

L'AGLIANICO

IL VINO CHE PARLA GRECO

Quasi non bastasse la filosofia, il teatro, i templi, la mitologia, la poesia epica, la scultura - e l'elenco è certamente lacunoso - dobbiamo ai Greci anche la presenza della vite sul nostro territorio. Una presenza umile, che in un contesto così illustre ha finito spesso per essere dimenticata. E invece la vite è l'unica componente di quella straordinaria eredità che continua a vivere. Tutto il resto è entrato solennemente nella storia, nei musei, nelle biblioteche, dopo aver offerto insuperabili modelli alle varie espressioni dell'arte e del pensiero. Non escluso quello politico.

La vite, dunque. Che accompagna la grande emigrazione greca dall'Eubea verso le coste del Tirreno e dello Ionio, dove sarà messa a dimora e coltivata, per poi diffondersi in tutto il Mediterraneo e in molti paesi dell'Europa. I primi insediamenti, che apriranno la via a questa straordinaria avventura, risalgono all'VIII secolo a. C. e sono da ricercarsi a Paestum, ad Elea, a Ischia - la greca Pithecusa - dalla quale seguirà poi l'approdo sulle coste di Cuma, nei Campi Flegrei.

di **Nino D'Antonio**

Un viaggio imprevedibile e confuso, che continuerà con le legioni romane, lungo il quale la Campania esporta le proprie viti, ma accoglie anche quelle provenienti dai frequenti scambi con i popoli mediterranei. S'insedia così, e si svilupperà nei secoli, quella straordinaria varietà di uve che ancora oggi costituiscono una vera miniera per la viticoltura campana. La quale, per la singolare natura del suolo - in gran parte vulcanico e con forti differenze climatiche - ha creato una barriera insospettabile contro l'attacco

della fillossera, alla fine dell'Ottocento. Di qui la larga sopravvivenza di vitigni originari, che una recente indagine ampelografica ha individuato in oltre cento varietà di viti. In questa miniera, occupa un posto di prima fila l'Aglianico, vitigno principe del Sud. Rosso rubino o granato vivace, odore vinoso, sapore asciutto e armonioso, fruttato e tannico nella giusta misura. Un identikit abbastanza fedele, ma che presenta sfumature diverse, a seconda dell'area di riferimento.

SUOLO E CLIMA INDUCONO FORTI DISTINZIONI

■ Allevato in Campania, in Irpinia nell'area del Taurasi e sulle pendici del Taburno (Sannio), l'Aglianico è largamente presente anche nel Vulture, in Lucania. A chi spetti la primogenitura, non è dato di sapere. Ma una cosa è certa, se sul Taburno e in Irpinia l'Aglianico matura in alta collina con temperature invernali spesso assai rigide, nel Vulture trova accoglienza

all'interno di un antico vulcano spento, in terreni più caldi e a tessitura più grossolana. Di qui il maggiore quoziente di zuccheri delle uve del Vulture, che si traduce poi in un maggiore grado alcolico e in una minore acidità rispetto agli altri due tipi di Aglianico della Campania.

■ E le differenze non si esauriscono qui. Siamo di fronte a due vini distinti, con due diversi disciplinari di produzione.

■ Un dato per tutti: sia per l'Aglianico del Vulture (Doc dal 1971) che per quello del Taburno (Doc dal 1987) è prevista una resa massima del 70%; ma mentre il primo nasce esclusivamente da uve di Aglianico, per il secondo è consentita un'integrazione del 15% con Piediroso, Sciascinoso e Sangiovese, da soli o in concorso fra loro.

Piediroso e così via, ma anche per la sua forza che creava qualche problema, se poi c'era da lavorare.

■ L'Aglianico, se bevuto con generosità, imponeva una battuta di arresto. In cambio, garantiva sempre una bella figura con gli amici, quando tiravi fuori una bottiglia con un po' di anni sulle spalle.

DESTINATO ALLE OCCASIONI MIGLIORI

■ Così, al di là di chi doveva rinunciare per necessità, è un vino che ha avuto sempre un posto di tutto riguardo, sia nelle famiglie contadine che in città. Perché non era vino da consumo quotidiano, ma riservato a particolari ri-

volto e portava nella variopinta caraffa di Vietri 'o rre 'e tutte 'e vine. A questo punto, sull'onda di coloriti commenti, si celebrava puntuale la gloria dell'Aglianico. Al quale, per giunta, venivano attribuite doti terapeutiche contro reumatismi, influenza e raffreddore.

"Credetemi, una bottiglia di questo nettare, una bella sudata, e il giorno dopo non avrete più niente". Puntuale, seguiva il commento del cantiniere. "Avete ragione. Questo è un vino che fa resuscitare i morti..."

