



RASSEGNA STAMPA

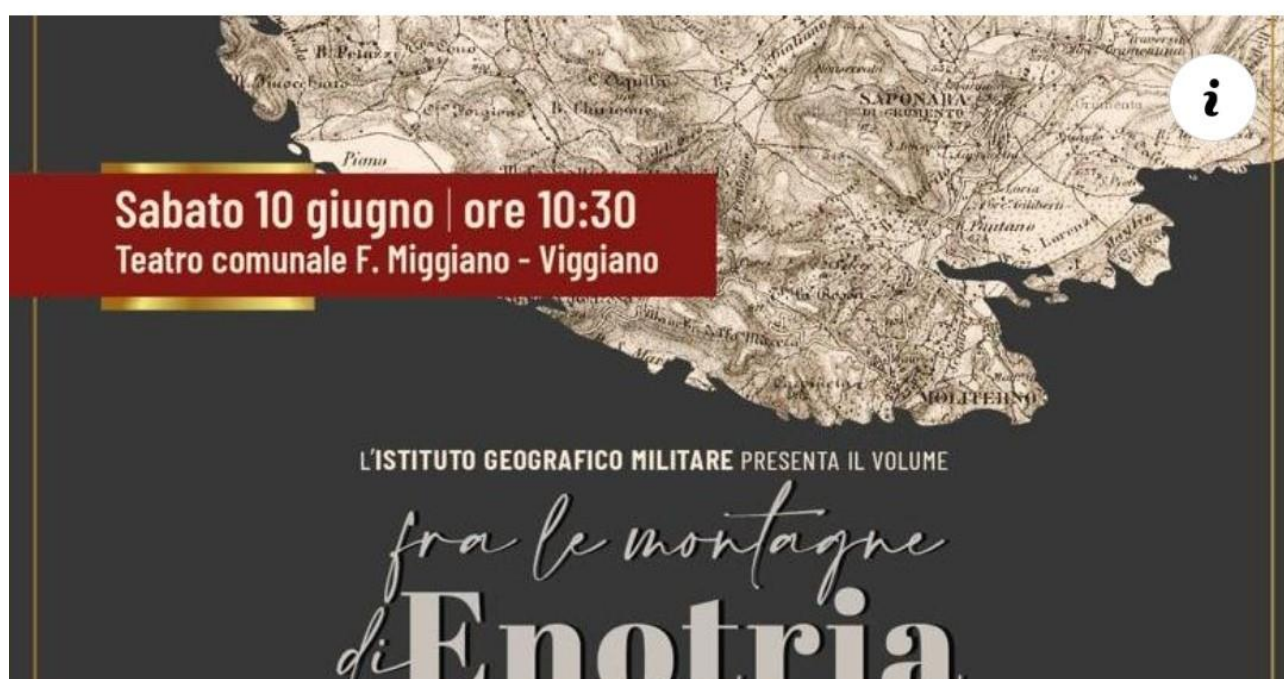


Terre dell'Alta Val d'Agri - Vini DOC

...

4 g · 🌐

sabato 10 giugno alle ore 10:30,
presso il Teatro Comunale "F.
Miggiano" di Viggiano, si ter... Altro...



terredellaltavaldagri.it

**LA RIVOLUZIONE VITICOLA CHE
PROVIENE DALLA BASILICATA - Ter...**



Terre dell'Alta Val d'Agri - Vini DOC



1 h · 🌐

Le immagini di un week end cominciato con il tour per la stampa in cui abbiamo presentato le bellezze e le caratterizzazioni del nostro terroir e terminato nella cornice del Teatro Comunale "F. Miggiano" di Viggiano, in cui si è tenuta la presentazione del volume "Fra le montagne di Enotria – Forma antica del Territorio e paesaggi viticolo dell'Alta Val d'Agri"! Grazie a tutti!!!



Google news



La “rivoluzione” viticola della Basilicata in Val d’Agri



Luciano Pignataro · 19h





stralcidivite
Viggiano



Mi piace: 17

stralcidivite di ritorno da [#Viggiano](#), paese dell'arpa e della Madonna Nera, per la presentazione della pubblicazione di Stefano Del Lungo – “Fra le montagne di Enotria. Forma antica del territorio e paesaggio viticolo in Alta Val d'Agri”.

.

Gli aggiornamenti naturali di petrolio e gas metano, il Parco Archeologico della vecchia Grumentum, i vini delle Terre dell'Alta Val d'Agri @consorzio_tav: una due-giorni alla scoperta di un'altra #Basilicata

.

@slow_wine_slowfood
#slowwineontheroad



Fosca Tortorelli



Fosca Tortorelli è con
Maddalena Mazzeschi
presso **Teatro Comunale "F.**
Miggiano".

9 h · 🧑

La Basilicata, regione nel cui entroterra centro-occidentale si colloca l'Alta Val d'Agri, è, come il resto dell'Italia, una terra che nel paesaggio reca in forma dinamica l'impronta della sua Storia e della sua Cultura, passata e in divenire. La biodiversità viticola, la cultura agronomica che la tramanda e la civiltà del vino correlata, sono il filo conduttore dell'esplorazione geografica e della penetrazione greca in un entroterra ignoto, popolato dagli Enotria, cultori della vite agli occhi dei coloni insediatisi sulle coste del Mar Ionio.

Una pubblicazione ricca di spunti,
approfondimenti e rivelazioni!





Fosca Tortorelli è con
Maddalena Mazzeschi.



57 m ·

Chi di voi conosce l'Alta Val D'Agri? Quella dell'Alta Val d'Agri è un'area che rivela al suo interno una variegata e complessa ricchezza da tanti punti di vista, a partire dalla biodiversità, ai tanti aspetti storico-culturali che la caratterizzano. Un'area tutta da scoprire e vivere, che avendo poche vie di comunicazione è rimasta intatta nel tempo e conserva molto del paesaggio originale. E grazie ad un valido team di ricerca Vite e archeologia hanno fatto emergere dati significativi sulle origini della vite in una vera e proprio "rivoluzione scientifica" sull'Enotria. Ve lo racconto qui:

#cronachedigusto
#terredellaivald'agri
#valdagri



cronachedigusto.it

**Archeologia e viticoltura, la scoperta:
in Basilicata le origini**



Val d'Agri – il vino di Viggiano: un tesoro enologico in continua evoluzione

• Luglio 18, 2023

di Alberto Chiarenza

Una ricerca alternativa ha portato un gruppo di studiosi a fare delle scoperte che stravolgono in parte le origini dei vitigni italiani. Lo studio chiamato **“Fra le montagne di Enotria”** nell’ambito della più ampia ricerca su l’Enotria, Grumentum e i vini dell’Alta Val d’Agri, è stato condotto dall’autore del libro il professore di archeologia e ricercatore **Stefano Del Lungo**, che ha ideato il progetto con la collaborazione di esimi colleghi.

Il press tour di due giorni è stato organizzato dal **Consorzio di Tutela e Valorizzazione della DOC Terre dell’Alta Val d’Agri** in collaborazione con la responsabile comunicazione e pubbliche relazioni, **Maddalena Mazzeschi**.



LE MERAVIGLIE DI UN TERRITORIO QUASI SCONOSCIUTO

Il paesaggio è un avvicinarsi di boschi di lecci e querce, con macchie gialle di ginestre. La Val D'Agri è conosciuta per la sua bellezza paesaggistica, con una combinazione tra montagne, colline e vallate che creano uno scenario suggestivo. La valle è attraversata dal fiume Agri da cui prende il nome, ed è circondata dai monti dell'Appennino Lucano; famosa per le sue risorse naturali è sede di uno dei più grandi giacimenti di petrolio in Italia gestito dalla Società ENI.

Tra i principali luoghi da visitare ci sono Grumento Nova, con le sue rovine romane, Tramutola con l'antico Castello e le piscine naturali di idrocarburi, e **Viggiano** che domina dall'alto. Iniziamo la visita proprio alle piscine con affioramenti dal sottosuolo di idrocarburi e gas disciolti in acqua.



Nel 1857 un terremoto di grandi proporzioni provoca grandi danni in zona, attirando la presenza di numerosi esperti tra cui *Robert Mallet*, uno studioso irlandese che darà vita alla Geologia Sismica. Fu il primo terremoto ufficialmente documentato da un reportage fotografico. Saranno poi *Racioppi* e *Del Giudice*, due studiosi geologi e geografi, che raccogliendo le testimonianze degli abitanti narrarono di fulmini e fuochi strani associati a forte odore di zolfo prima e dopo l'evento sismico. Si trattava proprio della attività dei gas e degli idrocarburi che riaffioravano in superficie.



Nel trasferimento a Grumento Nova verso lo stabilimento ENI è stato attivato da poco tempo un progetto chiamato **Agrivanda**, che unisce la coltivazione della lavanda e l'utilizzo delle api come biomonitori al fine di promuovere la riqualificazione agricola e il monitoraggio ambientale in modo sostenibile. *Agrivanda* è il

frutto di un impegno volto al recupero, alla riqualificazione e alla valorizzazione di terreni a vocazione agricola e si inserisce nel più ampio programma integrato "Energy Valley" per la riqualificazione paesaggistica e territoriale nell'area circostante il Centro Olio Val d'Agri a Viggiano.

L'avventura è cominciata nel 2018 con la messa a regime di terreni incolti, il recupero di colture preesistenti, l'installazione di apiari e la ristrutturazione di due edifici già esistenti. La coltivazione della lavanda, pianta officinale perfettamente adatta alle condizioni pedo-climatiche dell'area e l'utilizzo delle api come indicatori di biomonitoraggio, sono gli elementi distintivi che mirano a diventare un esempio virtuoso al servizio della comunità.



I pilastri fondamentali del progetto comprendono la crescita economica del territorio, supportando la creazione di micro-filiere, l'inclusione sociale attraverso la collaborazione con cooperative sociali locali, l'educazione e la formazione rivolte al mondo scolastico e lavorativo rispettando l'ambiente. Un passo avanti nella valorizzazione delle risorse del territorio, combinando agricoltura sostenibile, monitoraggio continuo e sviluppo socio-economico.

Arrivati a **Grumento Nova** è il professore Del Lungo a parlarci della relazione tra l'insediamento e la coltivazione della vite. Ci racconta infatti che tra fine '800 e inizi '900 tutta l'area di circa 120 ettari era occupata da vigneti e già dal sesto secolo D.C. era presente la vite.

Grumentum è un'antica città romana. Era originariamente un insediamento dei Lucani, popolazione italica, e in seguito divenne una colonia di Roma. Dotata di importanti infrastrutture tra cui un foro, un

teatro, le terme, un anfiteatro e un sistema di approvvigionamento idrico era un centro politico e sociale ricco di spettacoli per la popolazione.

I palmenti, antichi sistemi di pigiatura dell'uva, solitamente realizzati in pietra, all'interno dei quali l'uva veniva posta e calpestata da un gruppo di persone, sono ancora ben visibili.

