

L'azienda SAC presenterà l'Aglianico Teone vendemmia 2017

di Annamaria Parlato



Domenica 28 ottobre alle ore 18:00 si terrà presso il Ristorante Aglio e Peperoncino dell'Hotel Grazia di Eboli, la presentazione dell'Aglianico Teone vendemmia 2017 dell'Azienda SAC, con un incontro sul tema "Varietà Aglianico Bianco" con il Prof. Pasquale Persico moderato dalla giornalista de' Il Mattino Barbara Landi. A seguire la testimonianza interessante e acuta del Dott. Bruno De Conciliis, imprenditore vinicolo punta di eccellenza del Cilento: "Se avessi prodotto il vino come lo produceva mio padre, non avrei venduta neanche una bottiglia. Quando sento parlare di tradizione, tremo. La tradizione è importante. L'innovazione è fondamentale." Il noto produttore di vini esportati in tutto il mondo ha lanciato l'iniziativa "l'Ateneo del Vino errante" volta alla ricerca dei "semi" culturali di cui c'è traccia nel nostro territorio. Il progetto dei "vini erranti" è stato da lui concepito per la valorizzazione della versatilità della vite che assume la sua identità solo come frutto di contaminazioni. In questo senso va riconsiderato il concetto di vitigno autoctono secondo l'Ateneo dei vini erranti che ha sede a Prignano Cilento. Quante passioni, quante intelligenze e quanto talento sul dorso della balena, persone impegnate ad

evitare che i piccoli paesi muoiano, a centrare il punto della rinascita. L'ultimo – ma solo in ordine di tempo – è il Professor Pasquale Persico: economista, esperto di Politica Industriale, Politica Territoriale ed Ambientale con particolare enfasi sui temi della governance strategica dei processi di sviluppo, “Spesso noi stessi non lo conosciamo. La bellezza di questo territorio è che abbiamo una possibilità infinita di fare mappe di marketing territoriale. Serve per mettere in relazione le persone, identità creativa e diversità fertile si uniranno”. Alle sue ricerche sui vini erranti si deve la scoperta di una varietà di Aglianico bianco che a novembre sarà piantata negli spazi della Piazza Teatro a Cairano (AV) come vigna madre, formando un pergolato. “É l'inizio di una nuova storia. L'Aglianico bianco come varietà coltivata non esiste. Magari è esistita ed è stata anche coltivata in un tempo passato, ma nessuno lo sapeva, perché soltanto oggi è possibile eseguire l'esame del Dna sulla pianta, quindi per combinazione proprio attraverso questo test è stata scoperta una mutazione genetica per cui si è originato un nuovo vitigno di Aglianico bianco. Non possiamo escludere che sia sempre esistito tra i bianchi, però i contadini prima non si soffermavano sulle varietà, le possedevano e consideravano il vino come un'integrazione per l'alimentazione, senza approfondire troppo, era un energetico che aiutava a zappare, a non sentire il freddo e la fatica. Invece adesso si comincia a parlare di vitigni legati ai luoghi, di vini erranti e di altri stanziali, fino a dare una classificazione. Nelle mie ricerche sullo sviluppo locale e i vitigni erranti ho scoperto che a Caggiano era stata riprodotta una varietà rara di vitigno Aglianico: l'Aglianico bianco appunto, già segnalato anche ad Ariano Irpino, continuiamo a dare spazio alle possibilità”. “Il tema del turismo è complesso, le persone visitano luoghi in cui si è stati capaci di creare cose nuove. Tutti hanno dei beni culturali da visitare, tutti fanno i fusilli della tradizione, tutti hanno una sagra tipica. Il vero punto è considerare se la vecchia identità può essere restaurata o va radicalmente

cambiata e secondo la mia opinione va sempre rivoluzionata. Certo mantenendo una consapevolezza rispetto alla propria storia che rappresenta un potenziale, ma con la capacità di fornire nuovi occhi a chi abita questi paesi e a chi li vede per la prima volta, per capire se con una metamorfosi si possono cambiare i parametri anche economici. Bisogna avere la costanza di continuare, integrando le possibilità e alimentando le alleanze positive tra i comuni”.