

Brindiamo ai vini lucani

Alla ricerca del vino buono, schietto e genuino, nelle cantine di Montescaglioso. Con la prima edizione di "In Vino veritas" l'ente Parco della Murgia materana intende inebriare turisti, appassionati e neofiti dei culti di Bacco lungo un itinerario del gusto che lega la conoscenza delle tecniche di produzione e ai luoghi di invecchiamento, alla consuetudine di stare insieme ma senza alzare troppo il gomito. L'itinerario degustativo, che rientra nel Parcomurgia festival 2004, si snoderà ogni anno lungo le cantine del centro storico e nell'Abbazia di San Michele Arcangelo.

Con il "Tempa Rossa" dei vitigni rupestri dell'area del Parco spazio anche ai rossi, ai rosati e ai bianchi di Basilicata. Tanto Aglianico, l'unico doc finora della nostra regione, insieme alle produzioni nostrane dai sapori forti, come il vino primitivo, a quelle da pasto e vini frizzanti per accompagnare ogni pietanza fino agli spumanti per brindare ad ogni ricorrenza.

FRANCO MARTINA

Anno II n. 4 Registrazione Tribunale di Matera n. 208 del 11 aprile 2005
In distribuzione gratuita
Periodico di informazione
del Centro di Educazione Ambientale
dell'Ente di Gestione del Parco
Archaeologic Studies Network
delle Chiese Rupestri del Materano
Via Sette Dolori, 10 Matera 75100
Tel. 0835.556166 fax 0835.537771
info@parcomurgia.it
www.parcomurgia.it

Direttore: Roberto Cibrelli
Direttore responsabile: Franco Martina
Consiglio direttivo:
Roberto Cibrelli (presidente),
Giuseppe Monomarro (vice presidente),
Pio Acito, Cosimo Mongelli,
Michele Olivieri, Giovanni Schiama,
Antonio Terviani
Direttore del Parco:
Salvatore Vito Valentino
Grafica: Pino Losio
Stampa: Antezza Tipografi srl Matera

PARCOMURGIA FESTIVAL 2004

SABATO 19 GIUGNO 2004 MONTESCAGLIOSO

- ORE 19,00 ITINERARIO DEGUSTATIVO NELLE CANTINE DI PORTA SANT'ANGELO E NELL'ABBAZIA DI SAN MICHELE ARCANGELO
- TEATRO DI STRADA TRIK E BALLAK (CIRCUS)
- ORE 22,00 ABBAZIA NOTE RUPESTRI (I SASSI RISONANTI)
- TARANDIRAN TAMBURI DELL'IRAN E DELLA MURGIA



PARCO
della MURGIA
MATERANA



IN VINO VERITAS

Iscrizioni presso i punti di informazione in piazza Roma e in Abbazia Montescaglioso

Le cantine rupestri di Montescaglioso

Il toponimo di Montescaglioso, l'antica Mons Caveosus, testimonia la natura e la specificità del luogo caratterizzato dalla presenza di molte e profonde grotte utilizzate per la lavorazione dell'uva e la conservazione del vino.

L'intera sommità della collina sulla quale sorge il paese, formata da banchi di arenarie facilmente lavorabili, appare incisa da profondi ipogei sviluppati fino a cinque livelli, l'uno sovrastante l'altro. Le grotte più antiche sono cave utilizzate per l'approvvigionamento di materiale da costruzione, successivamente trasformate ed adattate in cantine. Quasi tutti gli impianti sono preceduti da cortili, anche molto grandi, lastricati con acciottolati o basolati in pietra calcarea. Nell'interno i proprietari ricavavano una serie di piccoli spazi necessari ai bisogni quotidiani della casa: la cisterna per le acque piovane e spesso il pozzo con l'acqua sorgiva; la fossa della calce; un piccolo giardino per la piantumazione di essenze aromatiche ed officinali.

Non manca un pergolato, realizzato con travi poggianti su pilastri in tufo, che oltre a fornire ombra, permette la disponibilità di piccoli quantitativi di uva da tavola.

Nel piccolo giardino della cantina, il terriccio è continuamente arricchito dai rifiuti organici provenienti dalle abitazioni e dai resti delle lavorazioni delle vinacce.

Intorno al microcosmo della cantina si realizza e sviluppa un ciclo complesso di attività legate ai bisogni della famiglia.

Le cantine ed i loro cortili sono spesso imponenti e come tali appartengono in genere alle famiglie più abbienti del paese.

Le attestazioni nelle fonti delle cantine risalgono fino al tardo-medioevo ma ne è evidente la presenza anche in epoche più antiche. Le cantine più imponenti di Montescaglioso sono quelle appartenute all'abbazia benedettina di S. Michele. Sotto l'imponente monastero, si sviluppa un vasto reticolo di cavità racordinate tra di loro fino a permettere il collegamento tra l'interno e gli esterni del cenobio. Nelle cavità era stoccata l'imponente produzione di vino dell'abbazia che i monaci vendevano nelle principali città del Regno, ricavandone redditi significativi. La sequenza delle cantine e dei relativi cortili allineati a valle di Porta S. Angelo, crea un habitat particolare, ricco di verde e della piccola fauna selvatica che vive ai margini del centro storico: i grilli, le rondini, i moscardini, le falene e le dornole. Lungo l'ampio sentiero che distribuisce l'accesso alle grotte, risulta particolarmente suggestivo l'affaccio verso la Gravina che permette di osservare dall'alto gran parte del Parco della Murgia Materana.

