

## La Firma 2007 Aglianico del Vulture doc



Gerardo Giuratrabocchetti e zio Angelino

CANTINE DEL NOTAIO

Uva: aglianico

Fascia di prezzo: da 20 a 25 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Quando nel tempo sospeso della notte la mente tarda a rilassarsi, ascolto Chopin e lentamente i pensieri si distendono. Ascoltare notturni e ballate del grande compositore polacco mi riporta alla mente la visita alla cantina di Gerardo Giurabocchetti, dove appunto l'aglianico riposa nelle barrique ascoltando Chopin.

Rotto l'indugio per l'ora tarda, mi decido a ripercorrere la giornata trascorsa con Gerardo tra le sue bellissime vigne nel Vulture ed i tanti preziosi insegnamenti raccolti.

A 40 anni, decide di cambiar vita, quindi lavoro, e dedicarsi totalmente alla vitivinicoltura, riprendendo, in grande stile, l'attività di famiglia che il padre notaio aveva interrotto. Sceglie i vigneti delle cosiddette "prime zone", quelle migliori, la cui mappatura esiste da sempre, a dispetto di chi crede che il concetto di cru sia una scoperta recente e rivoluzionaria.

Quindi 30 ettari di "prima zona" nei cinque comuni di produzione dell'aglianico del Vulture: Barile, Rionero, Ginestra, Ripacandida e Moschito. I terreni sparsi nei diversi comuni hanno delle caratteristiche importanti che li identificano come "prime zone": l'altimetria intorno ai 500 metri sul livello del mare e la presenza di tufo nel sottosuolo, qui si dice che il tufo allatta, ovvero rappresenta un' importantissima riserva idrica in una zona dal clima caldo e tendenzialmente siccitoso.



Cantine del Notaio: essenze piantate per il sovescio

I vigneti del Vulture sono sull'Appennino Centrale che fa da spartiacque alle correnti provenienti da est ed ovest, contribuendo a creare una costante ventilazione che controlla l'innalzamento termico, mitigando quindi i venti caldi che spirano da sud. Gerardo ha fatto un grande lavoro di recupero dell'enorme patrimonio genetico a disposizione in una zona di antica tradizione vitivinicola, recuperando e rigenerando

gran parte delle piante e degli impianti vecchi presenti sui suoi terreni, utilizzando perlopiù il sistema della propaggine.



Cantine del Notaio: il vigneto delle uve per La Firma

Si alleva in prevalenza aglianico, per il 70%, che a differenza di quello dell'Irpinia, da vini un po' più morbidi, qui sostengono ciò sia dovuto all'effetto dell'antica pratica di allevamento ad alberello, scelta dai contadini perché più produttiva, che consente un livello di maturazione dei tannini più completo e precoce. I vigneti di Cantina del Notaio sono a conduzione biodinamica, vi sono seminate almeno una quarantina di essenze per aumentare la vitalità del terreno, favorirne la permeabilità: rafano, trifoglio rosso, trifoglio sotterraneo, lupino, pisello, veccia, poa, coda di volpe...E' grande l'amore ed il rispetto per il proprio territorio, tanto da scegliere sistemi di lavoro molto impegnativi, ma che garantiscono un buon equilibrio dell'ecosistema, con modello di ciclo completo, e testimonianza visibile di ciò è la presenza dei nidi di allodole tra i vigneti.





Le allodole tornano a vinificare

Oltre all'aglianico si allevano i vitigni bianchi del territorio, moscato, malvasia, fiano, ma anche chardonnay e sauvignon. L'azienda produce diversi vini, tutti di alta qualità, interessanti gli spumanti metodo classico da aglianico vinificato in bianco, ma la mia attenzione è tutta per La Firma aglianico del Vulture 2007, vincitore del premio Medaglia d'Oro al Vinitaly 2010, un classico intramontabile, figlio del territorio e conferma del grande lavoro di ricerca e totale dedizione di Gerardo Giuratrabocchetti. Sa esprimere eleganza ed austerità, la prima è racchiusa tra le note minerali, la giusta armonia tra i sentori olfattivi e quelli gustativi, entrambi fitti ed avvolgenti, la seconda tra i tannini decisi e la sostenuta alcolicità. Il colore è rosso rubino carico, il naso è articolato tra le note speziate di liquirizia, cacao e chiodi di garofano, frutta in confettura e ricordi di rosa, balsamico di menta secca, minerale e note fumè.

In bocca è compatto, con tannini fitti e precisi con lunga e pulita persistenza piacevolmente sottolineata dalle note minerali. Il vino affina in barrique di diverse età, per circa 12 mesi del 1660, ben 450 metri quadri scavati nel tufo.

Questa scheda è di Marina Alaimo

Sede a via Roma, 159 in Rionero in Vulture

Tel.0972.717111

Sito: [www.cantinedelnotaio.com](http://www.cantinedelnotaio.com)

Email: [gerardo.giura@tin.it](mailto:gerardo.giura@tin.it)

Enologo: Luigi Moio

Bottiglie prodotte: 50.000

Ettari: 26 di proprietà

Vitigni: aglianico, moscato, malvasia