

IN VINO  
VERITAS



SCETTABBANN  
IN CONCERTO



## IL VINO E LA GROTTA

Le più antiche testimonianze della cultura della vite, nel territorio di Montescaglioso, si rintracciano già nel VII secolo a.C. nell'abitato indigeno di Lama di Mille ove gli archeologi hanno rintracciato testimonianze di coltivazioni e impianti di spremitura delle uve associati spesso all'ulivo. Il vino accompagna i rituali ed i ruoli del mondo antico e costituisce una importante voce della produzione agricola ma anche del paesaggio e dell'organizzazione degli abitati ove lo scavare grotte per conservare soprattutto il vino, diviene una pratica costante e ben radicata. Il nome di Montescaglioso compare per la prima volta nell'anno 893 come Monte Scaviosum, con un evidente richiamo al monte scavato dalle grotte vinarie.

Dal secolo XI, con i Benedettini dell'Abbazia di S. Michele, viticoltura e produzione di vino sono quasi un'industria poiché costituiscono una delle principali apporti economici alla vita dal monastero. Nei secoli XI e XII i documenti dei monaci citano vigneti all'Avinella, Madonna La Nova, Murro ed altri numerosi feudi rurali. Tra i secoli XVI e XVII, oliveti e vigneti, coprono le colline intorno al paese. I vini di Montescaglioso, sono ritenuti tra i migliori del materano e tra questi spiccano le produzioni dei monaci e del Marchese che hanno anche attrezzato ed organizzato ampie cantine in grotta. Un numero imponente di cavità artificiali, ancora tutte efficienti fino agli anni sessanta del novecento, si articola nel sottosuolo del paese con un reticolo di grotte su più livelli. I saperi del mondo agricolo sembrano concentrarsi nel microcosmo della cantina ove ogni spazio ha una funzione precisa e certa. Le vasche per la fermentazione sono in prossimità degli ingressi o nel cortile tanto da poter evacuare immediatamente i pericolosi gas prodotti dai mosti. Nelle airole del cortile si depositano le vinaccie che produrranno un terriccio grasso e fertile nel quale si planteranno le erbe che occorrono nella mensa quotidiana. Nella parte più profonda della grotta si pongono le botti e le damigiane protette dal buio e da una temperatura costante. Si scava una cisterna per l'acqua piovana ed un pozzo per intercettare l'acqua sorgiva. La porta sarà di legno per non aumentare le temperature interne mentre alcune finestrelle permetteranno una buona areazione. Il buon cantiniere lascia sempre aperto un varco per le rondini che entreranno o nidificano nella grotta: è un buon auspicio ma soprattutto faranno strage di moscerini e insetti. Alcune grotte sono attrezzate con collegamenti trasversali da utilizzare per passare nella cantina adiacente in caso di crollo della propria. Ad ottobre, infine, il profumo del mosto si propaga dalle cantine ai vicoli segnalando un passaggio cruciale di cicli agricoli e stagionali in attesa, tra Novembre e Dicembre, dell'apertura delle prime botti.



CITÀ DI MONTESCAGLIOSO

DEGUSTAZIONE VINI DEL TERRITORIO  
CANTINE CIFARELLI  
DITARANTO VINI  
MASSERIA DEL MEZZANO  
TENUTA PARCO DEI MONACI



fe  
sr Basilicata 2007 | 2013



Investiamo sul nostro futuro



IN VINO  
VERITAS

4 AGOSTO 2012  
ABBAZIA DI S. ANGELO  
MONTESCAGLIOSO



SCETTABBANN  
IN CONCERTO  
- ORE 21.00 -



FESTA DEL LIBRO

ASSESSORATO ALLA CULTURA

CITTÀ DI MONTESCAGLIOSO  
ASSESSORATO ALLA CULTURA – ASSESSORATO ALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E TURISMO  
IN COLLABORAZIONE CON: PARCO DELLA MURCIA MATERANA,  
CENTRO DI EDUCAZIONE AMBIENTALE DI MONTESCAGLIOSO COOPERATIVA,  
ENOTECA PROVINCIALE



  
**IN VINO  
VERITAS**  
4 AGOSTO 2012  
ABBZIA DI S.ANGELO  
MONTECAGLIOSO  
PIAZZA GIOVANNI PAOLO II  
**SCETTABBANN**  
IN CONCERTO  
- ORE 21.00 -



CITÀ DI MONTECAGLIOSO

