

Territorio

Alla scoperta del Distretto del Vulture: il territorio che è Città italiana del vino 2026

di: Liliana Rosano

16 marzo 2026



Quel “*Arvum pingue Vulturis*” il “fertile suolo del Vulture” celebrato da Orazio nelle sue *Odi*, è entrato ufficialmente nell’anno di *Città italiana del vino 2026*, il titolo assegnato al distretto del Vulture, un gruppo di quattordici comuni : Rionero in Vulture, Melfi, Ginestra, Barile, Rapolla, Genzano di Lucania, Atella, Acerenza, Palazzo San Gervasio, Lavello, Forenza, Venosa e Maschito, Ripacandida.

Dai Castelli Romani nel 2025, il testimone ora passa al territorio vitivinicolo lucano, terra di uno dei grandi rossi del Sud Italia: Aglianico del Vulture DOCG. Ma questa è anche la terra delle eccellenze gastronomiche, di borghi incastonati nelle alture che nascondono tesori archeologici, di parchi e laghi che sono stati plasmati dal vulcano Vulture.

Ed è proprio il Vulture, il vulcano che si è spento circa 130.000 anni fa, a disegnare un territorio caratterizzato da suoli di tufi, ceneri e lave, cantine che nascono da grotte. Il paesaggio del vino attraversa i quattordici comuni del distretto premiato: tra boschi fitti, terrazzamenti, castelli ed abbazie, lo scenario quasi nordico dei laghi di Monticchio. In questo microcosmo che racchiude condizioni pedoclimatiche uniche nasce l'Aglianico del Vulture DOC e l'Aglianico del Vulture Superiore DOCG. Un vino potente, strutturato, elegante e con sentori che rievocano la natura vulcanica del territorio. Ma questa è anche la terra della malvasia della Basilicata e del moscato bianco, vitigni che si traducono in vini con un'identità specifica legata al territorio.



Cantina di Venosa

Alle pendici del Vulture, da terreni d'origine vulcanica, nascono i grandi vini di Cantina di Venosa, l'unica cooperativa vitivinicola della Basilicata e fra le più importanti del sud Italia, premiata da anni nei principali concorsi enologici internazionali. Una cantina di 350 soci e 800 ettari di vigne coltivate ad aglianico, malvasia di Basilicata, moscato bianco, merlot; una cantina moderna, radicata nel territorio, attenta alle innovazioni, composta da oltre il 50% da giovani, eredi di una generazione di piccoli vignaioli che si rinnova e si aggiorna con idee, energie, competenze, visioni.

Tra nuovi progetti di sostenibilità, vigne sorvegliate dal satellite, vini affinati sotto il mare e strutture all'avanguardia per l'efficienza aziendale – imbottigliamenti, spedizioni – Cantina di Venosa è riconosciuta come un'azienda modello della cooperazione: una comunità di piccoli vignaioli fondata nel '57 e cresciuta costantemente nei numeri e nella qualità dei suoi vini; dal *Carato Venusio Superiore*, un Aglianico del Vulture Docg, potente, strutturato, elegante, al *Matematico*, il grande rosso delle migliori vendemmie, da un taglio bordolese di uve merlot e aglianico, affinato 6 mesi in barrique francese. E poi bianchi da uve malvasia di Basilicata, rosato da aglianico in purezza, bollicine metodo classico e, ultimo arrivato, un Aglianico del Vulture che riposa 6 mesi a 50 metri sotto il mare.

Sono le espressioni enologiche di una cantina modello in una terra ricca di storia e cultura, Venosa (Potenza), la cittadina di Orazio, poeta romano del *Carpe Diem*, e del madrigalista Carlo Gesualdo. Ma anche un borgo fra i *"Borghi Più Belli d'Italia"*, all'ombra del castello Angioino e del vulcano Vulture. Fondata nel 1957 da 27 soci, Cantina di Venosa è oggi una cooperativa di 350 viticoltori (oltre il 50% giovani) e 800 ettari di vigne, con una resa di 50mila quintali d'uva (90% aglianico) e 35mila ettolitri di vino. Complessivamente produce 2 milioni di bottiglie – su un potenziale di 5 milioni – più un 60% di vino sfuso. Ben 21 le etichette, in maggioranza di Aglianico del Vulture sia Doc che Docg, ma presto qualche novità.

