

CULTURA E SPETTACOLI

MATERA CANTINE DA TUTTO IL PAESE RIUNITE NELLA CITTÀ DEI SASSI, PER LA BASILICATA EUBEA DEL VULTURE, PUCCI DI BARILE E CANTINE DRAGONE

A Marzo "Vini da terre estreme" per gli "eroi" della fermentazione



DORA ATTUBATO

Saranno le cantine Eubea del Vulture, Elena Pucci di Barile e Dragone del materano a rappresentare la Basilicata alla manifestazione Vini da terre estreme che si terrà nella città dei Sassi dal 5 al 7 marzo. L'evento (patrocinato da Confartigianato Imprese Matera, Oprol - olivicoltori lucani, Orto Sociale APS, Associazione I SASSI - Matera 2019) avrà luogo presso l'Hotel Alvinio 1884. «I primi anni - dice Alvaro De Anna, promotore e ideatore dell'iniziativa - abbiamo scelto di fare una rassegna itinerante, poi, per qualche edizione ci siamo fermati a Venezia in una splendida villa e quale città migliore poteva essere abbinata a Venezia se non Matera, che è bellissima?»

Da dove nasce l'idea? Cosa sono quelli che voi chiamate "vini eroici"?

«Sono quei vini che vengono prodotti in zone impervie e solo un eroe può dedicare energia e cuore alla cura delle vigne posizionate in alta quota o a strapiombo sul mare, su terreni sabbiosi, terrazze, gradoni o isole di difficile accesso. Ma sono proprio quelle vigne, che si trovano oltretutto, in località amene a forte vocazione turistica, a offrire un

vino eccezionale. Parliamo, infatti, di vitigni situati in Costa Viola, Costiera amalfitana, Valtellina, le Cinque terre, l'Etna... Si tratta di piccole produzioni, ma di grande qualità».

Iniziative del genere fanno rete, possono creare opportunità di sviluppo?

«Assolutamente sì. L'evento è diretto, oltre che ai wine lovers, soprattutto agli operatori del settore, per cui le nostre rassegne sono foriere di attività e sviluppo. Si creano contatti anche a livello internazionale, perché ogni anno ospitiamo le cantine eroiche di nazioni diverse. Quest'anno abbiamo dieci

cantine della Grecia e a rappresentarle da un punto di vista istituzionale sarà il viceministro greco del Turismo».

Saprebbe descrivere il vino eroico di Matera?

«A Matera si producono due bianchi, Malvasia e Greco, e il Primitivo, che è un rosso. Posso dire che quello di Matera è un vino che rispecchia molto il territorio. È "terroir", come dicono i francesi, ovvero deriva da vitigni che risentono molto del microclima e delle caratteristiche del suolo e ne determinano l'unicità. Infatti, è molto particolare».

A cosa si accompagnano questi vini terroirs?

Prevalentemente, con i vostri piatti tipici: pesce, carni leggere, verdure, risotti, paste. Il primitivo si abbina con tutti i tipi di carne e formaggi stagionati. E la vostra terra produce una grande varietà di latticini».

Questo moltiplica le occasioni di sviluppo per la ristorazione locale...

«Proprio così. A noi interessa questo connubio. Ci preme far conoscere al mondo della ristorazione (enoteche, hotel, ristoranti) questi vini eroici da terre estreme e di grande qualità. Sono appena tornato da Londra, dove abbiamo organizzato un altro evento e dove ha tenuto banco la ristorazione italiana».

In questo tipo di eventi come viene accolto il vino lucano?

«È una novità sul mercato internazionale, dove conoscono solo l'Aglianico. Eppure, ha avuto grandi apprezzamenti. Lo hanno trovato interessante».

Nel loro "eroismo" questi vini riescono a convincere gli astemi?

«Un astemio è un astemio. Però, io ho cominciato ad apprezzare il vino a 34 anni, quindi... Per convincerli, direi: "Non sapete cosa vi siete persi nella vita!"».