FRANCESCO CAPUTO



AZIENDA
AGRICOLA
ARTUSO

C.da Mattamone snc
75024 Montescaglioso
Tel. 0835.207379

Responsabile: Vito Artuso
Enologo: Raoul Lenaz
Anno di fondazione: 1990
Vini prodotti: 2
Produzione vinicola totale: 10.000 bottiglie
Superficie vitata: 13,90 ha
Forma di allevamento: tendone. È in atto un processo di riconversione con forma di allevamento a guyot e spalliera
Vitigni: Garganega, Sangiovese



AZIENDA
AGRICOLA
FONTANA-
ROSA

Via Roma, 14 75020
Loc. Terzo Cavone Scanzano (MT)
Tel. 0835.930185

www.fontanarosavini.it
localzo@heraclea.it
Responsabile: Filomena Fontanarosa
Enologo: Massimiliano Di Giorgio
Anno di fondazione: 2000
Vini prodotti: 4
Produzione vinicola totale: 23.000 bottiglie
Superficie vitata: 2,17 ha
Forma di allevamento: tendone, spalliera
Vitigni: Sangiovese, Merlot, Aglianico, Trebbiano



PARCO
DELLA MURGIA
MATERANA

Via Sette Dolori, 10
75100 Matera Tel. 0835.336166
info@parcomurgia.it
www.parcomurgia.it

Coordinatore: Giuseppe Montemurro
Inizio attività: 2003
Vini prodotti: 1



COLLARINO

Via Vittorio Emanuele, 28
85096 Roccanova (PZ)
Tel. 0973.833513

Responsabile: Francesco P. Collarino
Enologo: Francesco P. Collarino
Anno di fondazione: 1987
Vini prodotti: 2
Produzione vinicola totale: 3.000 bottiglie
Superficie vitata: 4,00 ha
Forma di allevamento: cordone speronato, guyot
Vitigni: Sangiovese, Montepulciano



CANTINE
DEL METAPONTINO

Gruppo R.D. Invest srl
s.s. 106 km 449,500
75010 Metaponto (MT)
Responsabile: Roberto Donno
Enologo: Pietro Baccaro
Inizio attività: 2003
Vini prodotti: 5
Produzione vinicola totale: 56.485 hl
Superficie vitata: 138,52 ha
Vitigni: Cabernet, Merlot, Primitivo, Montepulciano, Malvasia Nera, Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano



AZIENDA
AGRICOLA
DRAGONE

Piazza degli Olmi, 67
75100 Matera
Tel. 0835.261740
www.dragonevini.it
info@dragonevini.it
Responsabile: Michele Dragone
Enologo: Martino Annesse
Anno di fondazione: 1920
Vini prodotti: 3
Produzione vinicola totale: 123.000 bottiglie
Superficie vitata: 30,00 ha
Forma di allevamento: tendone, spalliera
Vitigni: Primitivo, Malvasia, Sangiovese, Trebbiano



AZIENDA
AGRICOLA
BIOLOGICA
PISANI

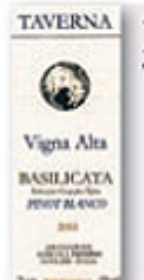
Contrada San Lorenzo
85059 Viggiano (PZ)
Tel. 0975.314663

www.vinibiologicipisani.it
info@vinibiologicipisani.it
Responsabile: Vincenzo Pisani
Enologo: Francesco Pisani
Anno di fondazione: 1985
Vini prodotti: 4
Produzione vinicola totale: 68.000 bottiglie
Superficie vitata: 20,00 ha
Forma di allevamento: spalliera
Vitigni: Merlot, Malvasia, Cabernet, incrocio Manzoni
Certificazioni: Aiab

POGGIO FIORITO srl

Via Vittorio Emanuele, 56
85025 Melfi (PZ)
Tel. 328.7241295

poggiofioritoluciano@interfree.it
Responsabile: Ernesto Casorelli
Enologo: Giuseppe Cognetti
Anno di fondazione: 2003
Vini prodotti: 1
Produzione vinicola totale: 180.000 bottiglie
Superficie vitata: 24,00 ha
Forma di allevamento: Guyot semplice
Vitigni: Aglianico



AZIENDA
AGRICOLA
TAVERNA

Contrada Taverna
75020 Nova Siri (MT)
Tel. 0835.877083

taverna@heraclea.it
Responsabile: Egidio Lunati
Enologo: Oronzo Alò
Anno di fondazione: 1964
Vini prodotti: 6
Produzione vinicola totale: 100.000 bottiglie
Superficie vitata: 18,00 ha
Forma di allevamento: tendone, cordone speronato
Vitigni: Merlot, Chardonnay, Aglianico, Bianco di Gerace, Cabernet, Montepulciano

MONTESCAGLIOSO

Centro storico



COMUNE DI MONTESCAGLIOSO



IN VINO VERITAS

SABATO 19 GIUGNO 2004

PARCOMURGIA FESTIVAL 2004