

## Elena Fucci: storia di un amore per l'Aglianico del Vulture

*"Alle 11 nonno Generoso, 86 anni, ha finito di lavorare già da un pezzo, si sveglia prestissimo, come tutte le persone della sua età, e solitamente è già per vigne alle 5/6 di mattina. Alla sua età, bontà sua, è ancora operativo e mi dà una grande mano. Senza di lui, oggi, probabilmente non ci sarebbe il Titolo".*



Nonno Generoso a lavoro. Foto: Tiberio Fucci

Sono a Barile, in Contrada Solagna del Titolo, e a parlare è **Elena Fucci**, giovane e bravissima vignaiola del Vulture, che finalmente sono passato a trovare dopo anni che glielo promettevo. Mentre passeggiamo, con orgoglio, mi parla ancora del suo territorio e delle sue vigne a cui ha dedicato la sua vita con un atto d'amore che ha una data ben precisa.

*"Sai, Andrea, la mia famiglia per anni era solita vendere le uve, come fanno ancora tanti contadini della zona. Mi ricordo che nonno mi diceva che, quando era lui alla guida della cantina, l'aglianico lo vendeva abbastanza bene a clienti del napoletano. Ben 100.000 lire al quintale. Poi le cose sono cambiate, nel 2000 si era ventilata la possibilità, quasi una necessità, di cedere tutti i vigneti di proprietà. Si stava quasi per fare il "grande passo" ma alla fine non ce l'ho fatta, volevo troppo bene a questa terra e non potevo sopportare che qualcuno mi portasse via i vigneti da sotto lo sguardo (la nostra casa è al centro dei vigneti) e che qualcun altro potesse sfruttare le potenzialità dei miei vecchi vigneti.*

*Stravolgendo tutti i programmi, decidemmo perciò con la mia famiglia di tenere duro rafforzando ulteriormente l'impegno con la creazione di una vera e propria impresa che prese vita proprio quell'anno con la consulenza enologica di Sergio*





*Paternoster, nostro grande amico. Nel frattempo decisi di andare a studiare enologia a Pisa e nel 2004 affrontai da sola la mia prima vendemmia. Ricordo ancora l'emozione..."*



Vigneti



Vigneti







Vigneti

Mentre continuiamo la nostra discussione camminando per Contrada Solagna, mi rendo conto che la famiglia Fucci possiede un patrimonio ampelografico di grande bellezza formato da vecchi vigneti di età compresa tra i 50 e i 70 anni impiantati a circa 600 metri s.l.m. su un terreno, ovviamente, di tipo vulcanico e fortemente minerale. Scrutandolo bene è possibile leggere, anche cromaticamente, la storia della territorio caratterizzata da diverse fasi eruttive che hanno creato un substrato composto da colate laviche, lapilli e ceneri intervallati da fasi di stasi composte da strati di argilla.



Tornando verso casa Fucci, vedo stagliarsi la struttura di quella che diventerà entro





Tornado verso casa Fucci, vedo stagliarsi la struttura di quella che diventerà entro brevissimo tempo la nuova cantina. La struttura, progettata da Adriana La Bella, sarà al tempo stesso moderna e di basso impatto ambientale grazie all'impiego di materiali di recupero e all'uso di tecnologie atte a ridurre il più possibile i consumi energetici



La struttura della nuova cantina ad Agosto 2013

L'attuale cantina, invece, sorge accanto alla nuova, ed è ricavata dai vecchi locali sotto l'abitazione di famiglia (Torre Titolo) ed è rimasta così come Elena l'ha ereditata: intima, con dimensioni artigianali, trasudante di storia visto che da queste parti nonno Generoso ricoverava le attrezzature agricole e, probabilmente, sperimentava le prime vinificazioni di aglianico.

Sempre da queste parti, ed è certezza, Elena ha pensato al suo unico vino, un Cru di aglianico del Vulture che, già a partire dal nome in etichetta, **Titolo**, desse chiari ed indistinguibili riferimenti alla zona di provenienza.

*"Un unico vino" - mi spiega Elena - "per motivi oggettivi legati alle rese dei vigneti e la qualità data dalla maturità delle piante; un unico vino per rappresentare al meglio la specificità dell'Aglianico e la territorialità del Vulture, che offre a questo vitigno un'espressione unica; un mix di microclima e di terroir che in Contrada Solagna del Titolo regala una delle migliori espressioni possibili"*



**Titolo** è un Aglianico del Vulture moderno ma non modernista, che Elena vinifica in acciaio per circa 10 giorni per poi passare in barrique nuove di rovere francese per circa 12 mesi per poi, una volta imbottigliato, affinare ulteriori 12 mesi.



Il vino, già nel millesimo 2002, la prima annata, è oggetto di culto tanto che la guida del Gambero Rosso gli assegna i 3 Bicchieri. E' solo l'inizio. Elena non si ferma più, diventa sempre più brava, e il successo di critica e di pubblico la ripaga dei tanti sacrifici. Arrivano, a pioggia, ancora i 3 Bicchieri con le annate 2005, 2006, 2007, 2008, 2009 e 2010 e altri grandi riconoscimenti con le guide Bibenda, Espresso e Slow Wine.

Elena ha coltivato un sogno e, a 32 anni, è diventato realtà.





Fortunatamente la famiglia Fucci cerca, nei limiti, di mantenere sempre uno storico dei vini e così, gentilmente, per finire la visita, ci stappa **TITOLO 2005**, figlio di un'annata fresca, che presenta un naso dall'ottimo apporto speziato a cui si aggiungono, col tempo, fragranti sensazioni di ribes, freisa, amarena, tabacco da pipa. Al sorso, dopo 8 anni, mostra una maggiore morbidezza, rotondità equilibrato da un tannino ancora scalpitante e da una sferzante acidità che ben supportano la dotazione alcolica del vino che da queste parti non è mai irrilevante. Finale durevole e voluttuoso. Insomma, un grande Aglianico per una grande e giovane produttrice.

Brava Elena, avanti così!