Giungiamo a **Viggiano**, custode di un patrimonio enologico unico, frutto di tradizione plurisecolare nella selezione e nella cura delle varietà viticole. Famosissimo per le sue arpe, adatte al trasporto. Un antico retaggio degli emigranti. Inoltre è stato ricostruito un arco in pietra che ha resistito al terremoto del 1857, dove la chiave di volta ha scolpita proprio un'arpa.



La cena offerta è stata appositamente organizzata per gustare i piatti tipici della cucina locale in abbinamento con i vini della **DOC Terre dell'Alta Val d'Agri**. Sulla qualità complessiva manca qualche passetto in avanti, ma tendenzialmente i produttori sono sulla strada giusta.

I piatti tipici sono:

- Patatelle (polpettine di patate e formaggio) in brodo di pollo
- Cazun (ravioli di ricotta) al sugo
- Ferricelli o trighidd', conditi o con mollica di pane e noci o con sughi di carne insaporiti da ottimo formaggio pecorino, peperoncino o rafano (cren, radice che dà alle pietanze un caratteristico sapore, forte e deciso). Il **"Ferricello Viggianese"** ha il marchio **De.C.O.** (Denominazione di Origine

Comunale) dal 2017. La genuinità dei prodotti unita al rispetto delle tradizioni consentono al turista di assaporare piatti di vera eccellenza.

- Tagliulin' (taglierini) o trighidduzz' con legumi
- Rafanata (frittata con rafano)
- Cazz'marr' (involtini con interiora di capretto o agnello lattante)
- P'prussa crusch' (peperoni secchi)



Al Teatro Comunale F. Miggiano è stato poi presentato alla stampa, con la presenza di Autorità locali e del Comandante dell'Istituto Geografico Militare il Generale Di Corpo d'Armata **Pietro Tornabene** questo importante volume con l'aiuto di:

- Angelo Raffaele Caputo del CREA Centro di Ricerca Viticulturale ed Enologia;
- Vittorio Alba CREA-VE TURI;
- Teodora Cicchelli Archeologa;
- Addolorata Preite cultura Enotria;
- Agata Maggio del CNR;
- Presidente Consorzio Terre dell'Alta Val D'Agri, Francesco Pisani;
- Sindaco di Viggiano, Amedeo Cicala;
- Senatore Pasquale Pepe.

I viticoltori di questa regione rappresentano una ristretta ma appassionata comunità, devota al proprio lavoro e profondamente legata al territorio. Tuttavia, le sfide attuali non possono essere ignorate, poiché la scoperta di importanti giacimenti di combustibili fossili mette a rischio lo sviluppo agronomico.

Fondata su una solida base ampelografica, che sin dal XIX secolo ha abbracciato le varietà internazionali come Merlot e Cabernet, la viticoltura di Viggiano ha stabilito obiettivi ambiziosi:

- Ampliare la base ampelografica attraverso il recupero di vitigni caratterizzanti il terroir come il **Guarnaccino**.
- Diversificare la produzione di vini introducendo queste varietà autoctone in percentuali diverse, tenendo conto delle loro caratteristiche peculiari.
- Creare nuove denominazioni varietali che potrebbero diventare un punto di riferimento nel panorama viticolo nazionale e internazionale, aprendo la strada a produzioni con il prestigioso status di DOC.



L'impegno del Consorzio e dei suoi membri verso l'innovazione e la valorizzazione delle risorse enologiche di Viggiano è evidente. Ogni passo avanti rappresenta un salto di qualità nella produzione di vini, che abbracciano l'autenticità del territorio e testimoniano la passione dei suoi produttori. La ricerca e la conservazione delle varietà autoctone, affiancate dall'introduzione di vitigni internazionali, contribuiscono a creare una gamma di vini unica e distintiva.

Da italiano vorrei con tutto il cuore, quanto lo vorrebbero i Lucani, vedere questi territori viaggiare allo stesso passo delle regioni vinicole più famose. Si può parlare di un luogo o di un territorio e farlo conoscere, ma se esso non è facilmente raggiungibile dal turismo che conta, allora il lavoro di comunicazione può restare vano.



ADN0176 7 ECO 0 DNA ECO RBA NAZ

Vino: dalla Val d'Agri parte la 'riscrittura' della storia della viticoltura italiana e non solo

Una pubblicazione frutto di una ricerca promossa dal Consorzio di Tutela Terre dell'Alta Val d'Agri rivoluziona molte teorie

Molte teorie del tutto nuove risultano dalla ricerca pubblicata nel volume edito dall'Istituto Geografico Militare 'Fra le montagne di Enotria. Forma antica del territorio e paesaggio viticolo in Alta Val d'Agri', edito nell'ambito della più ampia ricerca su 'L'Enotria, Grumentum e i vini dell'Alta Val d'Agri'. La ricerca è frutto di anni di lavoro ed è stata coordinata da Stefano Del Lungo, archeologo e ricercatore Cnr (Ispc), assieme ad Angelo Raffaele Caputo, agronomo, ricercatore Crea (Ve). Il Consorzio di Tutela Terre dell'Alta Val d'Agri l'ha promossa nel 2008 e sostenuta con pubblicazioni ad approfondimento monografico, che fossero di base per le aziende e le comunità della Doc nel percorso di riappropriazione, uso sostenibile e valorizzazione di un terroir vitivinicolo. Ora, con questo volume, si completa la raccolta dei risultati.

Ed emergono importanti novità. Innanzitutto, la storia del vino come solitamente viene raccontata con questa ricerca cambia volto e direzione. Non ci sono più i Greci che introducono la viticoltura in Italia ma, al contrario, si scopre un'Italia meridionale popolata nell'entroterra da chi sulla viticoltura ha fondato una civiltà. È quel Terzo Centro di Domesticazione e di accumulo delle varietà sviluppatosi nel corso del II millennio a.C., che con dati alla mano smentisce tentativi anche recenti di raccontare che la vite, da Oriente, sarebbe giunta nella penisola dalle Alpi.

Dai contatti con i Micenei avuti dal XIV secolo a.C. in avanti gli abitanti distribuiti lungo la catena appenninica centro-meridionale si sono evoluti. I loro discendenti sono apparsi progrediti ed esperti viticoltori agli occhi dei coloni greci sbarcati sulle coste ioniche nella seconda metà dell'VIII secolo a.C. L'Odissea conserva ancora la sorpresa e le sensazioni provate da loro nel ritrovare all'altra estremità della rotta verso Occidente, quella "sul mare

colore del vino", dei popoli tramandati dalle leggende marinare micenee, pratici nell'estrazione e lavorazione dei metalli così come in agricoltura.

(segue)

Vino: dalla Val d'Agri parte la 'riscrittura' della storia della viticoltura italiana e non solo (2)

Scompaiono, quindi, le immagini care alle narrazioni sinora diffuse sulla storia del vino, con dei civilizzatori greci sprezzanti del pericolo che dominano con la loro superiorità culturale le terre appena conquistate, portando con sé la vite e il vino. Al loro posto, mediamente attenti soprattutto a preservare le posizioni assunte sul mare, subentra la concretezza di un processo contrario, con popoli e culture diverse che si incontrano, scambiano piante e informazioni, apprendono, accrescono e affinano la capacità di allevare la vite, di selezionarla e di produrre vino.

Lungo i principali fiumi lucani si snodano alcuni percorsi tratturali che, procedendo controcorrente, permettono di raggiungere parti dell'entroterra ben lontane dalla costa. Riproducendo il cammino intrapreso dai più ardimentosi coloni siriti (da Siris, presso Policoro) e poi sibariti (da Sibari), l'Agri viene risalito a ritroso dalla foce alla sorgente, raggiungendo le terre vitate della parte più alta (da cui il nome della Doc).

Nel volume si raccolgono e rielaborano i risultati dell'intera ricerca. Seguendo la sola modalità possibile per ricostruire realmente un terroir, le indagini pedologiche e ambientali condotte nell'alta e media valle, gli esami ampelografici e le analisi genetico-molecolari interagiscono con le scienze storiche, archeologiche e antropologiche, dal periodo miceneo all'età romana, e pongono in relazione paesaggi viticoli, forma del territorio, varietà, vigneti, palmenti e grotte-cantina, concentrate soprattutto nella porzione intermedia e finale del fiume.

(segue)

Vino: dalla Val d'Agri parte la 'riscrittura' della storia della viticoltura italiana e non solo (3)

L'obiettivo comune è rendere consapevole un più vasto pubblico sul patrimonio di biodiversità viticola, di diversità paesaggistica e culturale e di potenzialità produttiva di un terroir, con una definizione varietale dei vitigni autoctoni (ad esempio Giosana, Iusana o Zimellone bianco, Malvasia ad acino piccolo, Aglianico bianco o Ghiandara, Colatammurro, con l'aggiunta di Santa Sofia e Plavina, da fuori regione ma ugualmente tradizionali nonostante le apparenze) molto più accurata e il loro rientro in produzione dietro conferma del buon esito delle vinificazioni sperimentali.

Il risultato complessivo è la creazione di una trama portante di nuovi concetti, fondati sull'esegesi critica delle fonti testuali, sui riscontri archeologici e sull'intreccio dei dati

genetico-storici. La loro riscoperta rinnova sia la considerazione sconcertata degli autori classici sulla difficoltà di identificarli e descriverli tutti sia la fama raggiunta ben presto, accomunati entro l'etichetta di Lucanum testimoniata da Catone il Censore agli inizi del II secolo a.C.

A raggiungere questi risultati nella ricerca un team di esperti composto da Antonio Affuso, archeologo, specializzato in Preistoria, Vittorio Alba, ricercatore agronomo del Crea (Ve), Angelo Raffaele Caputo, ricercatore agronomo del Crea (Ve), Teodora Cicchelli, archeologa, specializzata sull'Età Classica, Pasquale Cirigliano, ricercatore agronomo del Crea (Ve), Marica Gasparro, ricercatrice biologa del Crea (Ve), Dorangela Graziano, laureata in Gestione e Conservazione del Patrimonio Archivistico e Librario, Agata Maggio, demoetnoantropologa e biblioteconoma del Cnr (Ispc), Francesco Mazzone, enologo del Crea (Ve), Addolorata Preite, archeologa, specializzata in Preistoria e Protostoria, Sabino Roccotelli, perito agrario (viticoltura ed enologia) del Crea (Ve), Annarita Sannazzaro, archeologa del Cnr (Ispc).

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222
25-Jun-2023 11:32

Fra le montagne di Enotria. Alle origini della vite

21 Giugno 2023



Vigneto

con veduta del borgo di Viaggiano

La Basilicata rivoluziona la storia della viticoltura italiana e non solo.

