



Le grotte di Basilisco



di **Paolo Valente** pubblicato il 27 maggio 2023

La cantina ha sede nelle storiche grotte di tufo.

Ci troviamo a **Barile**, in Basilicata, in una terra dal fascino particolare. A fare da sfondo il maestoso **Vulture**, un vulcano, ormai spento, che influenza il territorio sia dal punto di vista dei suoli che climatico. Nulla a che vedere con il caldo del sud Italia. Qui gli inverni sono rigidi, la neve cade copiosa e le estati non sono mai troppo calde.

Ma la particolarità di Barile sono le **Grotte dello Shesh**, una collina che nel 15° secolo venne colonizzata da un gruppo di profughi albanesi che per sfuggire alla dominazione turca si rifugiarono

in diverse aree del sud Italia creando delle comunità che ancora oggi mantengono le tradizioni e la lingua: l'arbereshe. Si insediarono sulla collina di Barile scavando grotte e cunicoli che attraversano il promontorio di tufo creato dalla lava del vulcano. Le grotte che si affacciano sul lato nord mantengono una temperatura costante tutto l'anno di 16-18 °C e sono state sempre utilizzate per la lavorazione e la conservazione di olio e vino. Ed è proprio all'interno di otto di queste grotte che Basilisco effettua tutte le lavorazioni.

Nata alla fine degli anni Novanta, la **cantina Basilisco** è ora diventata, grazie alla qualità delle sue produzioni, un punto di riferimento per l'intero meridione d'Italia. Una decina di anni fa venne acquisita dall'azienda Feudi di San Gregorio a completamento del progetto di recupero delle storiche grotte dello storico Parco delle Cantine di Barile.

Basilisco è gestito da **Viviana Malafarina**, una giovane donna genovese che ha accettato di trasferirsi in questa terra diventando un punto di riferimento per il territorio e per Generazione Vulture, un'associazione di otto produttori nata con lo scopo di portare in giro per il mondo l'aglianico del Vulture facendone conoscere la storia e la qualità.

Di grandissimo interesse è il vigneto storico che Basilisco custodisce con passione. Si tratta di un vigneto promiscuo, dove gli alberi da frutta si intervallano agli ulivi e alle viti, allevate a capanno tradizionale, una sorta di alberello con tre canne di sostegno per ogni vite. Dalle uve di questo vigneto Basilisco produce un vino denominato, appunto, "Storico".

Tra i vini prodotti, in prevalenza Aglianico del Vulture, spiccano alcune etichette che riescono ad interpretare, grazie alle particolarità degli appezzamenti di provenienza, il territorio e tutte le sue sfaccettature.

<https://www.zenomag.com/post/le-grotte-di-basilisco>