

**Consorzio del Franciacorta  
GIUSEPPE SALVIONI È IL NUOVO AMMINISTRATORE DELEGATO**

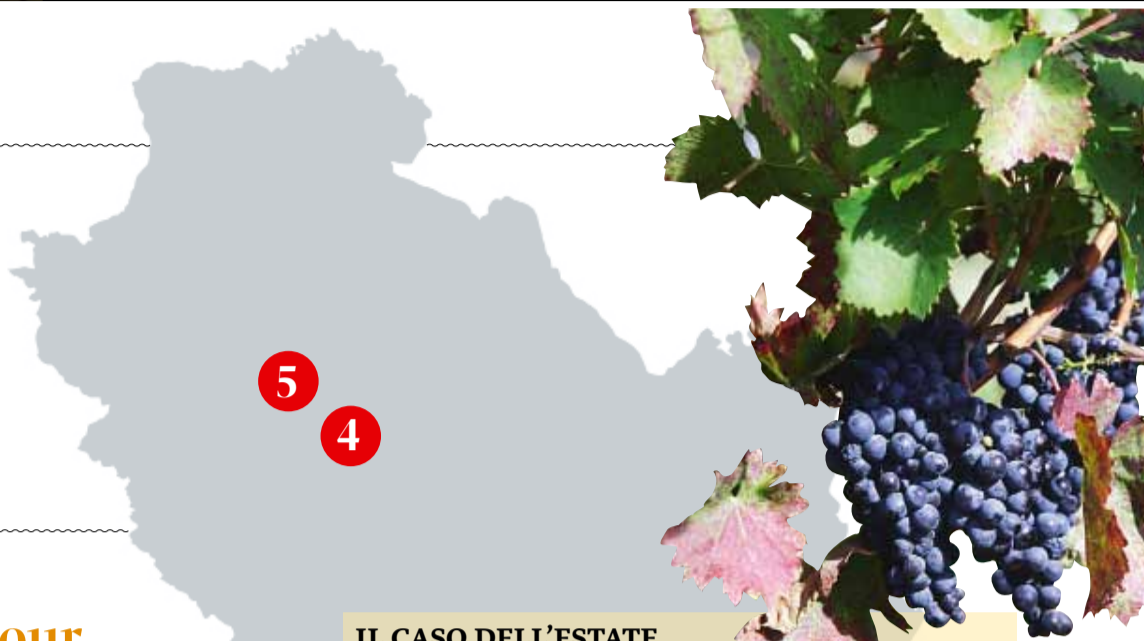
È Giuseppe Salvioni l'amministratore delegato del Consorzio del Franciacorta. La nomina rientra tra le novità introdotte dal piano di sviluppo operato in sede consortile per promuovere l'eccellenza delle bollicine franciacortine e del loro territorio. "Con l'insediamento Salvioni il Franciacorta punta a crescere ulteriormente - afferma il presidente Maurizio Zanella - passando a una gestione di stampo manageriale che segua le linee programmatiche e strategiche dettate dall'Assemblea dei Soci".



**Autochtona 2010  
7° FORUM NAZIONALE DEI VINI AUTOCTONI**

Dal 25 al 28 ottobre presso Fiera Bolzano avrà luogo la settima edizione di Autochtona, il forum nazionale dei vitigni autoctoni. Un viaggio alla scoperta dei vini tipici del nostro territorio. La manifestazione si svolgerà in contemporanea con Hotel, la 34° fiera internazionale dedicata all'ospitalità alberghiera, alla gastronomia e al turismo. Il 25 e il 26 ottobre saranno presenti i produttori, il 27 e 28 le degustazioni proseguiranno con i sommelier Ais dell'Alto Adige. Info: www.autochtona.it

# di viaggio e Basilicata



## 4. Tour tra antichi palmenti

**E**ubea azienda lucana da 50.000 bottiglie l'anno, produttrice di Aglianico del Vulture; sta completando il recupero di alcuni palmenti usati nell'Ottocento per la vinificazione. Sono in una grotta adiacente alle cantine e sono destinati a diventare un motivo di visita per i turisti del vino. Congiuntamente sono previste attività didattiche e degustazioni, sfruttando il rinnovamento complessivo dell'azienda, che dispone anche di una barriera e di una cantina interrata.

Antichi palmenti per la vinificazione nella Cantina Eubea, a Rionero in Vulture, e un'immagine dei vigneti dell'azienda



## 5. Percorsi sotterranei tra botti e barrique



**R**isalgono al Seicento le cantine dell'ex ospedale francescano di Rionero in Vulture, acquistate da Gerardo Giuratrabocchetti, proprietario di Cantine del Notaio, e che già dal 2000 sono aperte ai visitatori. Collegate tra loro da passaggi sotterranei, sono locali di affinamento visitabili individualmente e per gruppi. In una piccola grotta, dallo scorso Natale, è stato allestito anche un originale Presepe del Vino, realizzato su commissione da un artigiano di Rionero. Si tratta di un percorso simbolico, religioso e culturale che mette in scena sotto forma di statuine gli antichi mestieri del paese: vendemmiatori, bottai, ristoratori, cestai, ma anche semplici bevitori. In una seconda grotta collegata troviamo Gesù bambino, Maria e Giuseppe. Al piano stradale, invece, due anni fa Giuratrabocchetti ha inaugurato un punto vendita, un piccolo museo della civiltà contadina e un ampio spazio degustazione con diverse postazioni TV che trasmettono i filmati aziendali sul vino, il territorio e il produttore. In programma adesso un locale per il pernottamento che allargherà le occasioni di rimanere più tempo in azienda.

