

ROCCANOVA, VENDEMMIA ALL'INSEGNA DELLA QUALITA'

ROCCANOVA 17/10/07 – Come per tutti i viticoltori impegnati nella vendemmia, anche a Roccanova – che la segnaletica stradale indica come “città del vino” – è tempo di bilanci e riflessioni sull'annata 2007. A sentire gli appassionati del “nettare di Bacco” del piccolo comune, da fine agosto a questi ultimi giorni si è registrata una sorta di vittoria della qualità delle uve sulla loro quantità: a determinare ciò sono stati una fioritura che si è avuta in anticipo di qualche settimana, un inverno mite e un'estate senza piogge.

Roccanova è da decenni tra le realtà lucane più dinamiche in materia di vini, grazie a un'antica tradizione di viticoltura, a terreni particolarmente fertili e a un'economia che ha saputo tradurre in termini di mercato abilità agricole e conoscenze enologiche. Il Grottino –infatti –è un vino che sta riscontrando discreti successi non solo in Basilicata e consentendo a Roccanova di distinguersi da altri piccoli comuni che, pur avendo ottimi vigneti, non riescono ad andare oltre una produzione solo “domestica” e privata.

A Roccanova –invece –tre sono i produttori di Grottino con marchio IGT (Indicazione Geografica Tipica): Donata Maria Cervino, Franco Collarino e i fratelli Rocco e Salvatore Graziano. Ognuna di queste aziende vitivinicole ha le sue peculiarità commerciali ed enologiche: quest'anno al tradizionale “rosso” saranno affiancati alcuni vini bianchi (vista la precocità di fioritura dell'uva bianca) come il “Moscato di Basilicata” e il “Calanchino” (incrocio tra “Greco bianco e “Malvasia”).

UMBERTO DI MATTEO