

SISTEMA ITALIA/1

CON I GIANNATTASIO L'AGLIANICO CELEBRA IL RITORNO AL FUTURO

Per partecipare al risveglio della sua terra non ha atteso la svolta del millennio. Ma alla svolta del millennio ha voluto imprimere un sigillo suo proprio. Michele Giannattasio, fin da giovanissimo, ha voluto coinvolgere la Basilicata (meglio, chiamiamola Lucania) nelle sue molteplici attività imprenditoriali e amministrative in Italia e all'estero. Ma è stato nel Duemila che, per la prima volta, ha trasformato una sorta di plurisecolare hobby di famiglia in un'attività imprenditoriale, cominciando a distribuire quel vino di pregio che da generazioni producevano per uso proprio.

Ivigneti della famiglia Giannattasio si trovano a Barile, alle pendici dell'estinto vulcano del Vulture, nel cuore dell'unica doc lucana, quella appunto dell'Aglianico del Vulture. Uve forse portate dai Fenici e sicuramente coltivate dai Greci, da cui un vino esaltato dai Romani, anche attraverso Orazio. Uva discreta, tanto che molti enologi la paragonano al Nebbiolo, tannica, acida, coltivabile in aree ristrette, necessaria di molti anni per maturare, quando vira ormai al colore del granato, di sicuro schiettamente identitaria, di territorio, per usare un termine talvolta retoricamente abusato, ma non nella fattispecie. Una discrezione che certo non ha giovato al nettare lucano: per troppo tempo, imbottigliato nella vicina Puglia come vino locale, è stato ritenuto "il miglior vino pugliese" come acutamente osservava anni fa Burt Anderson nel suo epico "The Wine Atlas of Italy". Tempi andati, per fortuna. Anche per merito di produttori come i Giannattasio, che non hanno mai voluto abdicare alla



qualità e, a dispetto delle sovvenzioni sovversive accordate a chi strappava le radici (non solo metaforiche) della propria terra o anche di chi oggi da un continente all'altro produce lo stesso vino con le stesse uva, sono stati rispettosi del passato. Onore al merito: quel passato ormai è diventato eccellente presente e rappresenta il loro futuro.

I vitigni dei Giannattasio (Michele è ormai affiancato dal figlio Arcangelo) sono caratterizzati da una fortissima densità di impianto (fino a 9mila ceppi per ettaro) che costringe la vite a una bassa resa in quantità a vantaggio di una elevatissima qualità di ogni singolo grappolo. La lavorazione in vigna è quasi esclusivamente manuale, a conduzione biologica ma secondo le tecniche più moderne. La vendemmia, naturalmente tardiva date le condizioni dell'area, avviene tra la fine di ottobre e i primi giorni di novembre, a mano, con piccole cassette e selezionando con cura i grappoli. Ne derivano vini, tutti Aglianico in purezza, che ormai hanno raccolto in Italia e all'estero premi e riconoscimenti da tecnici e pubblico. Lasciandoci stupiti dalla loro capacità di interpretare filosofie di produzione diverse con lo stesso vitigno coltivato in un fazzoletto di terra. E' il caso dell'Arcà nelle sue declinazioni e della Bramea. La farfalla Bramea esiste da oltre 25 milioni di anni. Oggi gli unici esemplari in tutto il Vecchio continente si trovano solo sulle pendici incontaminate proprio del Vulture. Dai Giannattasio ne eredita il nome un Aglianico che beneficia dei freddi autunnali per mantenere la fragranza di profumi che lo rendono unico.

Pi.Ro.