

FIANO

Descrizione generale

Il fiano è una varietà a bacca bianca della Campania, considerata fra le più nobili dell'Italia meridionale. Il tralcio legnoso raggiunge i quattro-sei metri, robusto ma fragile, poco ramificato, punteggiato o rigato, con sezione trasversale circolare o subcircolare [1]. La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone della collezione dell'Istituto Tecnico Agrario di Avellino [1]. Il nome è tradizionalmente ricondotto alla vitis apiana delle fonti latine, con due letture possibili: derivazione da Apia, l'area agricola corrispondente all'odierna Lapio, oppure da api, per la facilità con cui gli insetti aggrediscono i grappoli attratti dalla dolcezza degli acini [3].

Sinonimi regionali

Il Registro Nazionale documenta un repertorio che è una mappa involontaria della diffusione antica della varietà: fiana o foiano nella zona di Lapio, in provincia di Avellino, santa sofia nella zona di Calitri, sempre nell'Avellinese, fiore mendillo a Santeramo in Colle, latino bianco nella zona di Ischia e minutola a Bitonto [1]. Le ultime tre attestazioni collocano il fiano anche in Puglia e sulle isole del golfo di Napoli. Va precisato che fiano di Avellino designa una denominazione di origine e non un biotipo, e che minutola non va confusa con il minutolo pugliese, varietà aromatica del tutto distinta.

Il caso santa sofia

Fra i sinonimi storici del fiano ve n'è uno che le analisi molecolari hanno smentito. Di Rovasenda, nel 1877, riportava la sinonimia della santa sofia bianca con il fiano per la provincia napoletana, e nel Cilento l'equivalenza è tuttora in uso e risulta ammessa anche dal Vitis International Variety Catalogue [2]. Il

Registro Nazionale è però esplicito: nella realtà fiano e santa sofia non hanno rispondenza nel profilo molecolare identificativo, e la santa sofia è oggi iscritta come varietà autonoma [2]. La sovrapposizione dei nomi rimandava al diverso valore economico attribuito alle due uve, con la meno pregiata diffusa sotto mentite spoglie.

Necessità culturali

Il fiano è vitigno di notevole vigore e vuole essere potato ricco [1]. Prospera nelle terre sciolte e profonde di origine vulcanica: se fresche e fertili prende uno sviluppo rigoglioso, se asciutte fornisce meno legno e meno frutto, ma questo matura bene e dà vino eccellente. Risultati soddisfacenti si ottengono anche nelle terre compatte e argillose [1]. La produzione è regolare ma modesta, intorno ai sessanta-ottanta quintali per ettaro, e la varietà è soggetta ad acinellatura se piove in giugno all'epoca della fioritura. Teme la peronospora e risulta sensibile all'oidio [1] [3].

Fenologia

Il germogliamento del fiano è di epoca media, così come la fioritura e l'invasatura, mentre la maturazione dell'uva appartiene alla terza epoca e la caduta delle foglie è tardiva [1]. La raccolta si colloca quindi fra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, con slittamenti alle quote più elevate dell'Irpinia. Un dato agronomico utile riguarda la tenuta del grappolo: la scheda ufficiale segnala che l'uva si conserva bene sulla pianta, condizione che consente vendemmie scaglionate e raccolte differite senza perdite sanitarie rilevanti [1].

Aspetti genetici

Per il fiano non risultano a oggi parentele di primo grado accertate con altri vitigni, e i genitori non sono stati individuati. L'origine greca appartiene alla

tradizione storiografica, legata all'identificazione con la vitis apiana delle fonti latine, e non trova conferma nei dati molecolari. Il contributo più concreto degli studi genetici riguarda invece l'identità varietale, con la separazione del fiano dalla santa sofia, a lungo ritenuta suo sinonimo [2]. Le analisi disponibili ne confermano il profilo autonomo e la lunga permanenza in coltura nell'Italia meridionale.

Caratteristiche organolettiche

Il vino da fiano si presenta di colore giallo paglierino che vira al dorato con l'affinamento, e un corredo olfattivo complesso che unisce fiori bianchi, frutta a polpa gialla, nocciola tostata, miele e spezie dolci, con una componente minerale marcata nelle versioni irpine. Al palato la struttura è importante, l'acidità equilibrata e la sapidità evidente. Il tratto distintivo resta la capacità di invecchiamento, superiore a quella della quasi totalità dei bianchi meridionali: il fiano guadagna complessità dopo diversi anni di bottiglia, sviluppando note terziarie che nei vini giovani restano appena accennate.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione del fiano è concentrata in Campania, con l'Irpinia come area di riferimento, e presenze in Basilicata, Puglia, Molise e Sicilia. La denominazione principale è il Fiano di Avellino, denominazione di origine controllata e garantita, affiancata da Cilento, Irpinia, Sannio e da numerose altre denominazioni campane in cui la varietà compare [4]. L'importanza economica è elevata e in crescita, sostenuta dal posizionamento del Fiano di Avellino fra i bianchi italiani di riferimento e dall'espansione degli impianti anche fuori dall'areale storico.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Ciarimboli G. (1960). Fiano, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia – Volume I, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 081. <http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=081> (consultato agosto 2026)

[2] Santa Sofia B., scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 898, con la discussione della sinonimia con il Fiano e il riscontro molecolare negativo.

[3] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Fiano di Avellino”, testo consolidato vigente.

[4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini “Cilento” DOC, “Irpinia” DOC e “Sannio” DOC, testi consolidati vigenti.