Molte teorie del tutto nuove risultano dalla ricerca pubblicata nel volume edito dall'Istituto Geografico Militare **"Fra le montagne di Enotria"**. Forma antica del territorio e paesaggio viticolo in Alta Val d'Agri edito nell'ambito della più ampia ricerca su *"l'Enotria, Grumentum e i vini dell'Alta Val d'Agri"*.

La ricerca è frutto di anni di lavoro ed è stata coordinata da **Stefano Del Lungo – archeologo, ricercatore CNR ISPC** assieme ad **Angelo Raffaele Caputo – agronomo, ricercatore CREA VE**. Il Consorzio di Tutela della DOC l'ha promossa nel 2008 e sostenuta con pubblicazioni ad approfondimento monografico, che fossero di base per le aziende e le comunità della DOC nel percorso di riappropriazione, uso sostenibile e valorizzazione di un terroir vitivinicolo.

Ora con questo volume, si completa la raccolta dei risultati.

Le novità più importanti

1. **La storia del vino come solitamente viene raccontata con questa ricerca cambia volto e direzione. Non ci sono più i Greci che introducono la viticoltura in Italia** ma, al contrario, si scopre un'Italia meridionale popolata nell'entroterra da chi sulla viticoltura ha fondato una civiltà. È quel Terzo Centro di Domesticazione e di accumulo delle varietà sviluppatosi nel corso del II millennio a.C., che con dati alla mano smentisce tentativi anche recenti di raccontare che la vite, da Oriente, sarebbe giunta nella penisola dalle Alpi.
2. Dai contatti con i **Micenei avuti dal XIV secolo a.C.** in avanti gli abitanti distribuiti lungo la catena appenninica centro-meridionale si sono evoluti. I loro **discendenti sono apparsi progrediti ed esperti viticoltori agli occhi dei coloni greci sbarcati sulle coste ioniche nella seconda metà dell'VIII secolo a.C.** L'Odissea conserva ancora la sorpresa e le sensazioni provate da loro nel ritrovare all'altra estremità della rotta verso Occidente, quella «sul mare colore del vino», dei popoli tramandati dalle leggende marinare micenee, pratici nell'estrazione e lavorazione dei metalli così come in agricoltura.

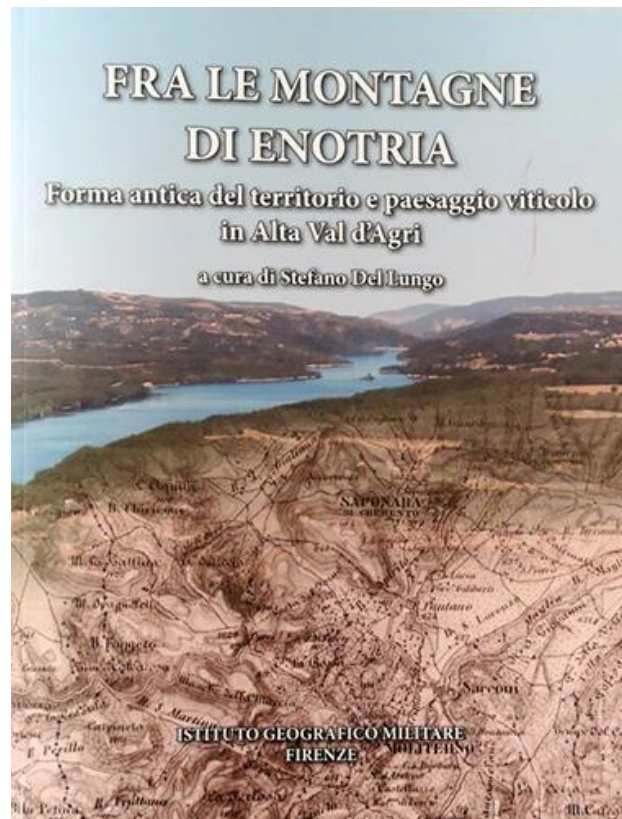


Paesaggio viticolo d'inverno nelle Terre dell'Alta Val d'Agri

Scompaiono quindi le immagini care alle narrazioni sinora diffuse sulla storia del vino, con **dei civilizzatori greci** sprezzanti del pericolo che dominano con la loro superiorità culturale le terre appena conquistate, **portando con sé la vite e il vino.**

3. Al loro posto, mediamente attenti soprattutto a preservare le posizioni assunte sul mare, **subentra** la concretezza di un **processo contrario, con popoli e culture diverse che si incontrano, scambiano piante e informazioni, apprendono, accrescono e affinano la capacità di allevare la vite, di selezionarla e di produrre vino.**
4. Lungo i principali fiumi lucani si snodano alcuni percorsi tratturali che, procedendo controcorrente, permettono di raggiungere parti dell'entroterra ben lontane dalla costa. **Riproducendo il cammino intrapreso dai più ardimentosi coloni siriti** (da Siris, presso

Policoro) e poi sibariti (da Sibari), l'Agri viene risalito a ritroso dalla foce alla sorgente, raggiungendo le terre vitate della parte più alta (da cui il nome della DOC).



5. Nel volume si raccolgono e rielaborano i risultati dell'intera ricerca. Seguendo la sola modalità possibile per ricostruire realmente un terroir, le indagini pedologiche e ambientali condotte nell'alta e media valle, gli esami ampelografici e le analisi genetico-molecolari interagiscono con le Scienze Storiche, Archeologiche ed Antropologiche, dal periodo miceneo all'età romana, e pongono in relazione paesaggi viticoli, forma del territorio, varietà, vigneti, palmenti e grotte-cantina, concentrate soprattutto nella porzione intermedia e finale del fiume.

L'obiettivo comune è rendere consapevole un più vasto pubblico sul patrimonio di biodiversità viticola, di diversità paesaggistica e culturale e di potenzialità produttiva di un terroir, con una definizione varietale dei vitigni autoctoni (ad esempio **Giosana**, **Iusana** o **Zimellone bianco**, **Malvasia ad acino piccolo**, **Aglianico bianco** o **Ghiandara**, **Colatammurro**, con l'aggiunta di **Santa Sofia** e **Plavina**, da fuori regione ma ugualmente tradizionali nonostante le apparenze) molto più accurata e il loro rientro in produzione dietro conferma del buon esito delle vinificazioni sperimentali.

6. **Il risultato complessivo è la creazione di una trama portante di nuovi concetti, fondati sull'esegesi critica delle fonti testuali, sui riscontri archeologici e sull'intreccio dei dati genetico-storici.** La loro riscoperta rinnova sia la considerazione sconcertata degli autori classici sulla difficoltà di identificarli e descriverli tutti sia la fama raggiunta ben presto, accomunati entro l'etichetta di Lucanum testimoniata da Catone il Censore agli inizi del II secolo a.C.

Il team

C'è voluto un team di tutto rispetto per raggiungere risultati così importanti e dargli solidità:

ANTONIO AFFUSO, **archeologo, specializzato in Preistoria** – VITTORIO ALBA, **ricercatore agronomo** del CREA (VE) – ANGELO RAFFAELE CAPUTO, **ricercatore agronomo** del CREA (VE) – TEODORA CICCHELLI, **archeologa, specializzata sull'Età Classica** – PASQUALE CIRIGLIANO, **ricercatore agronomo** del CREA (VE) – MARICA GASPARRO, **ricercatrice biologa** del CREA (VE) DORANGELA GRAZIANO, **laureata in Gestione e Conservazione del Patrimonio Archivistico e Librario** – AGATA MAGGIO, **demoetnoantropologa e biblioteconoma** del CNR (ISPC) – FRANCESCO MAZZONE, **enologo** del CREA (VE) – ADDOLORATA PREITE, **archeologa, specializzata in Preistoria e Protostoria** – SABINO ROCCOTELLI, **perito agrario (viticoltura ed enologia)** del CREA (VE) – ANNARITA SANNAZZARO, **archeologa** del CNR (ISPC).

Ora è tempo di comunicare questi sviluppi della ricerca e dargli la diffusione che meritano anni di studio e lavoro di tanti professionisti, oltre che l'importante sforzo fatto dal Consorzio di Tutela DOC Terre dell'Alta Val d'Agri perché l'intera impresa fosse portata a compimento, dal 2008 ad oggi.

Archeologia e viticoltura, la scoperta: in Basilicata le origini

di [Fosca Tortorelli](#)

20 Giugno 2023

Una **importante novità sulle origini della viticoltura** è stata tracciata dal lavoro del team coordinato dall'archeologo e ricercatore Cnr Ispc **Stefano Del Lungo**, che insieme ad **Angelo Raffaele Caputo**, agronomo e ricercatore Crea Ve, e con la partecipazione concreta di un gruppo numeroso di studiosi e ricercatori esperti, ha messo su carta il lungo lavoro di ricerca iniziato nel 2006.

L'**Alta Val d'Agri** è stata infatti individuata come **epicentro del terzo centro di domesticazione della vite** e di accumulo delle varietà, fin dal secondo millennio a.C., con la tradizione della coltivazione incentrata sull'oynotron, il palo di sostegno della vite, fu subito individuato dai greci come la **terra dei "pali di vite"**, ovvero **Enotria**. Con questi dati alla mano si smentiscono i tentativi di raccontare che la vite da Oriente sarebbe giunta nella penisola dalle Alpi.

Un lavoro lungo e complesso che si è concretizzato nella pubblicazione del libro, edito dall'Istituto Geografico Militare: "Fra le montagne di Enotria" Forma antica del territorio e paesaggio viticolo in Alta Val d'Agri", nell'ambito della più ampia ricerca su "l'Enotria, Grumentum e i vini dell'Alta Val d'Agri". Un testo che è stato presentato lo scorso 10 giugno a Viggiano – Città dell'arpa e della musica – legata al culto mariano che venera la Madonna Nera, proclamata Protettrice della Lucania da Giovanni Paolo II nel 1991.

Un lavoro che ha dato modo di conoscere non solo una piccola parte delle tante peculiarità di quest'area, ma anche approfondire e scoprire – attraverso le pagine del volume – come quest'area interna della Basilicata, da sempre considerata marginale, abbia avuto un valore socio-economico ed antropologico insospettato. Come sottolineato nella prefazione del testo dal comandante dell'Istituto geografico militare, Gen. D. Pietro Tornabene: "La biodiversità vinicola, la cultura agronomica che la tramanda e la civiltà del vino correlata, sono il filo conduttore dell'esplorazione geografica e della penetrazione greca in un entroterra ignoto popolato dagli enotri, cultori della vite agli occhi dei coloni insediatisi sulle coste del Mar Ionio. Vitigni, oggetti, grotte, infrastrutture produttive, mappe storiche, illustrate nei diversi capitoli di questo volume, aiutano a seguire vicende e trasformazioni di questa civiltà nei secoli. Le interrelazioni tra le ricerche degli ambiti agronomico, archeologico e antropologico riassumono quell'idea di geografia storica nella quale si studia la configurazione dello spazio nel tempo ad opera dell'uomo in relazione alla presenza vegetale, all'uso agricolo e alla sua utilizzazione da parte delle comunità insediate".