La tutela dell'ambiente, il rispetto delle persone, la sostenibilità sociale ed economica sono valori che ispirano da lungo tempo l'attività di Cantina di Venosa, oggi scritti nero su bianco e tradotti in azioni concrete; non parole vuote. Cantina di Venosa ha sottoscritto tre documenti fondamentali per la vita aziendale e la sua idea di fare impresa: il Bilancio di Sostenibilità, il Codice Etico, la Politica di Sostenibilità e di Sicurezza Alimentare. Tutto questo anche per mantenere e migliorare la qualità dei vini, nel rispetto dei disciplinari di produzione delle Doc e Docg Aglianico del Vulture e della Igp Basilicata.



Una cantina innovativa, funzionale e – presto – enoturistica

Nella sede di Cantina di Venosa è in corso un grande piano di riorganizzazione degli spazi, con obiettivi di efficienza logistica e produttiva, accoglienza ed enoturismo. I lavori si concluderanno entro il 2026 e prevedono nuovi spazi e la riorganizzazione e il riutilizzo di quelli esistenti, rivestiti da materiali moderni. Il progetto architettonico della "nuova" Cantina di Venosa rappresenta una scommessa sul futuro per un'azienda cooperativa, l'unica nella Basilicata del vino e una fra le più importanti nel sud Italia, che punta adesso a sviluppare anche l'enoturismo. Venosa è la città del poeta romano Orazio e del madrigalista Carlo Gesualdo.

Si trova alle pendici del vulcano Vulture ed è nella rete dei *Borghi Più Belli d'Italia*; tra i suoi gioielli il Castello angioino e l'*Incompiuta*, un'abbazia del XII secolo mai completata.

Concepita su due livelli, di cui uno interrato, la nuova cantina avrà un'area accoglienza di 320 mq, un punto vendita, una grande sala degustazione, la cucina, i servizi e 4 colonnine di ricarica per le auto elettriche. Al piano interrato è prevista una sala convegni da 250 posti con bottaia a vista. La copertura in materiali riciclabili ecosostenibili e travi di legno sarà integrata da pannelli fotovoltaici e includerà una terrazza eventi di 500 mq, compreso il corridoio di salita. La nuova cantina sarà pronta entro il 2026.



Invece, per la vecchia cantina il progetto prevede pannelli e soluzioni di coibentazione per migliorare l'impatto ambientale, i consumi energetici e l'estetica; tutto secondo uno stile contemporaneo giocato sul grigio perla. I lavori della vecchia cantina si concludono nel 2025.



L'azienda, intanto, ha realizzato un magazzino automatizzato che contiene fino a 200mila bottiglie, gestito da un robot e un software che lo comanda a distanza per spostare i pancali e le merci, governabile dagli uffici attraverso codici di ordine. Il sistema ha permesso di velocizzare i movimenti e razionalizzare gli spazi. Qualche anno fa era già stata modernizzata la linea di imbottigliamento – macchinari da 5.000 bottiglie/ora – un sistema che utilizza azoto puro al 99,5% nel processo di riempimento e tappatura, consentendo d'abbattere alcuni costi e aumentare l'efficienza e la competitività. Ad aprile 2022 Cantina di Venosa ha ricevuto l'*Oscar Green* di Coldiretti – categoria giovani *under 40* – per il progetto di mappatura satellitare dei vigneti, curato dall'enologo Donato Gentile. Un progetto cominciato nel 2018, che prevede la scansione settimanale delle vigne in località Iatta (150 ettari) tramite il satellite *Sentinel 2*. Attraverso il software *Oenoview* le immagini sono "colorate" dal rosso al verde chiaro, per esprimere il grado di contenuto idrico: forte carenza *versus* buona dotazione. Il sistema ha permesso di registrare l'indice di vegetazione del vigneto e intervenire in modo mirato. Escludendo i casi di cielo nuvoloso, permette infatti di ottenere, di settimana in settimana, la fotografia dell'intero ciclo vegetativo per individuare, ad esempio, dove c'è stress idrico o dove si verificano i rischi di malattie patogene. In tal modo la cantina può prevedere condizioni di stress idrico, avere uno storico tematico, individuare i rischi di malattie patogene, etc., tutto validato da visite dirette in vigna. Infatti, attraverso la collaborazione del centro sperimentale di Alsia Basilicata, l'azienda riceve bollettini settimanali sui trattamenti da fare, in base alle condizioni climatiche (piovosità, umidità, vento, temperatura). Inoltre, dal 2023 Cantina di Venosa si è munita di una nuova applicazione – *trapview* (per smartphone e Pc) – che attinge informazioni da una rete di 10 stazioni che monitorano i 700 ettari di vigneto dei 300 soci. Questo permette di tenere sotto controllo il problema della tignoletta (*Lobesia botrana*), un pericoloso parassita della vite e d'intervenire filare per filare, prima che si manifestino condizioni avverse.

