



Aglianico

Origine e cenni storici

Ha origini antichissime. Forse la sua coltivazione era praticata ai primordi di Roma (Carlucci in "Viala e Vermorel", 1909) per produrre il vino *Gauranum*, un tipo di *Falerno*. Sarebbe stato introdotto in Italia dai Greci, all'epoca della fondazione di Cuma o poco più tardi, mentre la trasformazione del nome *Hellenica* in *Hellanica* e quindi in *Aglianico* deve farsi risalire alla fine del XV secolo, al tempo del dominio degli Aragona nel regno di Napoli. Le prime notizie del vitigno risalgono al 1800 con Columella Onorati (1804), Acerbi (1825), Gasparrini (1844). Importante lo studio di Carlucci nel 1909.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Ellenico, Ellanico, Agliano, Gagliano, Agliatico.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Vitigno coltivato in tutto il Meridione peninsulare e diffuso soprattutto in Campania, nel Beneventano e nell'Avellinese come *Aglianico del Taburno* e *Taurasi* e in Basilicata, in provincia di Potenza, dove è più precisamente identificato come *Aglianico del Vulture*. Le DOC più rappresentative in cui è presente l'Aglianico sono: *Aglianico del Vulture*, *Aglianico del Taburno*, *Falerno del Massico*, *Guardiolo Aglianico*, *Solopaca Aglianico*, la DOCG *Taurasi* ed altre minori.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio aperto, cotonoso, verde o giallo bronzato.

Foglia adulta dimensioni medie, pentagonale, trilobata o pentalobata.

Lebbo piano con leggera bollosità sulla pagina superiore.

Grappolo medio o medio grande, di forma cilindrico o conico, semplice o alato, mediamente compatto.

Acino di dimensioni medio-piccole, sferico, colore blue-nero uniforme, abbondantemente pruinoso.

Fenologia

Germogliamento: medio

Fioritura: media

Invaiaatura: tardiva

Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	A volte acinellatura dolce		

	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e culturali

Si adatta molto bene ai terreni argillosi e argillo-calcarei con la sua massima espressione sulle terre vulcaniche. Sui primi produce vini potenti

mentre sui secondi vengono valorizzate le sue performance di eleganza. Nella zona tipica di coltivazione e nel caso di terreni ben esposti, si possono trovare vigneti che danno risultati soddisfacenti anche a 600-700 metri di altitudine. Buon adattamento alle elevate fittezze d'impianto (5000-6000 ceppi per ettaro), con forme di allevamento a guyot e cordone speronato. Può dare problemi di disaffinità se innestato su 420 A.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

In annate particolarmente piovose e nelle zone con ristagno idrico, è sensibile alla peronospora. In eccesso di fertilità e disponibilità idrica può dare grappoli eccessivamente compatti sensibili al marciume acido. Elevata sensibilità all'oidio. Mostra sofferenza alle elevate temperature estive ed alla siccità prolungata.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
21-24	3,15-3,35	6,5-8,5	1100-1600	3500-3900	45/55

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Vitigno nobile per la vinificazione in purezza, dove trova la sua massima espressione. Il vino che si ottiene è di colore rosso rubino carico con sfumature violacee. Complesso al naso, si caratterizza con intense note di fiori rossi ed in particolare di viola. Presenti note di frutta rossa, in particolare prugna matura. Equilibrato in bocca, morbido e vellutato, di grande struttura. Maturazioni fenoliche inadeguate delle uve possono portare a vini taglienti e poco armonici alla bocca.