Tra le tante informazioni contenute nel volume, quello che colpisce è come il legame tra viticoltura e territorio sia, in questo caso specifico, davvero solida e concreta; un percorso che al contrario di come viene

solitamente raccontato, ha un cambio di direzione, non ci sono più i Greci che introducono la viticoltura in Italia ma si scopre un'Italia meridionale popolata nell'entroterra da chi sulla viticoltura ha fondato una civiltà.

In sintesi, i sette contributi della pubblicazione seguono il filo conduttore della storia, a partire dall'Età del Ferro, per avviare il lettore su un cammino geografico e culturale di conoscenza sulla Val d'Agri approfondita, ricucendo una plurimillenaria tradizione vitivinicola. Dai contatti con i Micenei avuti dal XIV secolo a.C. in avanti, gli abitanti distribuiti lungo la catena appenninica centro-meridionale si sono evoluti e i loro discendenti sono risultati esperti viticoltori agli occhi dei coloni greci sbarcati sulle coste ioniche nella seconda metà dell'VIII secolo a.C.

Un lavoro che il Consorzio di Tutela della Doc ha promosso nel 2008 e sostenuto con pubblicazioni ad approfondimento monografico, tali da essere di base per le aziende e le comunità della Doc nel percorso di riappropriazione, uso sostenibile e valorizzazione di un terroir vitivinicolo.

L'obiettivo comune è quello di rendere consapevole non solo un più vasto pubblico sul patrimonio di biodiversità viticola, di diversità paesaggistica e culturale e di potenzialità produttiva di questo territorio, ma soprattutto portare il piccolo nucleo di produttori legati a questa denominazione (riconosciuta nel 2003), alla valorizzazione dell'omonima Doc e a una definizione varietale dei vitigni riscoperti (quali Giosana, Iusana o Zimellone bianco, Malvasia ad acino piccolo, Santa Sofia, Aglianico bianco o Ghiandara e altri ancora) e il loro rientro in produzione.

La ripresa di questi vitigni, lungamente ambientati nel territorio, significa quindi riconoscere la grande identità del passato viticolo dell'Enotria, rivalorizzandola con una concreta comunicazione della profonda identità viticola della Val d'Agri.

La Basilicata è del resto, come gran parte dell'Italia, una terra che riporta nel suo paesaggio l'impronta della sua storia e della sua cultura passata e di quella in divenire. Nella zona sud-occidentale di questa regione – di cui si parla ancora troppo poco – si colloca la Val D'Agri, attraversata dal fiume Agri, che ricade interamente nella provincia di Potenza, e che dal 2007 rientra nel perimetro del Parco Nazionale dell'Appennino Lucano – Val d'Agri – Lagonegrese.

Quella dell'Alta Val d'Agri è un'area che rivela al suo interno una variegata e complessa ricchezza da tanti punti di vista, a partire dalla biodiversità, ai tanti aspetti storico-culturali che la caratterizzano. Un'area tutta da scoprire e vivere, che avendo poche vie di comunicazione è rimasta intatta nel tempo e conserva molto del paesaggio originale.

La Val d'Agri è a tutti gli effetti nota anche come la “Terra dell'Energia” per la presenza del più grande giacimento petrolifero europeo su terraferma, ma pochi sono a conoscenza del fatto che a Tramutola, negli anni '30 e nuovamente negli anni '50 del 1900, prima l'Agip mineraria e poi l'Eni perforarono 48 pozzi, estraendo e utilizzando gas metano e petrolio. In un meraviglioso contesto naturalistico, è possibile assistere a un insolito e sorprendente fenomeno naturale: affioramenti di acqua mista a petrolio che sgorgano in maniera incessante (le prime attestazioni risalgono all'Ottocento).

L'importanza di avere un'idea complessiva sulla distribuzione e il movimento delle varietà di vite in Basilicata, traccia le linee generali del contesto di biodiversità nel quale si colloca l'intera Val d'Agri e introduce l'indagine di Stefano Del Lungo, volta a stabilire le modalità culturali e materiali con le quali la

civiltà greca prima e quella dei romani poi, abbiano raggiunto l'alta valle già ricordata, "terra di mezzo", confrontandosi con gli Enotri e i Lucani, sino al disegno di un nuovo paesaggio agrario incentrato su Grumentum. Nel corso del lavoro si è recuperata l'identità e la natura del maggior numero di tracce lasciate sul campo da secoli di sfruttamento agricolo e viticolo. Il Parco Archeologico di Grumentum, da molti considerata come la piccola Pompei lucana in virtù dei ricchissimi reperti rinvenuti, racchiude i resti dell'antica città romana che, fondata nella prima metà del III sec. a.C., divenne uno dei centri più importanti della Lucania antica fino al trasferimento dei suoi abitanti – deciso dai Normanni alla fine dell'XI secolo – nella nuova fondazione di Grumento Nova, da lì poco distante.

La città antica e le vicende successive del sito documentano e rendono appassionante seguire un inedito percorso di visita a ritroso, basato sulla storia e la tradizione vitivinicola di questo territorio, come viene testimoniato dai palmenti settecenteschi, impostati direttamente sulle rovine romane.

Tag

ARCHEOLOGIA BASILICATA VITICOLTURA

1. **Giro di vite**
2. **Basilicata**
3. **Il vino del Sud: i protagonisti**

La “rivoluzione” viticola della Basilicata in Val d’Agri

La Val d’Agri

di Carmen Autuori

La Basilicata è terra fiera e altera e resiste agli attacchi al suo magnifico territorio, disegnato da boschi, fiumi e torrenti che tratteggiano le catene montuose, perpetrati in onore del dio denaro. Una regione che conserva, inossidabile, il suo fascino a tratti severo, e cela un giacimento di sorprese.

Nell’ Alta Val d’Agri, ad esempio, ci si imbatte in affioramenti di greggio che convivono con la natura circostante dando origine ad uno spettacolo che ha dell’incredibile.

Val d’Agri, gli affioramenti naturali di greggio

Mentre alle pendici di Grumento Nova, nel territorio del Parco Nazionale dell’Appennino Lucano Val d’Agri Lagonegrese si trova il Parco Archeologico di Grumentum che racchiude i resti dell’antica città romana. Fondata dai Romani nella prima metà del III sec. a.C., fu uno dei centri più importanti della Lucania antica, fino al trasferimento dei suoi abitanti nella nuova fondazione di Grumento Nova, poco distante, deciso dai Normanni alla fine dell’XI secolo.

Val d’Agri, Parco Archeologico di Grumentum

E dall’osservazione attenta e scientifica di questo territorio nasce una vera e propria rivoluzione che fa crollare certezze assolute legate al mondo del vino svelata nel libro di **Stefano Del Lungo** – archeologo e ricercatore CNR, curatore insieme ad **Angelo Raffaele Caputo** – agronomo e ricercatore CREA -, edito dall’**Istituto Geografico Militare, “Fra le montagne di Enotria. Forma antica del territorio e paesaggio vitivinicolo dell’Alta Val D’Agri”**.

Val d'Agri, Basilicata antica

La ricerca è stata promossa dal **Consorzio di Tutela della DOC Terre dell'Alta Val D'Agri** con lo scopo di rafforzare il processo di riappropriazione e valorizzazione del proprio terroir vitivinicolo. L'obiettivo è quello di rendere noto il grande patrimonio di biodiversità vitivinicola, la diversità paesaggistica e di conseguenza la capacità produttiva di un terroir con una ricchissima varietà di vitigni autoctoni (giosana, iusana o zimellone bianco, malvasia ad acino piccolo, aglianico bianco, colatammurro) promuovendone il rientro in produzione.

Il libro

Una vera e propria rivoluzione, dicevamo, dove la storia del vino cambia totalmente direzione: non sono più i Greci ad introdurre la viticoltura in Italia, ma si scopre un Meridione abitato nell'entroterra da popoli che sulla viticoltura hanno fondato la loro civiltà. Sostanzialmente, è stato dimostrato (vedremo come) che nel corso del II millennio a. C il Terzo Centro di Domesticazione, come definisce la zona Stefano Del Lungo, smentisce che la vite, attraverso le Alpi, sarebbe giunta in Italia dall'Oriente.

Nel testo si vuole dimostrare che per ricostruire in maniera scientifica e completa un terroir, le indagini pedologiche, ambientali, gli esami ampelografici e le analisi genetiche non possono prescindere dalle Scienze Storiche, Archeologiche ed Antropologiche dal periodo miceneo all'età romana dell'intera Alta Val D'Agri.

Infatti, fu proprio dai contatti con i Micenei avuti a partire XIV secolo a.C. che inizia l'evoluzione di coloro che abitano nell'entroterra appenninico tanto da apparire esperti viticoltori ai coloni greci sbarcati sulle coste ioniche nella seconda metà dell'VIII secolo a. C. Nell'Odissea è descritta la loro sorpresa nel trovare "un mare color del vino". Scompare, così, la narrazione dei greci sprezzanti del pericolo che dominano le popolazioni dell'entroterra portando con sé la vite ed il vino. Al contrario, viene fuori l'immagine di popoli e culture diverse che incontrandosi si scambiano semi, informazioni che affinano la loro conoscenza per allevare la vite, per selezionarla e per produrre vino.

Questo anche grazie agli antichi tratturi che partendo dalla foce dell'Agri hanno permesso ai coloni siriti (da Siris presso Policoro) prima e dai sibariti poi di raggiungere la sorgente e dunque l'Alta Val D'Agri.

C'è voluto una squadra di tutto rispetto per avvalorare questa tesi e dargli solidità. L'inquadramento geografico e pedoclimatico è di **Pasquale Cirigliano**, agronomo e ricercatore CREA, che pone a confronto i contesti viticoli attualmente produttivi della Val d'Agri con alcune interessanti aree dell'emisfero australe (Provincia di Rio Negro, Argentina) aventi caratteristiche ambientali molto simili e ora molto richieste dalla viticoltura, in pieno cambiamento climatico.

Val d'Agri, la vendemmia

L'importanza di avere un'idea complessiva sulla distribuzione e il movimento delle varietà di viti nella Val d'Agri, oggetto della seconda ricerca, è a cura di **Angelo Raffaele Caputo, Marica Gasparro, Francesco Mazzone, Sabino Roccotelli e Vittorio Alba**, agronomi, enologi e ricercatori del CNR.

Questo introduce l'indagine di **Stefano Del Lungo**, volta a stabilire le modalità con le quali la civiltà greca prima e i Romani poi abbiano raggiunto l'alta Valle, confrontandosi con gli Enotri e i Lucani fino a giungere al paesaggio tipico di *Grumentum*.

