

Il vino del notaio, il notaio del vino

17 Giugno 2019

Luca Martini

Il Vulture è una terra magnifica e terribile, capace di lunghe siccità e di primavere maestose, di brulli terreni e di opulenti vigne. Situato nella zona del nord della Basilicata, dominata dal profilo del massiccio del Monte Vulture, questa terra ha dato i natali a un vino magnifico: l'Aglianico, un rosso che molti chiamano il "Barolo del sud" e che molti, invece, preferiscono, chiamando il Barolo l'"Aglianico del nord". In queste terre fantastiche una cantina si distingue su molte: le Cantine del Notaio, una grande azienda che si trova a Rionero in Vultura, con 40 ettari vitati e una produzione annuale di circa 450.000 bottiglie.

La storia

La storia di Cantine del Notaio è davvero affascinante; nel 1998, all'età di quaranta anni Gerardo Giuratrabocchetti, laureato in scienze agrarie, decide di lasciare la professione intrapresa fino a quel momento per ritornare alla campagna e riprendere l'attività vitivinicola dei propri antenati, attività che il padre aveva interrotto per dedicarsi alla carriera di notaio. Gerardo si tuffa anima e corpo in questa nuova avventura ed affianca alla passione studi e ricerche per portare al meglio la produzione, nel pieno rispetto della natura e del territorio. La figura di Gerardo è davvero rilevante nel comprensorio dell'Aglianico, perché quando decise di avviare l'attività nel 1998 attuò una vera e propria rivoluzione sia per la qualità sia per l'immagine dei vini prodotti.

Il grande successo a livello italiano ed internazionale premia l'impegno profuso da Gerardo, dalla moglie Marcella Libutti, che cura la comunicazione aziendale, e dal professor Luigi Moio dell'Università di Napoli, enologo aziendale della cantina. La sede della cantina è a Rionero in Vulture, nel palazzo di famiglia in cui si trovano le antiche grotte risalenti al Seicento, utilizzate come cantine di invecchiamento.

"Il sigillo"

Il vino che scegliamo oggi è l'Aglianico del Vulture. "Il Sigillo" nasce da uve vendemmiate tardivamente. La macerazione protratta per 30 giorni e l'affinamento in carati di rovere per 24 mesi contribuiscono a formare note dolci e profondo e un gusto elegante e morbido, con lieve residuo zuccherino.

L'interpretazione moderna di una tecnica antica che rende questo Aglianico quasi simile ad un Amarone.

Il Sigillo di Cantine del Notaio è l'anima tradizionale dell'Aglianico del Vulture, offerta in una veste moderna. Incarna tutta la passione e la creatività della famiglia Giuratrabocchetti e ne racconta anche l'appartenenza al territorio, a quella meravigliosa Basilicata ancora incontaminata e selvaggia, in grado di offrire paesaggi e prodotti spettacolari. Con "Il Sigillo" Cantine del Notaio desidera esprimere **potenza e carattere della Basilicata** e del vitigno, in profondo legame con il proprio ambiente. Il rispetto per quest'ultimo è un imperativo irrinunciabile per la cantina, situata a Rionero in Vulture, provincia di Potenza. Si è scelto di adottare delle pratiche colturali che guardano al biologico e strizzano l'occhio all'approccio scientifico della biodinamica, con l'intenzione di salvaguardare la terra e valorizzare il frutto. "Il Sigillo" è un Aglianico concentrato e intenso, del tutto simile a quella calorosa e travolgente accoglienza che rende la Basilicata un posto molto speciale.

"Il Sigillo" è composto da 100% uve Aglianico.

Le uve vengono lasciate sovrarmaturare, o addirittura appassire, in pianta. Una volta raggiunto il grado di appassimento desiderato, i grappoli vengono vendemmiati manualmente. L'intenzione è quella di creare un Aglianico seguendo lo stile del famoso Amarone della Valpolicella, vino di potenza e di morbidezza. La fase di macerazione e fermentazione, segue l'affinamento in grotte naturali di tufo vulcanico, all'interno di **carati e tonneau di rovere francese** per un periodo di 24 mesi. Altri 24 mesi di sosta in bottiglia completano la maturazione.

"Il Sigillo" ha un colore rosso granato molto luminoso. Il profumo è tanto piacevole quanto affascinante: frutta di bosco e in confettura, agrumi canditi, cioccolato, una spezia di pepe e molto altro. Si potrebbe continuare all'infinito, ampliando la descrizione ad ogni rotazione del calice. Il sorso è **morbido e molto strutturato**, con tannini ammansiti dalla lunga maturazione. Ben bilanciato nelle sue parti, lascia un ricordo di sé in un finale di liquirizia. La sintesi di un territorio e di un vitigno, il sigillo del Vulture.

Un vino sontuoso, potente, lunghissimo, imperdibile, opulento e al tempo stesso elegante, al gusto ha un ingresso morbido dovuto al lieve residuo zuccherino. È vellutato e caratterizzato da un lungo finale speziato, di liquirizia e cioccolato fondente. Un vino da abbinare a piatti di grande struttura, ottimo con le preparazioni a base di carne e formaggi dalla grande persistenza aromatica.

Un vino straordinario, premiato da Robert Parker con l'annata 2011 con 95/100-
(Informazioni tratte dal sito callmewine.com e da cantinedelnotaio.it)

TAG: *vino, notaio*