Venusia, la città del poeta Quinto Orazio Flacco

“...Quindi me ne torno a casa, al mio piatto di porri, di ceci e di lagane”, scrive il poeta Orazio nell’opera *Satire*. La sua “casa” è Venosa, la città che gli ha dato i natali e un legame indissolubile attraverso uno dei suoi piatti ancora iconici: lagane e ceci. Le *laganae*, strisce di pasta fatte di acqua e farina, che alcuni storici definiscono le antesignane delle lasagne, si preparano ancora oggi nel Vulture e la ricetta “lagane e ceci” fa parte di una cucina povera e sana, come quella elogiata da Orazio. A Venosa, uno dei *Borghi più belli d’Italia*, si continuano a tramandare tradizioni gastronomiche come gli *strascinati*, una pasta fatta a mano condita con cacio ricotta grattugiato o con rape e peperone crusco; le favette e cicorie; il baccalà con peperoni; la vellutata di cicerchie con funghi.

Risale alla cultura contadina lucana anche la *ciambotta*: un misto di ortaggi che viene servito all’interno di una pagnotta arricchita con uova. Venosa è anche famosa per i *Sospiri*, pasticcini soffici a cupola, ripieni di crema chantilly, limone o cioccolato.

Viaggio nei borghi di Melfi, Barile, Ripacandida

Residenza cara ai re normanni, Melfi si adagia su un colle vulcanico, ai piedi del Vulture. La mole quadrilatera del Castello dalle dieci torri, e il Duomo, con il campanile duecentesco, segnano il profilo di questa città che fuori dall’abitato nasconde suggestive chiese rupestri con affreschi bizantini.

Melfi ha dato i natali al *marroncino* di Melfi, una castagna pregiata che si fregia del marchio Igp, e ai *calzoncelli* di Melfi, piccoli panzerotti cotti al forno e preparati con una sottilissima sfoglia che racchiude cioccolato fondente, mandorle tostate, zucchero e scorza di mandarino.

Noto per essere una delle principali comunità *arbëreshë*, Barile conserva l’identità culturale italo-albanese anche nella sua tradizione gastronomica. Il piatto tipico per eccellenza è infatti il *Tumact me tuez* : tagliatelle rustiche con pomodoro, mollica frita, noci tritate e alici. Altra testimonianza *arbëreshë* sono anche le cantine scavate nel tufo, le cosiddette *sheshe*.

Abbarbicata su una “bianca rupe”, da qui probabilmente il nome Ripacandida, il borgo è conosciuto anche come la “piccola Assisi” della Basilicata per gli affreschi di scuola giottesca che decorano le pareti del santuario di San Donato . Città del vino, dell’olio – si coltiva la cultivar autoctona, Ogliarola del Vulture- e del miele, all’apicoltura viene dedicata l’attività dell’azienda Rondinella, che oltre a produrre una ventina di tipologie di miele, ha creato un home restaurant e una honey spa dove il ronzio delle api diventa terapeutico.

Dove mangiare nel distretto Città italiana del vino 2026

Venosa

Al Baliaggio

Front Page – Al Baliaggio Ristorante Venosa

Ganea

www.ganearistorante.it

Il Brigante (Trattoria Pizzeria)

via Colonnello Ruggero, 1 Venosa (PT)

Bali- Vineria con cucina

Largo Orientale 18, Venosa (PT) IG@balivineria

Al Frantoio

Via Roma 211, Venosa (PZ) IG @ristorantealfrantoiovenosa

Locanda Oraziana

Via Vittorio Emanuele II 110, Venosa (PZ) – IG@trattoria_locandaoraziana



Melfi

Novecento

Novecento Melfi

Agriturismo Sant'Agata

Agriturismo Sant'Agata cucina tipica lucana a Melfi



Ripacandida

Apicoltura Rondinella

Via Raffaele Ciriello 36, Ripacandida (PZ) – www.mielerrondinella.it

Le cantine

Cantine di Venosa

Lo shop online di Cantina di Venosa; vini a partire da € 4,90.

Cantine del Notaio

Cantine del Notaio Shop > nati in terre vulcaniche, regali aziendali – Shop di Cantine del Notaio, Aglianico del Vulture e prodotti tipici Lucani, regali aziendali

Tenute Lagala

Tenuta Lagala

Donato D'Angelo

Home page

Terra dei Re

Terra dei Re: Aglianico del Vulture – Cantine Terra dei Re: Aglianico del Vulture

Elena Fucci

AZIENDA AGRICOLA ELENA FUCCI

Basilisco

Basilisco Vini – Basilisco racchiude nei suoi vini lo spirito del Vulture e di questa terra vulcanica, la sua ricchezza intensa, la sua tradizione senza tempo.