

La Firma 2001 Aglianico del Vulture doc

CANTINE DEL NOTAIO

Uva: aglianico

Fascia di prezzo: da 20 a 25 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio e legno

Sì, è vero: i rossi da invecchiamento si giovano sempre dell'affinamento in bottiglia. Con il passare della stagione questo grande Aglianico del Vulture, lo squillo di tromba per tutto il territorio eseguito da Gerardo e Marcella Giuratrabocchetti, è notevolmente migliorato perché i sentori di legno, che noi abbiamo trovato eccessivi nei primi assaggi, adesso si sono evoluti in un vero e proprio festival di frutti di bosco, liquirizia, note mentolate e balsamiche, caffè e cacao. Il vino si presenta come lo conoscono gli appassionati: il rosso rubino è cupo e impentrabile, i famosi archetti annunciano in bocca il caldo dei 14,5 gradi dichiarati, compensati da un buon uso del legno e dalla freschezza minerale tipica del vitigno all'ombra delle bocche squassate del vulcano lucano. Con il passare del tempo le note al naso si evolvono, il bicchiere acquisisce complessità e così La Firma entra davvero nei grandi rossi del Mezzogiorno: la potenza al palato è semplicemente stupefacente, sembra che Luigi Moio abbia pensato direttamente agli appassionati americani con questa esecuzione favorita comunque dall'anno eccezionale. La Cantina del Notaio si conferma leader in Basilicata, perché davvero il vino riflette sempre chi lo fa, non bastano i consigli dell'enologo se in azienda non c'è qualcuno che li esegue scrupolosamente in maniera maniacale, quasi le barrique fossero figlioletti da coccolare. Questo è un po' il segreto del format lavorativo di Moio, un enologo capace sempre di coinvolgere emotivamente i produttori da lui seguiti e i loro clienti, mai sedotti esclusivamente con la tecnica. Non abbiamo difficoltà ad ammettere che nei primi assaggi ci era piaciuto molto di più Il Repertorio, ma in effetti la questione era solo una questione di prontezza del vino base, mentre il progetto sul vino al top di Gerardo e Marcella prevede chiaramente dei tempi un po' più lunghi per esprimersi davvero al meglio. Con la maturità delle vigne questa evoluzione continuerà e da qui a dieci anni potremo davvero bere vini strepitosi, capaci cioè di fare epoca, quella della rinascita di una terra che non smette mai di sedurci e di cui

sentiamo ogni giorno la mancanza.

Sede a via Roma, 159 in Rionero in Vulture. Tel.0972.717111.

www.cantinedelnotaio.com, e mail:gerardo.giura@tin.it. Enologo: Luigi Moio. Ettari: 26 di proprietà. Bottiglie prodotte: 50.000. Vitigni: aglianico, moscato, malvasia