Con il proposito di inserire la produzione viticola nel più ampio tema della biodiversità agricola conosciuta dai tempi più antichi, **Annarita Sannazzaro**, archeologa specializzata nell'Età Classica, trae spunto dall'inserimento di modellini in metallo di frutta nei corredi funebri e nei depositi degli ex voto presenti nei santuari conosciuti in Basilicata.

Gli archeologi Antonio Affuso e Addolorata Preite, invece, si concentrano sulle cantine in grotta, ponendo in risalto l'importanza di una civiltà che della vite ha fatto il suo asse economico portante sin dal tempo degli Enotri.

A chiudere il volume la disamina curata da **Agata Maggio**, demoetnoantropologa e da **Dorangela Graziano**, esperta in conservazione del patrimonio archivistico, sull'importanza della cartografia storica quale strumento su cui, in parte, fondare la ricostruzione del paesaggio agrario e supportare le proposte per una sua tutela.

Il Consorzio di Tutela della Doc Terre dell'Alta Val D'Agri

Le aziende produttrici, che aderiscono al Consorzio di Tutela, sono attualmente 8 e commercializzano 15 etichette, di cui 13 DOC Terre dell'Alta Val D'Agri e 2 IGT Basilicata, per un totale di circa 100.000 bottiglie all'anno.

Tre le tipologie prodotte: il "Rosso", che può seguire un invecchiamento di minimo un anno, il "Rosso Riserva", che invecchia due anni di cui almeno sei mesi in botti di legno, e il "Rosato", che prevede anche l'utilizzo di malvasia di Basilicata. Il "Terre dell'Alta Val d'Agri" è un vino particolarmente equilibrato, strutturato e adatto a invecchiare.

I vigneti sono allevati su terreni di medio impasto ad un massimo di 800 metri sul livello del mare, situati nei comuni di Viggiano, Grumento Nova e Moliterno, tutti in provincia di Potenza.

Come messo in evidenza nel testo "Fra le montagne di Enotria" da Pasquale Cirigliano, l'area della DOC "Terre dell'Alta Val d'Agri", a causa dei cambiamenti climatici e delle condizioni di siccità che hanno caratterizzato gli ultimi anni, che assimilano le condizioni climatiche a quelle della provincia del Rio Negro in Argentina, tende a diventare, dal punto di vista agro-climatico, adatta alla coltivazione della vite per la produzione di vini di qualità.

In questo scenario, particolarmente adatti alla coltivazione sono proprio quegli antichi vitigni autoctoni che sono stati sottoposti a molti cicli di selezione naturale nel corso dei millenni e che quindi hanno attraversato fasi climatiche estreme

La Basilicata rivoluziona la storia della viticoltura italiana e non solo

Pubblicato il 20 giugno 2023

Una pubblicazione che mette sotto sopra molte delle teorie fino ad oggi accreditate sull'origine della presenza della vite in Italia... e non solo!



Molte teorie del tutto nuove risultano dalla ricerca pubblicata nel volume edito dall'Istituto Geografico Militare **"Fra le montagne di Enotria" Forma antica del territorio e paesaggio viticolo in Alta Val d'Agri edito nell'ambito della più ampia ricerca su "l'Enotria, Grumentum e i vini dell'Alta Val d'Agri"**. La ricerca è frutto di anni di lavoro ed è stata coordinata da **Stefano Del Lungo - archeologo, ricercatore CNR ISPC** assieme ad **Angelo Raffaele Caputo - agronomo, ricercatore CREA VE**. Il Consorzio di Tutela della DOC l'ha promossa nel 2008 e sostenuta con pubblicazioni ad approfondimento monografico, che fossero di base per le aziende e le comunità della DOC nel percorso di riappropriazione, uso sostenibile e valorizzazione di un terroir vitivinicolo.

Ora con questo volume, si completa la raccolta dei risultati.

A seguire le novità più importanti descritte e comprovate nel volume.

1. **La storia del vino come solitamente viene raccontata con questa ricerca cambia volto e direzione. Non ci sono più i Greci che introducono la viticoltura in Italia**, al contrario, si scopre un'Italia meridionale popolata nell'entroterra da chi sulla viticoltura ha fondato una civiltà. È quel Terzo Centro di Domesticazione e di accumulo delle varietà sviluppatosi nel corso del II millennio a.C., che con dati alla mano smentisce tentativi anche recenti di raccontare che la vite, da Oriente, sarebbe giunta nella penisola dalle Alpi.
2. Dai contatti con i **Micenei avuti dal XIV secolo a.C.** in avanti gli abitanti distribuiti lungo la catena appenninica centro-meridionale si sono evoluti. I loro **discendenti sono apparsi progrediti ed esperti viticoltori agli occhi dei coloni greci sbarcati sulle coste ioniche nella seconda metà dell'VIII secolo a.C.** L'Odissea conserva ancora la sorpresa e le sensazioni provate da loro nel ritrovare all'altra estremità della rotta verso Occidente, quella «sul mare colore del vino», dei popoli tramandati dalle leggende marinare micenee, pratici nell'estrazione e lavorazione dei metalli così come in agricoltura.
3. **Scompaiono quindi le immagini** care alle narrazioni sinora diffuse sulla storia del vino, con **dei civilizzatori greci** sprezzanti del pericolo che dominano con la loro superiorità culturale le terre appena conquistate, **portando con sé la vite e il vino.**
4. Al loro posto, mediamente attenti soprattutto a preservare le posizioni assunte sul mare, **subentra la concretezza di un processo contrario, con popoli e culture diverse che si incontrano, scambiano piante e informazioni, apprendono, accrescono e affinano la capacità di allevare la vite, di selezionarla e di produrre vino.**

5. *Lungo i principali fiumi lucani si snodano alcuni percorsi tratturali che, procedendo controcorrente, permettono di raggiungere parti dell'entroterra ben lontane dalla costa. **Riproducendo il cammino intrapreso dai più ardimentosi coloni siriti** (da Siris, presso Policoro) **e poi sibariti** (da Sibari), **l'Agri viene risalito** a ritroso dalla foce alla sorgente, **raggiungendo le terre vitate** della parte più alta (da cui il nome della DOC).*
6. *Nel volume si raccolgono e rielaborano i risultati dell'intera ricerca. **Seguendo la sola modalità possibile per ricostruire realmente un terroir, le indagini pedologiche e ambientali condotte nell'alta e media valle, gli esami ampelografici e le analisi genetico-molecolari interagiscono con le Scienze Storiche, Archeologiche ed Antropologiche, dal periodo miceneo all'età romana, e pongono in relazione paesaggi viticoli, forma del territorio, varietà, vigneti, palmenti e grotte-cantina, concentrate soprattutto nella porzione intermedia e finale del fiume.** L'obiettivo comune è rendere consapevole un più vasto pubblico sul patrimonio di biodiversità viticola, di diversità paesaggistica e culturale e di potenzialità produttiva di un terroir, con una definizione varietale dei vitigni autoctoni (ad esempio **Giosana, Iusana o Zimellone bianco, Malvasia ad acino piccolo, Aglianico bianco o Ghiandara, Colatammurro**, con l'aggiunta di **Santa Sofia e Plavina**, da fuori regione ma ugualmente tradizionali nonostante le apparenze) molto più accurata e il loro rientro in produzione dietro conferma del buon esito delle vinificazioni sperimentali.*
7. ***Il risultato complessivo è la creazione di una trama portante di nuovi concetti, fondati sull'esegesi critica delle fonti testuali, sui riscontri archeologici e sull'intreccio dei dati genetico-storici.** La loro riscoperta rinnova sia la considerazione sconcertata degli autori classici sulla difficoltà di identificarli e descriverli tutti sia la fama raggiunta ben presto, accomunati entro l'etichetta di Lucanum testimoniata da Catone il Censore agli inizi del II secolo a.C.*

C'è voluto un team di tutto rispetto per raggiungere risultati così importanti e dargli solidità:

ANTONIO AFFUSO, **archeologo, specializzato in Preistoria** - VITTORIO ALBA, **ricercatore agronomo** del CREA (VE) – ANGELO RAFFAELE CAPUTO, **ricercatore agronomo** del CREA (VE) – TEODORA CICCHELLI, **archeologa, specializzata sull'Età Classica** - PASQUALE CIRIGLIANO, **ricercatore agronomo** del CREA (VE) – MARICA GASPARRO, **ricercatrice biologa** del CREA (VE)

DORANGELA GRAZIANO, **laureata in Gestione e Conservazione del Patrimonio Archivistico e Librario** - AGATA MAGGIO, **demoetnoantropologa e biblioteconoma** del CNR (ISPC) – FRANCESCO MAZZONE, **enologo** del CREA (VE) – ADDOLORATA PREITE, **archeologa, specializzata in Preistoria e Protostoria** - SABINO ROCCOTELLI, **perito agrario (viticoltura ed enologia)** del CREA (VE) – ANNARITA SANNAZZARO, **archeologa** del CNR (ISPC).

Ora è tempo di comunicare questi sviluppi della ricerca e dargli la diffusione che meritano anni di studio e lavoro di tanti professionisti, oltre che l'importante sforzo fatto dal Consorzio di Tutela DOC Terre dell'Alta Val d'Agri perché l'intera impresa fosse portata a compimento, dal 2008 ad oggi.
www.terredellaltavaldagri.it



sensazionali scoperte archeo-viticole

5 Luglio 2023

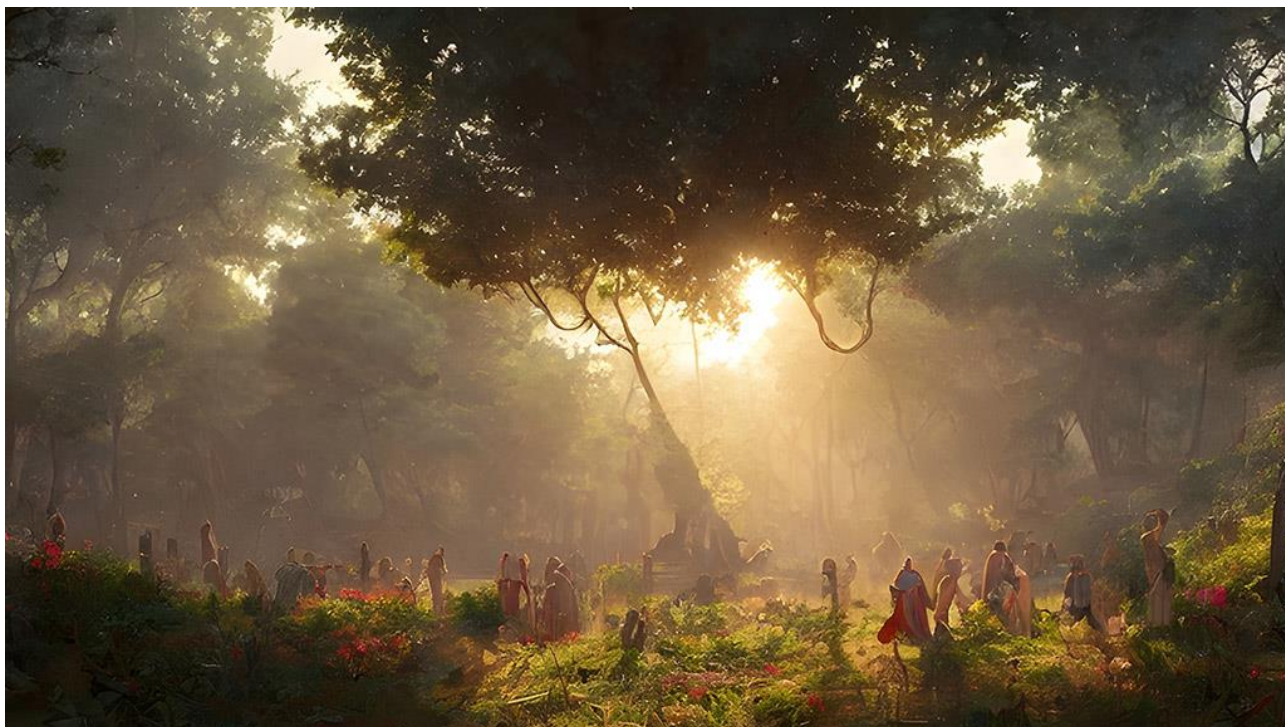
Ricercatori italiani rivedono le teorie sulla viticoltura antica partendo dall'Alta Val d'Agri: l'Enotria, i Greci, il Sangiovese in Messapia e poi il Syrah

