

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE · NEWS

AGLIANICO, PERLA NERA DEL SUD



AIS MILANO · 18 NOVEMBRE 2016

♥ 0 👁 158 ➦ 0



grappoli_di_uva_aglianico

Aglianico, perla nera del sud



In collaborazione con **AIS Milano**.

L'aglianico è uno dei vitigni maggiormente diffusi al sud anche se solo la Campania e la Basilicata hanno Denominazioni di Origine Controllata e Garantita a esso dedicate.

Si tratta di un vitigno dalle origini antiche anche se non ne sono chiare le origini. Sembra sia stato introdotto dai greci tra il VII e il VI secolo a.C.; il nome deriverebbe dal termine Ellenico. Altre teorie riconducono invece ad una città della costa tirrena lucana, la città di Elea (Eleanico). Quasi sicuramente è da escludere la derivazione dalla parola latina "juliatico", ovvero uva che matura in luglio, in quanto si tratta di un vitigno a maturazione tardiva. In zona esistono numerosi altri nomi di vitigno che possono essere ad esso ricondotti: gnanico, ellenico, agnanico solo per citarne alcuni. Probabilmente sono le uve dalle quali gli antichi Romani producevano il celebre vino di Falerno, zona alle pendici del monte Massico: una sorta di denominazione *ante litteram*.

L'aglianico è un vitigno difficile da coltivare e da vinificare. I tannini richiedono anni per essere addomesticati mentre l'importante vena acida ne garantisce la propensione all'invecchiamento. Ricco di polifenoli, necessita di rese basse e di una buona selezione del legno da utilizzarsi per l'affinamento. Una non perfetta tecnica di vinificazione possono renderlo banale.

Sensibile alla siccità e al caldo torrido sopporta bene il freddo, predilige i terreni collinari di origine vulcanica, argillosi e calcarei. Viene coltivato anche a quote elevate, sino ai 700-900 metri, quote che vengono spesso raggiunte in entrambe le zone particolarmente vocate: Taurasi e Vulture.

La DOCG Taurasi, istituita nel 2011, comprende l'areale di 17 comuni irpini in provincia di Avellino e prevede la presenza di aglianico per una percentuale minima del 85%. Il disciplinare stabilisce un affinamento obbligatorio di almeno 36 mesi di cui almeno 12 in legno che salgono rispettivamente a 48 e 18 per la versione riserva. Il metodo di allevamento delle viti sono le "alberate taurasine", ovvero alti festoni di derivazione etrusca.

Recenti studi hanno dimostrato come l'aglianico di Taurasi sia geneticamente identico a quello coltivato nel Vulture o nel Taburno anche se poi i vini prodotti evidenziano differenze dovute alla diversità dei terreni e ai differenti microclimi.

Ancora in Campania, la DOCG Aglianico del Taburno, si stende su 13 comuni beneventani e prevede l'utilizzo del vitigno aglianico per almeno l'85% del totale e periodi di affinamento di 36 mesi per la versione riserva e di 24 per la versione base.

In Basilicata, la DOCG Aglianico del Vulture Superiore, istituita nel 2010, prevede l'utilizzo del vitigno aglianico al 100%. L'area comprende 15 comuni ubicati sui terreni vulcanici che costituivano il cratere dell'ormai spento vulcano del Monte Vulture.

I vini che si ottengono nelle tre denominazioni sono strutturati, da lungo invecchiamento; si dipanano in intense note color rosso rubino con riflessi tendenti al granato. I profumi, di grande impatto, spaziano dal vinoso al fruttato e al floreale per concentrarsi su note speziate dopo un lungo affinamento. In bocca sono vini pieni e corposi, sapidi, ricchi di tannino e con una buona spalla acida.

Tentando una semplificazione delle caratteristiche per zona, i sentori più freschi di violetta, ciliegia matura e tabacco presenti nel Vulture, si trasformano, a Taurasi, in sentori più maturi con una componente importante di spezie quali chiodi di garofano, liquerizia e pepe nero. Nel Taburno le spezie perdono di intensità a tutto favore di aromi di frutta nera matura.

In cucina, trova il giusto abbinamento a cibi ricchi quali brasati e arrosti e formaggi stagionati.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: aglianico Ais Milano Taurasi vino Vulture wine

THE AUTHOR

AIS MILANO

