



L'AGLIANICO

STADO

Dopo essersi esercitati a lungo sulle etimologie più varie e più improbabili, gli esperti hanno ormai rinunciato a mettersi d'accordo sull'origine del suo nome. L'unica cosa certa che si sa sull'Aglianico è che si tratta di una varietà molto antica: i responsabili del suo arrivo in Italia potrebbero essere stati i coloni greci provenienti dalla Tessaglia, che nell'ottavo secolo a.C. giunsero nell'attuale Campania. Ciò indurrebbe a pensare che l'Aglianico di oggi sia uno dei vitigni che nell'antichità diedero fama ai vini della Campania Felix, primo fra tutti il Falerno; ma siamo ancora nel campo delle ipotesi. Soltanto nel XVI secolo, all'epoca della dominazione aragonese, cominciò a essere usata, e a circolare, la dicitura Aglianico.

Nel corso dei secoli, l'uva Aglianico si è diffusa in molte regioni peninsulari del Sud Italia, con qualche sporadica presenza anche nel centro e nelle isole. Tuttavia è in Campania e in Basilicata che ha trovato la sua massima espressione, dando origine in particolare a due nettari dal carattere straordinario: l'avellinese Taurasi e il lucano Aglianico del Vulture.

Il Taurasi, primo vino docg dell'Italia meridionale, è di gran lunga il vino rosso campano più celebre e rappresentativo. Frutto di un perfetto equilibrio fra clima, vitigno e suolo, è stato definito dagli inglesi *the strong dark monarch of the Aglianico family*, ed è anche diventato il protagonista, qualche anno fa, di un romanzo di successo. L'intraprendenza di un pugno di produttori coraggiosi lo sta facendo conoscere sempre più anche sui mercati internazionali.

L'Aglianico del Vulture è il re indiscusso dell'enologia della Basilicata. La sua zona di produzione coincide con l'area

dominata da un antico vulcano ormai spento che ha donato ai terreni circostanti temperamento e sostanze minerali ideali per la produzione di grandi vini rossi. Fra i suoi celebri estimatori del passato va annoverato il poeta latino Orazio, nativo di Venosa, ancora oggi nel cuore delle terre di produzione di questo vino sobrio, austero e passionale.

Sia il Taurasi sia l'Aglianico del Vulture sono stati spesso equiparati per la loro maestosità ai più importanti fra i vini piemontesi; a entrambi, di volta in volta, è stato attribuito l'appellativo di "Barolo del Sud".

L'Aglianico è un vitigno scontroso: matura tardi è intenso e brusco all'inizio, difficile da coltivare e difficilissimo da vinificare, con tannini che richiedono tempo per essere ammorbiditi e una struttura acida che gli assicura una vita abbastanza lunga per levigarne gli eccessi. Il vino che se ne ottiene ha colore rosso rubino carico e assume col tempo bagliori granata, è adatto all'invecchiamento prolungato e beneficia dell'affinamento in legno, a stemperarne il carattere impetuoso dovuto, appunto, alla componente acido-tannica. L'utilizzo della barrique, diffuso oggi in Campania e in Basilicata, riesce a domare la sua foga, rendendolo così più morbido e più vellutato in tempi brevi.

Serviti alla temperatura di 18-20 gradi, i rossi a base Aglianico accompagnano splendidamente tanto la cucina della Campania Felix quanto quella della Lucania Ferox, come quest'ultima è stata definita: sposano quindi paste condite con sughi importanti, carni ovine e bovine di pregio, cotte alla brace o in saponi intingoli, arrostiti, fegato e interiora, selvaggina, formaggi stagionati.