Abbiamo atteso molte settimane ma volevamo fare un **"doppio colpo"** attendendo nuovi sviluppi a distanza relativamente breve l'uno dall'altro.

[si legge (più o meno) in: 6 minuti]

Potrebbe mai un piccolo lembo di terra del sud Italia offrire una *"chiave pass-partout"* per ridefinire e **riscrivere** una parte dei concetti e della **storia vitivinicola europea**?

E se la **Basilicata** diventasse il **fulcro** di una **rivisitazione** dell'evoluzione del vino nei secoli? E se invece della solita *boutade* per l'audience, vi fosse dietro un **team di esperti** professionisti interdisciplinari che con rigore filologico **smentisse** **teorie** assodate e accreditate sulla **diffusione dei vitigni** nel continente?



Volevamo, appunto, offrirvi un “doppio colpo” per rafforzare il messaggio e **concentrare l’interesse** su queste indagini e **scoperte** che riteniamo **interessantissime**.

Il secondo articolo arriverà molto presto... cominciamo intanto dalla primavera scorsa quando **Marco Mancini**, inviato di spiritoitaliano.net, si recò a Firenze ed entrò in un luogo militare... sorpresa **n.1**...

buona lettura [n.d.r.]

Alla scoperta dei segreti della viticoltura antica: il territorio dell’Alta Val d’Agri svela nuove prospettive

A fine marzo, presso l’**Istituto Geografico Militare di Firenze (IGM)**, ha suscitato **grande sorpresa** tra i partecipanti la **presentazione del volume: “Fra le montagne di Enotria – Forma antica del Territorio e paesaggi viticoli dell’Alta Val d’Agri”**.

Questa pubblicazione incarna una parte significativa di una **vasta ricerca** sulla regione storica di **Enotria**, inclusa la città romana di *Grumentum* e i vini dell’**Alta Val d’Agri**.



foto:

PB ©

Durante l'incontro sono emerse informazioni e spunti a **dir poco rivoluzionari** riguardanti la trasmissione dei vitigni e l'**evoluzione della viticoltura** in generale.

Stefano Del Lungo, curatore del volume e archeologo nonché ricercatore presso il CNR ISPC, ha riassunto il contenuto del **libro** in modo efficace: «Solitamente si crede che i **Greci** abbiano introdotto la **viticoltura in Italia**, ma non ci si è mai **chiesti come** abbiano fatto.

Questa ricerca **dimostra esattamente il contrario** e segue le tracce dei Greci e successivamente dei Romani nella loro penetrazione degli Appennini, alla ricerca delle uve e dei vini che poi avrebbero portato nella madrepatria».

Il volume, stampato dall'IGM ed edito da **Difesa Servizi** si compone di sette capitoli che descrivono nel dettaglio l'**Alta Val d'Agri**, uno dei terminali delle **esplorazioni greche** e della successiva **colonizzazione romana** dell'entroterra lucano.



Grumentum – foto: [Mboesch](#) (CC BY-SA 4.0)

L'**approccio archeologico e genetico** ha permesso di tracciare la strada seguita dai Greci e dai Romani nella **diffusione della viticoltura**, una ricerca congiunta di CNR ISPC e CREA VE passata attraverso le scienze biologiche (il DNA delle varietà), agronomiche (le qualità ambientali e i caratteri ampelografici) e dell'Antichità (la topografia antica delle vallate fluviali, la biodiversità vegetale resa in terracotta e metallo, le cantine in grotta, la documentazione d'archivio a corredo).

Ciò che rende l'**Alta Val d'Agri** unica nel suo genere sono le sue terre e il loro peculiare ambiente, che si rivela così essere un **tesoro enologico di rilevanza mondiale**. Secondo Del Lungo, queste terre condividono una caratteristica ambientale particolare con un'altra regione vitivinicola situata dall'altra parte del globo, in **Argentina**.



cartina appare evidente come le varietà Guarnaccino nero e Guarnaccino bianco sono state quasi esclusivamente nell'areale del Guarnaccino è stato identificato angiovese e i Trebbiano, al contrario, su tutto il territorio. I Trebbiano li re dall'areale del Pollino (Trebbiano Toscano) passando da Viggiano in ano Toscano fino a raggiungere l'Alto (Trebbiano Romagnolo) e il Vulture (o). Il Sangiovese, invece, lo abbiamo tire dalla Val d'Agri attraversando il Basento Camastra fino a raggiungere

Variabilità fenotipica e descrizione del territorio di recupero

Guarnaccino n.

Nell'areale del Parco Nazionale del Pollino, Comune di Chiaromonte (PZ), è stata reperita, tra le altre, la varietà Guarnaccino, vitigno già iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite dal 2003. È attualmente impiegato nella IGT Basilicata. Il territorio è stretto tra due corsi d'acqua: il Fiume Sinni a ovest, dell'insediamento urbano e il Torrente Senarossa a nord, affluente del primo, con il quale si incontra in prossimità dello sbocco nell'invaso artificiale della Diga del Monte Cotugno. In mezzo, mescolando i due corsi d'acqua che viaggiano in



Vigneto collezione in Chiaromonte (PZ) (fotografia di Cirigliano P.).



Grappoli di Guarnaccino (fotografia di Cirigliano P.).

L'altra località dove è stato recuperato il Guarnaccino si trova lungo la strada comunale denominata 'Tratturo degli Stranieri' a Tito (PZ). Rispetto a tutti gli

campagna... corre il tratturo, sullo stonco... notano in lontananza la Rotonda di Monte Marone (sulla cui sommità insiste una croce di ferro che funge da punto geodetico n. 199097) e la più aguzzata vetta del Monte Vetrice. Qui il contesto agro-rupestre è pedemontano diffuso in Lucania lascia il posto ad un indirizzo maggiormente residenziale, con minori superfici boschive ed un numero consistente di piccoli appezzamenti dove, tuttavia, le forme di allevamento della vite ad alberello con sostegno morto contrastano efficacemente con la modernità, ricordando le origini e la storia di questi areali.



foto:

PB

L'incontro ha suscitato **grande interesse** tra gli esperti del settore, poiché le **nuove prospettive** offerte dalla ricerca promettono di rivoluzionare le attuali conoscenze sulla storia della viticoltura. Il volume rappresenta un importante contributo alla **ricerca archeologica** e alla conoscenza del **patrimonio viticolo** italiano, aprendo **nuove strade** per gli studiosi. Alcuni passi di particolare rilevanza:

- «L'**Enotria** (letteralmente la "terra della vite legata al palo" (*oinòtron*) con due capi a frutto per meglio resistere ai venti), rappresenta quella porzione di Appennino, dal Cilento alla Calabria, dove i Greci, all'inizio della colonizzazione di questi luoghi, restano colpiti nel trovare un **entroterra coltivato**, con un paesaggio segnato marcatamente dalla viticoltura e quindi, secondo la loro cultura, "**non barbaro**". Sentono parlare di *oinòtra* e lo chiamano Enotria».
- «In un'indagine che risale controcorrente l'Agri, dalla foce alla sorgente, si abbatte il **luogo comune di una civiltà greca che avrebbe introdotto nella penisola italica la coltura e la civiltà della vite**. I primi coloni nell'VIII secolo a.C., provenienti in maggioranza dalla Grecia continentale, si stabiliscono nelle isole e sulle coste portando con sé il preconconcetto di un **entroterra da evitare**, perché ostile, pericoloso e incolto, sintetizzato in quel periodo nei versi

dell'Odissea. Ricostruendo con prove concrete e riscontri documentati la cultura e la mentalità che guidano gli stanziamenti dei coloni, è evidente la loro sorpresa di trovarsi di fronte una civiltà evoluta, l'enotra, esperta produttrice di un bene primario (il vino), prezioso quanto i ricercati metalli (soprattutto il ferro e il rame)».

- «Attraverso la **genetica**, le **fonti classiche** trovano riscontro nelle **varietà di vite recuperate** di recente in anni di esplorazione di vecchi vigneti nell'entroterra e con risultati sorprendenti. Il **Massiccio del Pollino**, tra la fertile Sibaritide e la vallata del Sinni, diventa uno degli areali di elezione del **sangiovese**, originario delle **terre messapiche** prossime alla dorica Taranto».
- «La colonia di **Siris** (presso Policoro), di fondazione ionia, si dissocia dalla chiusura delle città greche vicine, e **si espande nell'entroterra** verso il Tirreno. Nelle vallate intorno se ne ritrovano i parenti stretti (fra i quali anche quello che poi prenderà il nome di **Aglianico**). Fra VI e V secolo a.C. grazie alla colonia ionia di **Elea** (Velia) nel **Cilento** prende la via di **Marsiglia** e con i **Greci si diffonde nella media valle del Rodano**. A lungo vi mantiene il nome antico, **Serine**, prima di mutarlo nel moderno **Syrah**, più esotico ma fuorviante. Con la **Persia infatti non ha niente a che vedere** e etimologicamente mantiene in sé l'eredità del nome nelle forme sibarita e sannita (Sirica). I **Romani** lo trasformeranno in "**Siriaco**", però nella documentata consapevolezza di una relazione diretta con le regioni campana e lucana, non con il Vicino Oriente come oggi preteso sul web e non solo».



Giosana – courtesy: Uff stampa

La comunità scientifica si appresta ora ad **approfondire** le nuove informazioni emerse, al fine di ampliare la **comprensione** della diffusione della viticoltura nel **mondo antico**.

