

BASILICATA

L'Aglianico è un cuore portato negli Usa

di **LUIGI DIOTAIUTI**
testo raccolto da
MARTINA VACCA

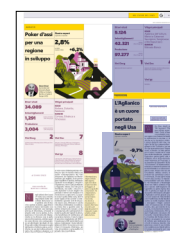
“A

lla fine degli anni '90 lascio l'Italia per volare verso gli Stati Uniti d'America portando con me un sogno: raccontare la Basilicata attraverso la cucina e i vini. Anche se la Lucania è stata tra i primi distretti del vino, non è stato facile far comprendere l'Aglianico del Vulture a un mondo che stravedeva per “Supertu-

scan” e Barolo. La mia passione per il vino è nata tra le campagne della Basilicata, quando da ragazzino partecipavo alle vendemmie, ma è stato durante gli anni trascorsi in Toscana, che, su impulso di Brunello Sichi de “Il Gourmet” di Montecatini, ho iniziato a visitare le prime cantine del Chianti e a conoscere meglio il vino. Penso che un menù eccellente debba essere supportato da un'ottima carta vini e viceversa. Il vino deve rendere onore alla cucina. È regola imprescindibile nel mio ristorante “Al Tiramisù” a Washington, dove tra l'altro utilizzo l'Aglianico anche nell'impasto delle laganelle, la pasta tipica lucana che si presta ai ragù di carne, da quello dell'anatra all'agnello. L'Aglianico arrivò grazie ai greci con il nome di Vitis Hellenica

ed è l'anfitrione della Basilicata, anche se nella regione iniziano a emergere vitigni autoctoni come il Guarnaccino di Chiaromonte, che, per merito di Luigi Lauria, si sta facendo strada nel panorama vitivinicolo. Per spiegare l'Aglianico mi piace citare Gerardo Giuratrabocchetti de Le Cantine del Notaio che lo definisce un pugno in un guanto di velluto per indicarne la piacevole irruenza. Questo vino è generoso come il suo territorio e in cambio non chiede altro che il tempo necessario per essere goduto e apprezzato”.

Ettari vitati	5.124	Vitigni principali	
Imbottigliamenti	42.321 <small>ettoltri (Doc+Docg+Igt)</small>	ROSSI Aglianico del Vulture, Merlot e Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Montepulciano	
Produzione	97.277 <small>ettoltri (Doc+Docg+Igt)</small>	BIANCHI Malvasia Bianca	
Vini Docg	1 <small>Aglianico del Vulture superiore</small>	Vini Doc	4 <small>Aglianico del Vulture, Grottino di Roccanova, Matera, Terre dell'Alta Val d'Agri</small>
		Vini Igt	1 <small>Basilicata</small>



Peso: 41%

Quota export
regionale su nazionale

/

nel 2023
rispetto al 2022 **-9,7%**

Luigi Diotaiuti
Chef e proprietario
de Al Tiramisù,
a Washington



Peso: 41%