



Cantina Paternoster

Con vino e ospitalità, Paternoster mette la Basilicata al centro

Con vino e ospitalità, Paternoster mette la Basilicata al centro

Di [sabrinanunziata](#)

[23 Giugno 2022](#)

Paternoster mette la Basilicata al centro con un nuovo progetto dedicato all'incoming in cantina. La realtà di Barile (Potenza), in orbita al gruppo **Tommasi** dal 2016, ha infatti predisposto un investimento di circa due milioni di euro per il rifacimento di Villa del Barone Rotondo e dell'annessa cantina, situate entrambe nell'area della sede di Paternoster che guarda il vulcano Vulture.

La prima, e quindi la villa, sarà dedicata alla “ricezione e al servizio di alta gamma dedicata agli ospiti della cantina e non solo”, come spiegato a *Pambianco Wine&Food* dall’enologo **Fabio Mecca-Paternoster**. Lungo i tre piani della struttura, l’idea è creare un’*enoteca/wine shop* in cui assaggiare e acquistare i vini del gruppo Tommasi; un ristorante di lusso con il quale “puntare subito alla stella”; e tre camere per il pernottamento.

La cantina del Barone, invece, sarà destinata all’affinamento del Barone Rotondo, che verrà degustato esclusivamente in questa sede. E proprio questo vino sarà un’altra delle novità che, insieme alla villa e alla cantina, vedrà la luce nel 2025, anno in cui l’azienda festeggerà i cento anni dalla fondazione. Il Barone Rotondo, nello specifico, è frutto dell’aggiustamento di Rotondo, vino già prodotto dell’azienda. “La volontà era creare un vino che desse ancora più prestigio e nobiltà a questo luogo”, specifica l’enologo. “Quando abbiamo fatto la scoperta della cantina del Barone Rotondo è venuto istintivo pensare a qualcosa per celebrarla e quindi abbiamo deciso di modificare il Rotondo facendolo diventare una riserva superiore”.

Il nuovo Rotondo sarà quindi posizionato anche al di sopra del Don Anselmo, Aglianico del Vulture Doc, vino di punta dell’azienda che prende il nome dal fondatore di Paternoster e che viene realizzato solo nelle annate migliori e in un numero di bottiglie che oscilla tra le 9-12 mila a seconda della vendemmia.

Nell’ottica di una “strategia totalmente nuova”, vino e ospitalità viaggiano pertanto all’unisono in casa Paternoster. L’azienda, infatti, ha iniziato circa 10 anni fa ad attrarre ospiti in cantina con visite e degustazioni ma è dagli ultimi tre anni, complice anche la pandemia, che l’hospitality è cresciuta e, al 2025, vedrà la sua piena espressione. Fino ad ora, i visitatori sono all’80% italiani e al 20% stranieri, tutti accomunati da una conoscenza medio-alta del vino.

Paternoster realizza attualmente circa 120mila bottiglie l’anno ma “il desiderio sarebbe quello di arrivare a 200mila, in quanto ci sono all’attivo delle trattative per l’acquisto di nuovi terreni”. La totalità di queste viene distribuita nel mondo horeca e soprattutto in Italia, che genera circa il 60% dei ricavi, con una propensione per le regioni del Sud Italia come Basilicata, Puglia e Campania e Roma città.