L'**Alta Val d'Agri e i suoi vini** si rivelano così **fondamentali** per chiunque sia interessato all'evoluzione e alla storia di questa millenaria tradizione.

Al termine, la conferenza si è arricchita di una degustazione molto interessante di vini locali, alla presenza di alcuni produttori. Inoltre, sono state presentate alcune **micro-vinificazioni** di **antichi vitigni autoctoni** lucani realizzate dal **CREA Viticoltura ed Enologia** di Turi (BA), tra cui il rosso **colatamurro** e i bianchi **giosana** e **ghiandara**, noto anche col nome di aglianico bianco.



foto:

PB ©

Una pubblicazione così ricca di tali novità potrebbe già andare a **scardinare definitivamente** alcune delle teorie che circolano da sempre nel mondo agronomico e ampelografico ma la sensazione è che non siano finite qui le analisi compiute **in oltre un decennio di studi** da questo team di veri e meticolosi professionisti.

Vi terremo aggiornati a breve.



foto:

PB ©

ALLE ORIGINI DI ENOTRIA

Sono stati i Greci i primi a portare la viticoltura in Italia? La Basilicata “sfata” il mito

La rivoluzione delle “certezze viticole” negli studi sull’Alta Val d’Agri, in Lucania, dove al loro arrivo la produzione di vino era già diffusa

VIGGIANO, 29 MAGGIO 2023, ORE 18:45



Credit: Museo Nazionale dell’Alta Val d’Agri, Grumento Nova

I Greci hanno portato in Italia la viticoltura, ma non ci si è mai posta la domanda su come avrebbero fatto. Almeno fino ad ora: una ricerca dimostra esattamente il contrario e segue le tracce dei Greci e poi dei Romani nella penetrazione dei territori appenninici, a partire dall'Alta Val d'Agri, uno dei terminali delle esplorazioni greche e poi della colonizzazione romana dell'entroterra lucano, in Basilicata - che vanta 3.000 di storia enoica - dove al loro arrivo la viticoltura era già una pratica diffusa, ricostruita nel suo terroir (ambiente, uomo e varietà), alla ricerca proprio di quelle uve e di quei vini che poi portano con sé in madrepatria e di come la diffusione della vite lungo la Penisola, e poi in Francia, abbia percorso strade diverse da quelle che, sinora, abbiamo dato per certe. Proseguono in questa direzione gli studi su "L'Enotria, Grumentum e i vini dell'Alta Val d'Agri", anticipati [nel volume edito dall'Istituto Geografico Militare "Fra le montagne di Enotria. Forma antica del territorio e paesaggio viticolo in Alta Val d'Agri"](#) dal curatore [Stefano Del Lungo](#), archeologo, ricercatore Cnr Ispc e responsabile del gruppo di ricerca misto (Cnr, Crea e professionisti dei settori archeologico e archivistico), e che saranno illustrati, il 9 e il 10 giugno, nel convegno "Alla scoperta dell'Alta Val D'agri. Terra di origine di alcuni vitigni che crediamo essere arrivati in Italia dalla Grecia (e vi diremo perché non è così)", promosso dal [Consorzio dei vini della Doc Terre dell'Alta Val d'Agri](#), all'Hotel dell'Arpa a Viggiano.

Un invito a conoscere un territorio quasi sconosciuto della nostra Penisola, ma anche e soprattutto a scoprire le origini della vite, dei principali vitigni italiani e anche di qualche francese, in una vera e proprio "rivoluzione scientifica" sull'Enotria. E c'è voluto un team di tutto rispetto per raggiungere risultati così importanti, sfatando miti e certezze viticole, e dargli solidità in una ricerca che combina la genetica storica all'archeologia attraverso le scienze biologiche (il Dna delle varietà), agronomiche (le qualità ambientali e i caratteri ampelografici) e dell'Antichità (la topografia antica delle vallate fluviali, la biodiversità vegetale resa in terracotta e metallo, le cantine in grotta, la documentazione d'archivio a corredo): da Antonio Affuso, archeologo specializzato in Preistoria, a Vittorio Alba, Angelo Raffaele Caputo e Pasquale Cirigliano, ricercatori agronomi del Crea (Ve), da Teodora Cicchelli e Annarita Sannazzaro, archeologhe specializzate sull'Età Classica, a Marica Gasparro, ricercatrice biologa del Crea (Ve), da Dorangela Graziano, laureata in Gestione e Conservazione del Patrimonio Archivistico e Librario, ad Agata Maggio, demoetnoantropologa e biblioteconoma del Cnr Ispc, da Francesco Mazzone, enologo del Crea (Ve), ad Addolorata Preite, archeologa, specializzata in Preistoria e Protostoria, a Sabino Roccotelli, perito agrario (viticoltura ed enologia) del Crea (Ve).

sale&pepe



Fra le montagne dell'Enotria

In evidenza: [Vegetariano](#) • [Ricette sfiziose](#) • [Ricette light](#) • [Ricette veloci](#) • [Ricette facili](#) • [Vegano](#) • [Top ricette](#) • [Speciali](#) •

[NEWS ED EVENTI](#) [NEWS](#) [FRA LE MONTAGNE DELL'ENOTRIA](#)

FRA LE MONTAGNE DELL'ENOTRIA

Un libro racconta la Basilicata attraverso l'indagine genetica del patrimonio di biodiversità viticola, storia e cultura

Condividi

Ci sono libri che fanno storia. Altri la rileggono e la riscrivono. *Fra le montagne di Enotria* curato da **Stefano Del Lungo** (edizioni Istituto Geografico Militare) e parte di una ricerca promossa dal **Consorzio di Tutela della DOC** riscrive la storia della viticoltura antica e al tempo stesso crea

una storia nuova. Dopo aver sfogliato le pagine del volume vien da scrivere che siamo cresciuti solo con il mito degli antichi Greci, latori della **civiltà del vino**.

La **Basilicata**, in questo senso, cambia prospettiva alla **viticoltura italiana** e non solo. Le argute e convincenti considerazioni alla base di questa rivoluzione provengono dalla **rilettura dei testi** antichi, che servono da bussola per spostarsi nella foresta delle argomentazioni sommarie e delle errate interpretazioni che la lettura della storia spesso ci riserva. Si parte proprio dal senso di orizzonte, di contesto, per dimostrare la tesi una viticoltura preesistente all'impianto delle **colonie greche**. Bisogna avvicinarsi alla mentalità dei colonizzatori greci dall'VIII secolo a.C. con il concetto di paralìa, luogo sconosciuto ma ospitale che i navigatori ellenici trovano alla foce del fiume Agri, a cui corrisponde l'indefinito entroterra, eschatìa. Sembra che Greci, dagli Argonauti in avanti, siano stati stimolati alla perlustrazione dell'**eschatìa** dalla presenza di una biodiversità del tutto nuova che li condusse verso al Caucaso e le pendici dell'Hindukush (e all'inevitabile incontro/scontro con la civiltà persiana). Quella medesima curiosità nei confronti della pluralità di specie che ci raffigura, qualche secolo più tardi, **Archestrato da Gela** nella sua colossale opera dedicata soprattutto (ma non solo) all'**elemento ittico**. Peraltro la vite, nella prospettiva greca, si sviluppa in proporzione al grado di avanzamento culturale di chi la coltiva. Le comunità protostoriche dell'Appennino lucano, stimolate dai contatti con la civiltà micenea, si erano evolute nel tempo in produzioni specializzate come la metallurgia e la viticoltura. Quest'ultima esigeva sempre più l'impiego di una costante manodopera e una approfondita conoscenza delle specie da coltivare, dei cicli di produzione, delle tecniche di vendemmia, di vinificazione e conservazione del vino. Così gli **Enotri** appariranno progrediti ed esperti viticoltori agli occhi dei coloni greci sbarcati sulle coste tirreniche e ioniche dell'Italia meridionale nel corso dell'VIII secolo a.C. È una sorpresa anche per i viaggiatori raccontati da Omero, che si stanno spostando verso le **terre d'occidente**, dove il mare assume il colore del vino (in contrapposizione al Pòntos Áxeinos, il Mar Nero, dove la notte è già fonda), trovare quei popoli tramandati dalle leggende marinare micenee, pratici in agricoltura e nell'estrazione e lavorazione dei metalli. Erano infatti già presenti centri di accumulo delle **varietà sviluppate** nel corso del II millennio a.C.



Un'evidenza che smentisce l'arrivo nella **Penisola delle viti dalle Alpi** e dalla colonizzazione greca. "È evidente la loro sorpresa di trovarsi di fronte una civiltà evoluta, esperta produttrice di un bene primario come il vino, prezioso quanto i ricercati metalli, soprattutto il ferro e il rame. Attraverso la genetica, le fonti classiche trovano riscontro nelle varietà di vite, recuperate durante anni di esplorazione di vecchi vigneti nell'entroterra appenninico, con risultati sorprendenti" ha dichiarato **Del Lungo** durante la presentazione del libro a Viggiano (PZ). Il risultato complessivo

è la creazione di una trama portante di nuovi concetti, fondati sull'esegesi critica delle fonti testuali, sui riscontri archeologici e sull'intreccio dei dati genetico-storici. La loro riscoperta rinnova l'interesse sulla fama raggiunta dall'etichetta di **Lucanum**, testimoniata da Catone il Censore agli inizi del II secolo a.C. La ricostruzione di quel passato non si snoda solo lungo l'analisi dei testi, ma avviene anche in situ, attraverso l'indagine genetica del patrimonio di biodiversità viticola, rappresentata a sua volta nella diversità paesaggistica e culturale. Emerge da queste considerazioni la grande potenzialità produttiva di un terroir fatto da Giosana, Zimellone bianco, Malvasia ad acino piccolo, Aglianico bianco o Ghiandara, Colatammurro, con l'aggiunta di Santa Sofia e Plavina (da fuori regione ma ugualmente tradizionali nonostante le apparenze) che farebbe della Basilicata, se opportunamente utilizzata, un paradiso per l'enoturismo e darebbe all'Alta Val d'Agri DOC (riconosciuta nel 2003) un'opportunità per uscire dall'oblio. Ma c'è da sottolineare un altro **interessante aspetto**: quello del legame tra viticoltura e le sedi di narrazioni e rappresentazioni mitiche sul vino come le grotte. Qui nascono e vivono figure mitologiche come il ciclope Polifemo o divinità orgiastiche come Dioniso e paesaggi rupestri con cavità utilizzate come cantine-grotta sono note nell'areale tra i due fiumi Agri e Sinni. Una concreta valorizzazione del Grottino di Roccanova DOC, marginata spesso a microeconomie familiari, passa inevitabilmente dalla **valorizzazione culturale** di quei luoghi. L'indagine condotta sul campo dagli archeologi **Ada Preite** e **Antonio Affuso** e contenuta nel testo apre anche questo nuovo orizzonte. Un testo quindi che non parla (solo) di vino, ma al quale dovrebbero ispirarsi tutti coloro che vogliono scrivere di vino. Che è, sostanzialmente, intreccio di culture.

