

AGLIANICO

Descrizione generale

L'aglianico è una varietà a bacca nera del Mezzogiorno, diffusa in tutte le regioni meridionali e concentrata in Campania e Basilicata. L'asse del germoglio è ricurvo e il tralcio erbaceo si presenta di colore verde pallido uniforme, con sezione trasversale ellittica, contorno angoloso e superficie lanuginosa. I viticci hanno distribuzione intermittente, lunghezza e robustezza medie, colore verde chiaro. L'infiorescenza è di grandezza media o corta, fra i nove e i tredici centimetri, cilindrica quando priva di ali e conica quando ne porta due; il fiore è ermafrodita, globoso, di media grandezza [1]. Il ciclo vegetativo è fra i più lunghi del panorama italiano, con ripresa anticipata e raccolta differita, combinazione che rende la varietà esigente in termini di somma termica disponibile.

Sinonimi regionali

La sinonimia dell'aglianico è vastissima e legata alla microtoponomastica meridionale. Il Registro Nazionale documenta uva aglianica, aglianica, agnanico, gnanico e gnanica nelle province di Potenza, Napoli, Salerno, Avellino, Benevento e Caserta; agliatico a Gesualdo; ellenico ed ellenica a Torre del Greco, Taurasi e Campomaggiore; ellanico a Macchiagodena; uva nera a Castelfranci e Vallata; agliano e gagliano a Sammarzano; uva dei cani a Corato [1] [2]. Due nomi risultano invece completamente errati e vanno respinti: aleatico, attribuito da Odart, e pignolo [2]. In Campania esistono inoltre varietà distinte dal nome affine, fra cui aglianicone, aglianico zerpuluso e aglianichello, da non confondere con il vitigno qui descritto [1].

Il rapporto con l'aglianico del Vulture

Per decenni l'aglianico del Vulture è stato trattato come entità separata, con una propria iscrizione al Registro Nazionale sotto il codice 266. La scheda ufficiale lo descriveva come biotipo di una popolazione vastissima di aglianici, differenziatasi nel corso di una coltivazione millenaria su un'area che comprendeva Campania, Puglia, Basilicata e Molise, oltre al basso Lazio, all'alta Calabria e, in tempi più recenti, alla Sardegna [2]. La questione è stata chiusa in via amministrativa dal decreto del 30 maggio 2018, pubblicato in Gazzetta Ufficiale il successivo 11 giugno, che ha riconosciuto la sinonimia fra aglianico e aglianico del Vulture [1] [3]. Le due voci designano quindi oggi la stessa varietà, pur restando distinte le espressioni territoriali.

Necessità culturali

La vigoria dell'aglianico è buona e la varietà sopporta bene i sistemi di allevamento e di potatura espansi tradizionali dell'areale, a partire dallo spalatrone avellinese [1]. La produzione risulta piuttosto abbondante. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il terzo e il quarto nodo e ciascun germoglio porta di norma una sola infiorescenza, raramente due, mentre la fertilità delle femminelle è quasi nulla. Sul piano sanitario la resistenza è buona verso l'oidio e un po' meno verso la peronospora, mentre l'uva va soggetta al marciume negli autunni piovosi o umidi [1]. Quest'ultimo dato pesa più di quanto sembri, poiché la raccolta cade in piena stagione delle piogge. Il comportamento nei confronti dell'innesto è normale.

Fenologia

Il germogliamento dell'aglianico è precoce, così come la fioritura; l'invaiaitura è di epoca media, la maturazione dell'uva appartiene alla terza epoca e la caduta delle foglie è tardiva [1]. La combinazione fra ripresa vegetativa anticipata e

maturazione differita definisce un ciclo lungo, con due conseguenze operative. La prima è l'esposizione del germogliamento precoce alle gelate tardive nei fondovalle. La seconda riguarda la vendemmia, che nelle zone di quota e in particolare sul Vulture si protrae abitualmente fino a fine ottobre e talvolta a novembre, ben oltre la collocazione formale in terza epoca. La scelta della data di raccolta resta la decisione più delicata dell'annata.

Aspetti genetici

Le analisi del DNA finora pubblicate non hanno prodotto riscontri a sostegno dell'ipotesi tradizionale di un'origine greca del vitigno, che poggiava soprattutto sull'assonanza fra aglianico ed ellenico. L'orientamento scientifico prevalente colloca l'origine della varietà nell'Italia meridionale. Non risulta al momento pubblicato un trio parentale completo, per cui i genitori restano sconosciuti e nessuna parentela diretta può essere affermata. Il dato ufficiale più rilevante è di natura identitaria e riguarda l'unificazione delle due voci del Registro Nazionale che la letteratura ampelografica trattava come biotipi distinti di una medesima popolazione [1] [2] [3]. La selezione clonale ha successivamente isolato materiale adatto ai diversi ambienti di coltivazione.

Caratteristiche organolettiche

Il Registro Nazionale indica per l'aglianico una destinazione esclusivamente enologica [1]. Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso, con evoluzione verso il granato, e un corredo olfattivo che unisce frutta rossa matura, spezie e note balsamiche. La struttura poggia su tannino abbondante e acidità elevata, ed è questa combinazione, più della sola concentrazione, a spiegare la longevità riconosciuta ai vini di Taurasi e del Vulture. La maturazione tardiva rende il tannino il fattore critico della vinificazione, poiché raccolte anticipate producono vini duri e vegetali mentre attese eccessive comportano rischi

sanitari. I parametri codificati vanno letti nei disciplinari delle singole denominazioni [4].

Diffusione geografica e importanza economica

L'aglianico è coltivato in tutte le regioni meridionali, con concentrazione in Campania e Basilicata e presenze minori in Puglia e Molise [1]. Il vertice qualitativo si articola su tre denominazioni di origine controllata e garantita: il Taurasi in provincia di Avellino, l'Aglianico del Taburno nel Beneventano e l'Aglianico del Vulture Superiore in Basilicata, affiancate dalla denominazione di origine controllata Aglianico del Vulture [4]. La varietà concorre inoltre a numerose altre denominazioni campane, lucane e molisane. Il peso economico è rilevante e in crescita, sostenuto dalla capacità di invecchiamento dei vini e dal riconoscimento del legame con i suoli di origine vulcanica del Vulture e dell'area irpina.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Aglianico, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 002. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia.

<http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=002> (consultato agosto 2026)

[2] Catalano V., Cersosimo A., Stramaglia L. Aglianico del Vulture, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia – Nuova serie, ISV di Conegliano Veneto, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 266.

[3] Decreto ministeriale 30 maggio 2018, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 133 dell'11 giugno 2018, di riconoscimento della sinonimia fra Aglianico N. (002) e Aglianico del Vulture N. (266).

[4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Taurasi”, “Aglianico del Taburno” e “Aglianico del Vulture Superiore”, e a denominazione di origine controllata “Aglianico del Vulture”, testi consolidati vigenti.