

Verticale di Cantina di Venosa, secondo la grammatica del Gesualdo

scritto da Riccardo Isola | 06/12/2023



Tre annate, 2006, 2008 e 2017, per rappresentare l'identità di sorso attraverso uno dei più eleganti e autentici vini prodotti dalla Cantina della Lucania

Tra i sorsi che abbiamo assaggiato durante il wine tour in terra di Vulture, tenutosi a inizio dicembre 2023, spicca la verticale dedicata al **Gesualdo da Venosa**. Uno dei prodotti di punta della cooperativa vitivinicola di questa parte di Basilicata all'ombra del grande vulcano, che sfida non solo il tempo ma anche e soprattutto la capacità di raccontare, attraverso sorsi importanti, fieri e di grande corpo, un territorio a forte vocazione enoica.

Verticale di Gesualdo da Venosa, l'Aglianico di Cantina di Venosa

Abbiamo testato il Gesualdo da Venosa con tre annate (2006, 2008 e 2017) capaci di rappresentare la sua personalità viva e potente. Ecco la nostra fotografia dell'Aglianico del Vulture DOP della Cantina di Venosa ([qui alcuni dettagli sull'azienda](#)).

Il Gesualdo da Venosa: un vino che esce solo nelle migliori annate

Il **Gesualdo da Venosa** è ottenuto da **uve Aglianico in purezza**, allevate a spalliera (4.000 piante/ha; 60-70 quintali/ha) a 400-450 metri slm in vigne di 40-50 anni d'età, vendemmiate a fine ottobre. Un rosso che affina in botti di rovere francese di 225/300 litri per circa 9 mesi e imbottigliato con una metà di vino affinato, invece, in serbatoi d'acciaio inox. **Un vino che esce solo nelle migliori annate.**

Generalmente si presenta di **colore rosso porpora profondo** e impenetrabile, fin da subito conquista l'olfatto con un **bouquet vinoso e inebriante**, dai chiari sentori di frutti neri maturi e piccole spezie. **Al palato è asciutto, pieno** e con sentori che rievocano la natura vulcanica del territorio, appena tannico, denso, vellutato. E' compagno ideale per cene importanti, versatile dai primi saporiti ai secondi.



Le tre annate di Gesualdo da Venosa (Foto © Riccardo Isola).

Il Madrigale - Aglianico del Vulture Dop 2006

È il più anziano dei tre campioni, e non a caso si chiama ancora **Il Madrigale**. Lo si vede bene nel colore che tende al mattonato. Al naso l'impatto immediato è di un vino che già sta attraversando la fase discendente della sua vita. Del resto siamo comunque a sfiorare i 20 anni...

Spicca un frutto rosso tendente al surmaturato con grande imprinting floreale, in rosso, ma in fase di appassimento ed essiccazione. C'è però una sferzata minerale, soprattutto di nota di gesso bagnato, che contrasta con le note terziarie dolci e di confettura. **Al sorso invece è una sorpresa assoluta.**

Un vino che entra vivo e vibrante. La sferzante acidità è ancora presente e permette al vino di entrare lineare e verticale per poi allargarsi con la forza dei sentori di agrumato (chinotto e arancia sanguinella) e di china. Tracce ematiche e di tabacco Kentucky si integrano con un tannino ormai morbido e integrato. E' ancora vibrante anche se curvy, molto lungo e persistente

Gesualdo da Venosa - Aglianico del Vulture Dop 2008

Che vino signori miei! Già al colore si presenta vivo e possente. Di un rosso impenetrabile e austero. Caratteristiche che si ritrovano all'olfatto in cui le note di frutta rossa matura giocano con una bellissima e particolare nota di tartufo nero scorzone. Anche qui emerge la nota ematica e di tabacco, forse più in polvere, e quella nota resinosa e balsamica che si appoggia alla frutta sottospirito. Il sorso è magistrale. Forse ancora un po' tannico. C'è una bellissima e "rinfrescante" terziarietà più piccante e verde, con un frutto croccante come la susina. Ritorna la mineralità a metà palato, di gesso bagnato, che si allunga su una texture di copro e struttura alcolica equilibrata e fragrante. Un grande vino che ha davanti ancora una lunga vita e che saprà sicuramente regalare emozioni alcoliche, sia da solo che in accompagnamento a piatti strutturati e importanti.

Gesualdo da Venosa - Aglianico del Vulture Dop 2017

È il più austero e giovane della batteria; del resto ha solo cinque anni. Ma già decanta una longevità che lo accompagnerà per almeno due decenni. Il rosso anche qui è impenetrabile, glicerico e alcolico al naso esplode il frutto rosso-nero. Una bellissima nota fumée si abbraccia a quella più ematica e ferrosa. Tripudio di ciliegia ancora croccante che gioca con una sferzata balsamico-mediterranea (mentuccia) rinfrescata ulteriormente dalla nuance minerale di gesso e grafite. **Al sorso è concentrazione di frutto vivo:** rosso, succoso e ammaliante. Il tannino, ancora un po' verde, rallenta l'esplosività verace di questo vino che è ancora giovane, seppur già pronto per gli amanti delle immersioni alcoliche esplosive. Lungo e rotondo, questo è un vino che suggeriamo l'acquisto per la sua capacità d'invecchiamento.

Cantina di Venosa

Via Appia, 86 - Venosa (Pz)

www.cantinadivenosa.shop