Riccardo Lagorio
luglio 2023

Diario
I Sommelier FISAR protagonisti
a Slow Fish 2023



Degustando
Piacevole freschezza:
i vini rossi da frigo



il Sommelier

Rivista di enologia, gastronomia e turismo

40 anni

Anno XLI | N. 2 | 2023 | € 7,50 | Periodico Trimestrale | Dir. Responsabile Simone Franceschi | Registr. Tribunale di Pisa n. 21 del 15.11.1983 - Lg. 47/1948

LA VITE E LA SUA ORIGINE: NUOVE RICERCHE PER NUOVE INTERPRETAZIONI

Nicola Masiello e Geremia Giovenale

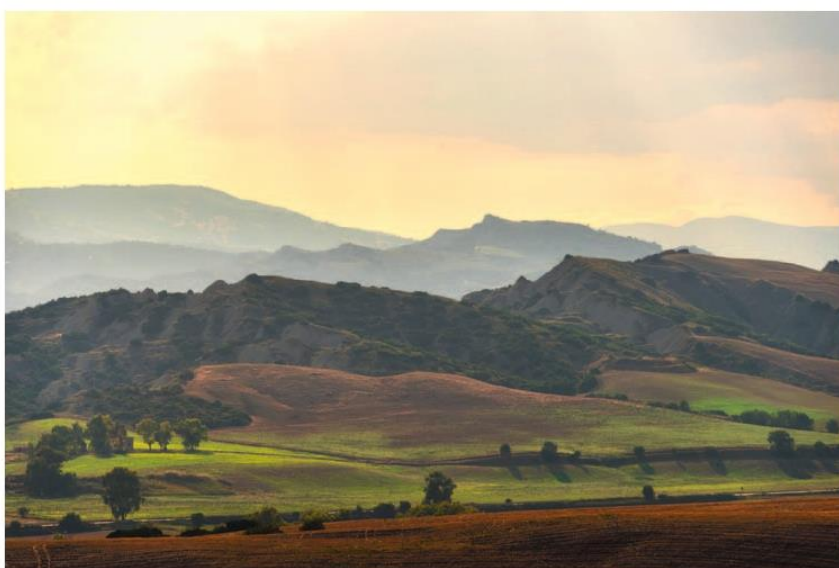
L'Istituto Geografico Militare, nella ricorrenza del 150 anniversario della sua nascita ha intrapreso molte iniziative, fra cui la pubblicazione di una serie di volumi che mettono in evidenza l'importanza della cartografia nello studio e nell'analisi di un territorio.

Nel convegno, tenutosi il giorno 22 marzo scorso, c'è stata la presentazione del libro: ***"Fra le montagne di Enotria" Forma antica del territorio e paesaggio viticolo in Alta Val d'Agri a cura di Stefano Del Lungo***, che ripercorre gli studi di un'ampia ricerca su "l'Enotria, Grumentum e i vini dell'Alta Val d'Agri".

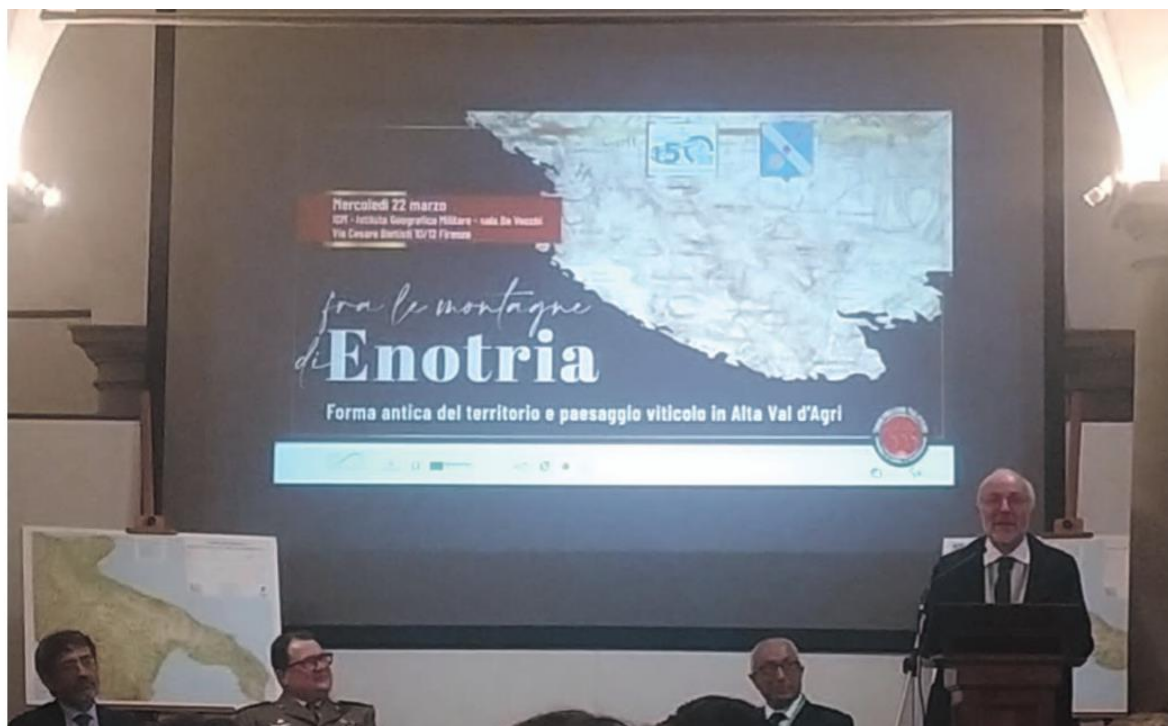
La ricerca, volta ad evidenziare la pluriennale tradizione vitivinicola del territorio della Val d'Agri, si basa su una serie di analisi pedoclimatiche, ampelografiche, archeologiche e cartografiche. L'indagine, promossa tra gli altri anche dal Consorzio di Tutela della DOC dell'Alta Val d'Agri, ha esplorato un'ampia area geografica che, già nella seconda metà del V sec. a. C., aveva evidenziato un notevole sviluppo nella domesticazione e coltivazione della vite e

rappresentava il nucleo centrale di un vasto territorio che andava dal Cilento alla Calabria conosciuto come "Enotria" che significa la "terra della vite legata al palo" (*oinòtron*).

Questo aspetto storico di vocazione territoriale alla viticoltura è supportato anche dall'aspetto pedoclimatico della zona della Valle dell'Agri che la ricerca ha evidenziato come ottimali per la coltivazione della vite. Il clima costantemente caldo e con notti fresche durante la maturazione, soprattutto nel periodo dell'invasatura, permettono di migliorare l'accumulo di zuccheri e la formazione del colore. Esiste un'altra zona vitivinicola che presenta analogie e somiglianza con questa ed è un territorio emergente e rinomato a livello mondiale: la regione del "Rio Negro" in Argentina, nella parte meridionale del paese in Patagonia dove si producono vini a base di Merlot e Cabernet Sauvignon.



La Val d'Agri in Basilicata



Il lavoro di ricerca, individuazione e monitoraggio dei vitigni autoctoni, svolta nelle zone che presentavano una maggiore tradizione nella coltivazione della vite, è servita, oltre a garantire la diversificazione della produzione, anche ad individuare la specificità di un territorio in un contesto di identità ambientale, culturale ed economica. Le varietà più interessanti sono state: la Giosana e la Ghiandara fra i vitigni a bacca bianca e il Colatamurro per i rossi.

L'aspetto molto interessante del convegno è stato senz'altro quello storico archeologico, in cui il responsabile della ricerca, il prof Stefano del Lungo, ha evidenziato, con una dialettica precisa e appassionante, due interessanti considerazioni che rivoluzionano le basi sull'origine della viticoltura in Italia e nella parte meridionale della Francia. **"Si dice sempre che i Greci hanno portato in Italia la viticoltura ma non ci siamo mai posti come abbiano fatto"**, sono le parole del professore. Nell'indagine effettuata, che risale la Valle dell'Agri dal mare verso l'interno, si evince, ricostruendo con prove concrete e documentate, come i Greci abbiano esplorato l'entroterra trovandosi di fronte una civiltà evoluta ed esperta nel produrre un bene primario prezioso: **il vino**. La viticoltura in questo contesto non è accessoria ma su di essa si fonda un'economia fiorente, testimoniata anche dai ricchi corredi funerari ritrovati in zona. Le varietà di vite, recuperate in vari anni di esplorazione in vecchi vigneti nel territorio appenninico, hanno dato riscontro, grazie alla genetica, alla documentazione storica; che dimostra come prima i Greci e poi i Romani abbiano portato con sé sia in madrepatria sia nei loro viaggi questi vitigni.

La seconda considerazione, ancora più sconvolgente,

è che il **Syrah** della valle del Rodano in Francia non ha niente a che vedere con la Persia. I Greci dalla colonia di *Siris* sullo Ionio (collocata presso l'attuale Policoro), favoriti anche dall'aspetto morfologico del terreno e dalla navigabilità del fiume Siri (Sinni), iniziano l'esplorazione di nuove terre verso l'interno in direzione del Tirreno. Chiamano queste nuove zone con il nome di *Siritide* o *Sirinòs* e vengono usati i toponimi *Sirino*, *Siri/Sinni*, *Sirito* per indicare e trasmettere un vasto ambito geografico, il fiume più grande (oggi Sinni), il monte più alto (oggi Sirino).

Anche un'antica varietà di uve a bacca nera ottenuta in questa zona da un particolare incrocio fra uve bianche e nere, fra il IV e I secolo a. C., è chiamata *Sirica* o *Syrica*. Esportata da *Elea* (Velia) nel Cilento a *Massilia* (*Marsiglia*) alla foce del Rodano, diventa per i Romani *Syriaca* per trasformarsi poi nell'odierno Syrah, nell'alto medioevo, attraverso una serie di evoluzioni linguistiche della toponomastica fondiaria gallica. Così come i derivanti nomi moderni *Shiras*, *Syra* e *Sirah* che sono vagamente e impropriamente ricondotti alla siciliana *Syracusa* o alla persiana *Shiraz*, senza nessuna prova concreta ma sulla base esclusivamente di assonanze, con la conseguenza spiacevole di ammettere una presunta origine siciliana, persiana o siro-palestinese del vitigno.

Il convegno ha focalizzato, in maniera implicita, come siano importanti la metodologia e la documentazione storica e cartografica in un'analisi territoriale. La strada tracciata dal team coordinato dal Prof. Del Lungo dimostra come attraverso una ricerca scientifica e rigorosa si possa fare una solida promozione e valorizzazione del territorio.