Italia y el vino (3º parte)

05/09/2019



Basilicata es una de las regiones más pequeñas y deshabitada de Italia, encontrándose bañada por los mares Tirreno y Lonio.

Su terreno es bastante montañoso y con abundantes colinas, siendo una zona muy propensa a los terremotos.

Pero siendo tan pequeña, pobre y deshabitada cuenta con un potencial que hasta hace poco tiempo nadie le había dado la suficiente importancia que merecía, **el vino.**

Su crecimiento ha ido en aumento gracias a la enorme

calidad con la que cuenta. La **Denominación de Origen Anglianica de Vulture** fue autorizada como tal en el año 1971, solamente se le admitió la variedad Anglianico y se autorizó como idóneos los viñedos situados sobre las colinas de origen volcánico. Estas exigencias han logrado crear unos vinos únicos, pues en una región donde solamente existen unas 10.000 hectáreas de viñedos y solo un 10% de estas pueden ser considerados como vinos de calidad, las cuales están siempre localizadas en microparcelas, las cuales son tratadas por más de 1.100 productores para las 1.437 hectáreas que lo forman.

Como mencionaba anteriormente la variedad **Anglianico** es la gran protagonista de estos vinos, aunque existen muchos de los habitantes de la zona que la llaman Ellenico, del griego hellenicus, nombre con el que era conocida en la antigüedad.

El racimo de la **Anglianico** es bastante pequeño y con un grano medio-pequeño, generando unos vinos de gran color. La maduración es bastante tardía, contando con una producción bastante constante. Es una variedad que se adapta perfectamente en las laderas de las colinas y en suelos de origen volcánico. Su gran problema es que le afecta con bastante facilidad el mildiu y la podredumbre.

Existen dos zonas de producción:

- La primera la encontramos en los pueblos de Barile, Rionero y Ripacandia, los cuales se encuentran situados en la cara este del monte Vulture y donde se encuentran las bodegas de mayor renombre de esta denominación.
- Venosa es la segunda zona de producción, sus vinos son bastante inferiores a los de Vulture debido a su terreno (bastante prensado y arcilloso) y por su clima que es bastante caluroso.

Muchos de los lectores se pueden haber preguntado el motivo por el cuál he dedicado un artículo a una pequeña zona vinícola cuando existen otras mucho más importantes que esta. El motivo es su evolución. Vengo observando desde hace bastante tiempo el enorme cambio que está teniendo, productores que han ido modificando las infraestructuras y adaptándose al presente con inversiones y nuevas tecnologías. Esta apuesta les llevará sin lugar a dudas a conseguir en muy poco tiempo que los vinos de Basilicata multipliquen su valor en cualquier lugar donde se pueda disfrutar de ellos debido a la producción limitada y su alto coste.