■ Così l'Aglianico prima di accreditarsi come padre del Taurasi, ha goduto di una larga e meritata notorietà, anche a dispetto di qualche ruvidezza e di qualche tannino in più. Gli enologi erano ancora da venire, ma questo vino, benché privo di scienza, non aveva rivali.

UN PASSATO GLORIOSO...

■ Ma quali sono le origini dell'Aglianico? Intanto, il vitigno non presenta alcuna caratteristica particolare. La sua identità, o meglio ogni precisa connotazione nasce solo nel momento in cui diventa vino.

■ Anche la letteratura, in genere così prodiga con gli antichi vitigni, in questo caso non c'è d'aiuto. Solo sulla fine del XVI secolo, Porta scriverà che *"le nostre viti sono le Helvolae degli antichi"*.

■ L'Aglianico, in altre parole, sarebbe quindi lo stesso vitigno celebrato dagli scrittori latini Plinio e Columella. Di qui la tesi che il termine Ellenico risalirebbe addirittura all'epoca della fondazione di Cuma da parte dei Greci. La corruzione di *Hellenico* in *Hellanica* e poi in *Aglianico* risale invece alla fine del XV secolo, sotto il dominio aragonese.

■ Anche il famoso Falerno, o il Gaurano, cari al gusto e alla poesia di Orazio e di Marziale, erano in prevalenza costituiti da uve di Ellenico. D'altra parte ancora oggi il Falerno del Massico è fatto, in larghissima parte, di Aglianico.

...E UN LUMINOSO PRESENTE

■ Ma non c'è solo il passato a nobilitare l'Aglianico. La sua fama oggi è soprattutto legata al Taurasi, il più prestigioso Rosso del Sud, nel quale è presente in assoluta purezza o nella misura minima dell'85%.

■ Siamo intanto di fronte al crescente aumento di quelle che erano, una volta, le aree per così dire storiche e privilegiate dell'Aglianico. Oggi è allevato nella zona nord occidentale della Puglia, nel Molise e nelle province di

Caserta e di Salerno. Viene a crearsi, così, una geografia di "Aglianici", con l'inevitabile coda di giudizi sul migliore habitat.

■ Due le tesi più accreditate: l'allevamento in alta collina, perché la lenta maturazione dell'uva possa conferire al vino i suoi ben noti caratteri; oppure quella in territori a clima mite e bene esposti all'influenza del mare. Fra i due orientamenti è quest'ultimo a trovare più credito, grazie soprattutto all'esempio della Toscana, dove, a ridosso del Tirreno, le uve hanno raggiunto insospettabili risultati, che hanno dato uno scossone al primato delle zone interne.

■ Capace di dar vita a vini di straordinaria longevità, l'Aglianico è stato spesso accostato al Nebbiolo. Ma si tratta di vitigni che hanno solo qualche elemento in comune. I profumi tipici del Barolo o del Barbaresco (figli illustri del Nebbiolo) gli sono del tutto estranei.

■ Uva difficile da governare, per la sua decisa potenza, matura piuttosto tardi, e la vendemmia tra fine ottobre e i primi di novembre è di certo l'ultima in Europa per le uve rosse. Spesso l'incertezza del tempo e il rischio di compromettere un buon raccolto spingono a vendemmiare anzitempo. È un'anticipazione che l'Aglianico non perdona.

■ Il vino che nasce da uve non del tutto mature, presenta un elevato indice di tannino, che ne altera gravemente l'equilibrio. Insomma un grande vitigno, difficile da gestire nel processo di vinificazione, ma capace di dare un vino straordinario per gusto, sapidità ed equilibrio.

LE AREE VOCATE: IRPINIA, SANNIO, VULTURE

■ Il Taurasi è il primo Rosso nel Sud cui è stata conferita la Docg. Un vino sul quale Arturo Marescalchi, padre della moderna enologia, non esitò a dichiarare: *"Sotto l'usbergo del mio rasposo carattere piemontese, devo asserire, domandando scusa ai miei Barbera e Barolo, che il Taurasi è il loro fratello maggiore"*.

■ Eppure, come per il Greco di Tufo e il Fiano, il Taurasi si afferma solo a partire dagli anni Settanta, grazie alla faticosa opera di selezione delle uve e di affinamento in cantina, promosse e portate avanti dai fratelli Mastroberardino.

■ Ma che c'è dietro questo vino tanto celebra-

to? La *Vitis hellenica*. Da sempre presente nella zona e diffusa in molte aree del Meridione. Per il Taurasi, è il paese che dà il nome al vino. L'antica Taurasia è un territorio irregolare, che secondo Orazio richiama la forma di un toro, intorno al quale corre il fiume Ofanto.

