essa estrema, e la passione che la produce.

Ne parliamo con l'ideatore ed organizzatore Alvaro De Anna.

**Come nasce il progetto «Vini da Terre Estreme»?**

«Mi sono occupato di comunicazione, l'advertising classico, fin dal 1980 amministrando budget di aziende importanti con campagna pubblicitarie in Italia e all'estero. Per oltre sei anni ho accompagnato Consorzi e Cantine in giro per il mondo a

toni sono da sempre coltivati. Queste terre, e queste vigne, sono un patrimonio da conservare, da difendere, da far conoscere. Per apprezzare vini che hanno tanto da dare, e anche tanto da dire. Perché sono unici, veri, eroici, con una forte identità».

**Perché questa edizione a Matera?**

«Dopo otto edizioni nel Centro Nord d'Italia (Treviso, Venezia, Padova, Roma) e numerose all'estero (Monaco di Baviera, Helsinki, Copenhagen, Toronto, Londra, San Francisco, Kiev, Varsavia, Amsterdam, Seoul, Tokyo), ho ritenuto di dover dedicare spazio e attenzione anche alle numerose realtà che si trovano nel Centro Sud d'Italia, capaci di regalarci vini straordinari, unici, fortemente caratterizzati, in contrapposizione ai vini-fotocopia che imperversano in ogni angolo del pianeta. Un paio di anni fa, durante un viaggio di lavoro per un premio letterario a Santa Maria di Leuca, con alcuni amici abbiamo deciso di visitare Matera, città che non conoscevo se non di fama. Sono stato affascinato dalla Città dei sassi che, per la

sua unicità, mi è venuto subito spontaneo assimilare alla viticoltura eroica. Vale nella vita, vale per i vini ma anche per le città. Ci sono pochi vini che possono definirsi eroici, pochi e di produzione limitata così come sono poche le città che, come Matera, per la loro storia possono a ben ragione definirsi "eroiche". E allora mi sono chiesto: quale miglior scenario per presentare questi vini? Così quest'anno ho deciso di realizzare due edizioni di "Vini da Terre Estreme" in due scenari geografici complessi per diversità di microculture: nell'entroterra di Venezia dove l'evento continuerà ad essere programmato in autunno e Matera, con questo appuntamento che speriamo di riproporre ogni anno».

**Il territorio. Lei sostiene che quest'Italia non è solo viticoltura ma anche viticoltura...**

«L'Italia, questo nostro bellissimo Paese, ha inizio dalle cime innevate delle Alpi e si distende nel Mediterraneo tra coste frastagliate e lidi sabbiosi, costellando il Mare Nostrum di isole di varia grandezza. Su uno scenario geo-

INCONTRO

A destra Paolo Colonna di Oprol. Vino e olio a braccetto per attrarre i turisti del gusto in Basilicata



grafico di tale complessità la storia ha proiettato un'alternanza secolare di popoli: da ciò deriva la straordinaria molteplicità delle microculture che ci caratterizza. Le tante pregevoli tradizioni locali, le infinite sfaccettature del territorio si riflettono anche nella preziosa varietà del nostro patrimonio enologico. E, paradossalmente, i frutti migliori sembrano a volte nascere da territori solo in apparenza improvvidi o estremi. È la prova della grandezza enoica dell'Italia, della sua poliedrica, inimitabile versatilità ampelografica ed enologica. Il territorio è lo spartito del vino, le uve i suoi strumenti, gli uomini i suoi interpreti e le partiture offerte da queste terre sono spesso uniche e seducenti come poche altre al mondo. Chi può non sostenere che questa viticoltura non sia anche viticoltura?». [red.pot.]

L'obiettivo

L'arrivo di enoturisti  
Dai Sassi un viaggio  
nei borghi del vino

● Dopo un buon 2019 che in Italia ha visto salire gli enoturisti a 15 milioni (+7%), con un aumento del giro d'affari del 6% (da 2,5 a 2,65 miliardi di euro), si guarda con ottimismo al post Covid per un ritorno degli enoturisti. È uno dei temi dell'evento che ha il patrocinio di Regione, Upi, Provincia e Comune di Matera, Camera di Commercio Basilicata, Confartigianato, Oprol. Ma chi sono gli enoturisti? Età media di 48 anni - secondo il XVI Rapporto sull'enoturismo realizzato dalle Città del vino - il 45% dichiara di visitare e trascorrere un periodo di vacanza nei territori del vino almeno una volta l'anno; il 30% più di una volta l'anno; il 9% almeno una volta al mese. «A questo target turistico guardiamo con interesse - dice Rosa

Gentile, presidente Confartigianato, che sostiene l'impegno dell'ideatore dell'evento De Anna - il turismo enogastronomico è un viaggio volto alla scoperta dell'enogastronomia di un territorio e attraverso il quale il turista può fare esperienza della cultura locale e acquisire il senso del luogo. Il nostro invito: partire da Matera per un viaggio affascinante nei borghi del vino e riscoprire le botteghe dell'artigianato arti-



PRESIDENTE Rosa Gentile

stico e di qualità, secondo il progetto Confartigianato «botteghe accoglienti». Intorno al «brand Matera», una sorta di «total quality», il piacere del mangiar bene e del dormire bene, di un turismo emozionale, il Percorso Accogliente a Matera e nei borghi che intendiamo costruire con i nostri associati e gli operatori è una delle azioni centrali. Un'opportunità in più per non disperdere il «patrimonio» della reputazione e del richiamo turistico di Matera 2019 e per pensare al rilancio turistico con la strategia dell'autenticità. Alle botteghe artigiane chiediamo di riscoprire il proprio orgoglio, la tradizione del «piccolo è bello», ma anche di puntare sull'innovazione, e di sviluppare nuove funzioni per poter rispondere in modo adeguate alle esigenze dei residenti e dei viaggiatori di oggi».