I locali di affinamento di Cantine del Notaio e una veduta del vulcano Vulture. In basso, nel box, Gerardo Giuratrabocchetti, titolare dell'azienda di Rionero



### IL CASO DELL'ESTATE

#### #AGLIANICODELVULTURE1

La promozione e la comunicazione corrono sul social network. La prima volta della Basilicata

Quest'estate ne hanno parlato praticamente tutti i blog. Si tratta di #aglianicodelvulture1, evento dedicato alla promozione dell'Aglianico e del suo territorio, nato e "cresciuto" grazie al tam tam dei social network (leggi twitter) e che ha fatto partire alla volta di Melfi una quarantina di persone di varia provenienza (professionisti, produttori, blogger, enoappassionati...) tutti accomunati dalla passione per il vino. Ma non solo. Anche dalla voglia di scoprire un territorio ai più sconosciuto, quale il Vulture. A gestire l'organizzazione di questa iniziativa due giorni, Sara Carbone (Carbone Vini) con cui abbiamo scambiato due chiacchiere.

alla scoperta dell'Aglianico si è mossa poi la voglia di conoscere e approfondire un territorio: inteso come prodotti e come ambiente e paesaggio del Vulture. E nessuno si aspettava un posto così bello. Una esperienza quindi anche di turismo, vero e proprio.

#### Quale il plus di essersi mossi "nella rete"?

Innanzitutto la capacità di tenere alta e "viva" l'attenzione sull'evento prima e dopo ma anche durante. Perché è sempre stato attivo un rapporto, un contatto tra chi era presente alla degustazione e chi invece la seguiva da lontano. La rete è uno strumento che ha enormi potenzialità, ma bisogna sempre ricordarsi di esserci come "persone", non puoi usarlo per fare comunicazione come un qualsiasi altro media. Permette di individuare



Sara Carbone (foto Roberto Giuliani)

**Un modo nuovo di raccontare un vino e un territorio, ma forse anche un modo nuovo di fare comunicazione e promozione**

È nato tutto in modo molto spontaneo, per rispondere a sollecitazioni che arrivavano da persone nel social network accomunate dalla passione per il vino. E il vino è uno dei linguaggi del territorio. Non il solo, ma sicuramente uno tra i più importanti. Il cuore di questo tipo di iniziative - ce ne sono state anche altre ad esempio sul Lambrusco - è la degustazione alla cieca fatta di bottiglie del territorio, seduti intorno a un tavolo. Non per decretare un vincitore, ma per capire, confrontarsi... Il rapporto stesso che si instaura tra i produttori non è di competizione ma di condivisione. Accanto

delle strade e se ci sono delle persone realmente intenzionate a percorrerle. Non è mai una comunicazione unidirezionale. Anche in questo caso. Lanciata su twitter l'idea, tempo due giorni le adesioni sono arrivate a 25. Allora siamo partiti.

#### Un evento organizzato "a valle" potremmo dire?

Sì, c'era una domanda reale a cui il territorio ha risposto. E lo ha fatto proponendo una chiave di lettura e una modalità nuova che è uscita dagli schemi di una comunicazione e promozione tradizionale. E i risultati ci sono stati. A.V.

L'OPINIONE GERARDO GIURATRABOCCHETTI

### "L'EMOZIONE DI QUESTI INCONTRI ATTIVA UN PASSAPAROLA POSITIVO"

"Oggi una cantina deve dare una risposta a una domanda sempre più frequente del mercato - sottolinea Gerardo Giuratrabocchetti, proprietario di Cantine del Notaio, azienda di punta dell'Aglianico del Vulture - . Il consumatore vuole capire chi fa il vino, dove lo fa, come lo fa. E' necessario avere anche una sede adeguata per le occasioni di convivialità perché le persone amano distrarsi in una struttura a dimensione d'uomo, dove degustare con calma, conoscere i prodotti, parlare con il produttore. L'emozione di questi momenti attiva un passaparola positivo. Noi riceviamo oltre 3.000 visite l'anno, sempre più spesso di piccoli gruppi, famiglie, amici, perché il modo di viaggiare sta cambiando, gli spostamenti di massa oggi sono meno frequenti. Ricevere i turisti è impegnativo, ma ripaga in soddisfazioni, in vendite dirette e in un aumento della notorietà".



Colazione in vigneto (foto Hande Leimer Vino Roma)



**Vitis Rauscedo**  
Società Cooperativa Agricola

via Richinvelda, 45  
San Giorgio della Richinvelda (Ph)  
tel.0427 94016 - fax 0427 94567  
info@vitisrauscedo.com  
www.vitisrauscedo.com



la vite amica della terra