■ Terra aspra, ma felice per le condizioni climatiche, è ricca di argilla, elemento che accresce la qualità del vino, perché rispetto ai terreni sabbiosi trattiene meglio l'acqua e quindi nei periodi di siccità assicura una maturazione più regolare.

■ Il territorio appare difficile, diviso quasi in eguale proporzione fra colline e montagne, le quali creano una sorta di barriera che il mare (il Tirreno è lontano in linea d'area una trentina di chilometri) non riesce a violare. Ma sono proprio queste frequenti disuguaglianze morfologiche e i forti contrasti altimetrici (si va da un minimo di seicento metri ai 1809 della cima del Cervialto) a rivelarsi paradossalmente alleati della viticoltura irpina.

■ E veniamo al Sannio o meglio al Taburno, il massiccio montuoso che, visto da Benevento, presenta le sembianze di una donna supina. Di qui il nome *La Dormiente*. Ancora natura vulcanica, un comprensorio di tredici Comuni e territorio collinare, fra i duecento e i seicento metri. I terreni di rocce arenarie, con larga presenza di argilla, sono in genere poco profondi. Di qui un diffuso ristagno d'acqua, che gli agronomi sanno ben governare.

■ Il Taburno confina a nord con la valle di Teleso e il fiume Calore, e a sud con la valle Caudina, che lo separa a sua volta dai monti del Partenio. Il territorio, oltre la Docg Aglianico (intorno ai settemila ettoltri), vanta ben cinque Doc, per un totale di ottantamila ettoltri, il che rappresenta ben il 40% della produzione regionale.

■ E' terra di antica e radicata sapienza vitivinicola, mortificata per anni da una superproduzione, spesso ai confini della buona qualità. L'impegno di grandi enologi (Cotarella, Moio) affiancato da un ricambio generazionale, ha portato i vini del Sannio a livelli insospettabili, grazie ad una rigorosa strategia sia nei vigneti che in cantina.

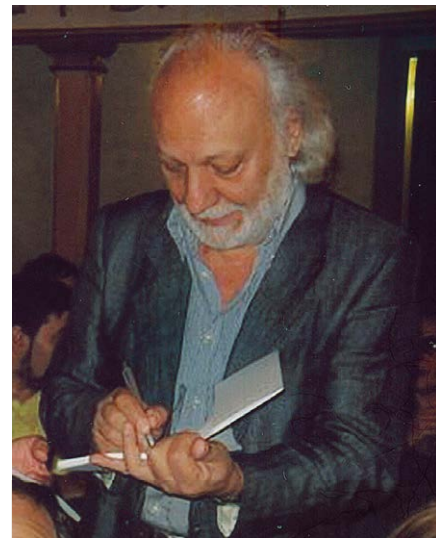
■ Nel Vulture, invece, un antico vulcano spento, abbiamo un clima meno aspro e terreni a tessitura più grossolana, rispetto a quanto si riscontra nella zona del Taurasi.

■ Questo significa che nel Vulture l'Aglianico registra un più elevato contenuto di zucchero e un'acidità inferiore, per cui i due vini risultano decisamente diversi, anche se il Discipline finisce per accomunarne le caratteristiche.

■ Terra difficile la Basilicata, specie nelle sue aree più interne. La tipologia del suolo, il clima, l'impianto orografico hanno sempre pe-

sato sull'approccio dell'uomo al territorio. In cambio, i materiali eruttati (e quindi le loro componenti chimiche) hanno coperto per secoli superfici anche lontane centinaia di metri dal cratere, segnando così la sicura fertilità del Vulture. La natura del suolo ci riporta fatalmente al carattere franoso di queste terre.

■ La Basilicata, è bene ricordarlo, è la regione più a rischio d'Italia, con il 70% dei suoi comuni minacciati da questa calamità, e dispone per giunta di un tessuto boschivo inferiore alla media nazionale. Una situazione, quest'ultima, comune a molte aree del Sud, e per la quale le responsabilità dell'uomo sono antiche e innegabili. ■



NINO D'ANTONIO

■ Napoletano, con un patologico Vizio della Curiosità, come recita il titolo di un suo fortunato libro, tira a far tardi per meglio legittimare le "scialate" di sonno mattutino.

■ Già docente di Letteratura Italiana, giornalista, una trentina di libri miracolosamente esauriti, una serie di documentari televisivi aggiungono poco a una vita da giramondo, che la condizione di scapolo alla quale non ha mai rinunciato, ha reso ancora più anarchica.

■ Ha vinto vari premi di giornalismo fra cui il Premio Cultura della Presidenza del Consiglio e due dei suoi documentari sulla Costa di Amalfi sono risultati vincitori al Festival Internazionale del Film Turistico.

■ Al mondo del vino, come testimonianza di civiltà e cultura, si è avvicinato nei primi anni Cinquanta, come testimonia una collezione ormai storica di bottiglie selezionate.