Oprol che è la più importante Organizzazione di Produttori Olivicoli della Basilicata, è presente con alcune aziende. Attraverso «il carrello degli oli Oprol - spiega il presidente Paolo Colonna - vuole racchiudere i diversi areali, con le proprie caratteristiche organolettiche, in un'unica «box» con le etichette d'eccellenza delle aziende associate. La profonda novità è la legge istitutiva dell'oleoturismo che mette a valore una tradizione che in Italia, al pari di quella del vino, vanta un patrimonio inestimabile, fatto di tradizione, paesaggio ed esperienze da vivere negli oliveti e nei frantoi». Un'olivicoltura di qualità, custode del territorio e del paesaggio, con tecniche di produzione, raccolta e molitura sostenibili, attente a rispettare l'ambiente, la pianta, i frutti e le caratteristiche che fanno di ogni olio una unicità per il palato. Proprio come i vignaioli eroici da noi - continua Colonna - ci sono gli olivicoltori eroici che coltivano in collina ed in aree impervie per produrre oli di grande qualità». [red.pot.]



EVENTO Alvaro De Anna

promuovere il vino italiano. Strada facendo ho conosciuto e incontrato alcuni vignaioli che producevano vini in territori estremi. Ed è stato un colpo di fulmine. Da qui nasce il mio innamoramento ed il rispetto per questi produttori. Rispetto verso chi, eroicamente, dedica alla vigna e al vino energia e cuore, sudore e determinazione».

**Ma chi sono questi eroi?**

«Uomini e donne che hanno negli occhi e nelle mani una forza maiuscola, una sapienza antica, un coraggio da temerari. Che hanno saputo, nel corso dei secoli, interpretare e domare la natura avversa tramandando tradizioni di famiglia e salvaguardando l'integrità del territorio. Con il coraggio che nasce dalla forza d'animo. Perché ci vuole forza d'animo, tanta, per accudire vigne che crescono su terreni impervi, scomodi da raggiungere, in alta quota, o a strapiombo sul mare, su terrazze, su gradoni, su terreni sabbiosi, in piccole isole. Terre estreme, appunto. Terre che, proprio per la loro posizione, mantengono però inalterata la loro struttura naturale, il terroir, dove i vitigni autoc-

La sfida vincente di tre aziende  
con i vigneti in aree impervie

Dalla Basilicata al Friuli, modelli di volontà e competenza

● Ecco tre storie di altrettante aziende vitivinicole «eroiche».

**Azienda agricola Eubea, Ripacandida.** La storia nasce nel 1922, con il fondatore Francesco Sasso, iniziatore visionario di questa tradizione familiare. Obiettivo di Eubea è sempre stato quello di ottimizzare la qualità, anche a costo di scelte onerose e quindi coraggiose, come la scelta del regime biologico. I vigneti, circa 20 ettari, tutti in forte pendenza all'interno del vulcano Vulture, sono tutti ubicati nelle zone più vocate e prestigiose per la produzione del vitigno autoctono, Barile 10 ettari, Ripacandida 4 ettari, Piano Regio Venosa 6 ettari. Numerosi i riconoscimenti ottenuti.

**Dri Il Roncat - Ramandolo, Nimis, Udine.** Giovanni Dri è senza dubbio «il Ramandolo». Questo vino, prima Dog del Friuli è l'unico nella regione a portare il nome del territorio. Il «Ramandolo» racconta la storia di vigneti impervi, di lavoro duro, di passione e sacrificio: la vita di Giovanni Dri. Nove ettari a vigneto a ridosso del Monte Bernadia ad un'altitudine che varia da 350 a oltre 500 m s.l.m. Terreni strappati al ritmo incalzante del bosco, dove le uve non maturano prima di fine ottobre. Giovanni Dri ha trasformato quel fazzoletto di terra ereditato dal padre, fatto di vigneti di montagna in forte pendenza, in un'azienda moderna tra le più stimate nella regione.

**Vini Biagi - Colline Teramane, Teramo.** Terza generazione di viticoltori e produttori del versante collinare della Regione Abruzzo, ai confini con le Marche. Il territorio è quello della Val Vibrata e in particolare le colline di Colonnella, patria del vino abruzzese, che respira l'aria salina del Mar Adriatico e le correnti montane del Gran Sasso. L'obiettivo della qualità perseguito con la valorizzazione di vitigni autoctoni, come il Trebbiano, la Pas-



serina, il Pecorino, la Malvasia e il Montepulciano. L'azienda (dal 2020 a conduzione biodinamica) possiede alcuni vigneti che crescono a 900 m s.l.m., in terreni strappati ai boschi alle pendici del Gran Sasso e una parte della produzione viene fatta affinare in alta montagna a 2.200 m. di quota sotto una spessa coltre di neve, nel cuore del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

BACCO

Vini di qualità a terreni grazie a vigneti su terreni strappati a boschi e abbandonano