L'AGLIANICO E LA RICERCA ENOLOGICA

Alla fine del 1994, al rientro in Italia presso la mia sede universitaria di origine, dopo diversi anni trascorsi in Borgogna lavorando presso il laboratorio degli aromi dell'Institut National de la Recherche Agronomique, il mio obiettivo era di suggerire argomenti di ricerca enologica che avessero ricadute territoriali. Era impensabile proporre studi sui vitigni differenti dai nostri storici italiani. Sarebbe stato inutile, non originale e, soprattutto, non in linea con i programmi di valorizzazione delle produzioni tipiche.



Quasi venti anni di studi sulla composizione chimica delle molecole aromatiche e dei tannini di questo vitigno strategico per il Sud consentono di ottimizzare i processi produttivi in vigneto e cantina. Assicurando la precisa espressione di un'identità sensoriale frutto di un equilibrio estremamente delicato.

di **Luigi Moio**

Dipartimento di Agraria Sezione di Scienza della Vigna e del Vino Università degli Studi di Napoli Federico II

Tra l'altro, sotto il profilo scientifico era, ed è tutt'ora, talmente enorme il divario tra le conoscenze relative ai vitigni Pinot noir, Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Shiraz, Grenache, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Gewurztraminer, ed i nostri vitigni storici che sarebbe stato ingiustificato riproporre studi su argomenti già abbastanza noti e che comunque vedono impegnati la maggior parte dei ricercatori di viticoltura ed enologia del mondo.

NELL'AUMENTO DELLE CONOSCENZE IL SEGRETO DELLA QUALITÀ

■ Era invece giusto supporre che una delle cause della differenza di stile esistente tra i vini prodotti con le uve storiche d'oltralpe e i nostri vini, fosse proprio la carenza di co-

noscenze scientifiche sulla composizione chimica delle uve e sulla tecnica di vinificazione più adatta a ciascuna di essa, ossia su quello che, in questi anni, mi sono ritrovato spesso a sintetizzare come "enologia varietale" ed oggi, alla luce di tematiche di grande attualità come sostenibilità ambientale, approccio sempre più biologico, contenimento delle dosi di impiego dell'anidride solforosa, ecc., cerco di razionalizzare nel concetto di "enologia di precisione".

■ Fu così che a partire dal 1996, furono avviate diverse ricerche enologiche sulle uve autoctone campane, presso la Facoltà di Agraria

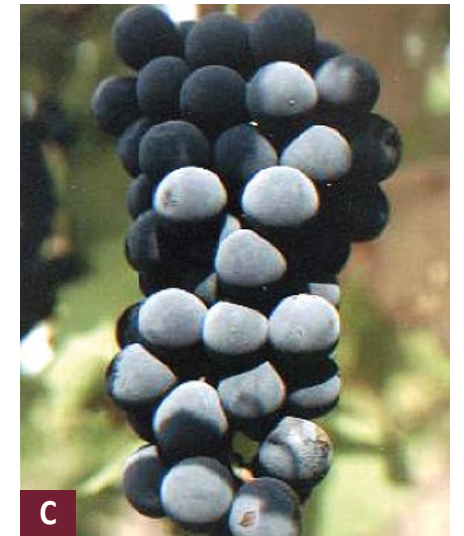
Fig.1 – Grappoli di Aglianico del Tamburino (A), Aglianico del Vulture (B) e Aglianico di Taurasi (C)



A



B



C

dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

■ Sull'Aglianico, che naturalmente tra quelli a bacca rossa è il più importante, sono stati affrontati diversi aspetti della chimica dell'uva e del vino, e della tecnologia enologica.

■ L'Aglianico, è uno dei vitigni d'importanza strategica per il settore vitivinicolo del Sud Italia, infatti rappresenta la varietà con maggiore diffusione in termini di superficie totale e costituisce il perno di numerose denominazioni di origine.

■ La storicità del vitigno e l'originalità dell'espressione sensoriale dei vini da essi ottenuti, rappresentano un elemento di forza importante in uno scenario di mercato in cui sempre più consumatori sono fortemente interessati alla diversificazione delle esperienze sensoriali. L'Aglianico, probabilmente originario della Grecia, da cui l'antico nome Ellenico, è stato introdotto in Italia intorno al VII-VI secolo a.C., e ha trovato nelle fredde zone dell'Appennino meridionale, in particolar modo in Campania

e in Basilicata, il suo habitat ideale. In Campania, la superficie piantata con Aglianico è concentrata, essenzialmente, nelle province di Avellino e Benevento, mentre in Basilicata è presente soprattutto nell'areale del Vulture.

■ È un vitigno poco vigoroso, caratterizzato da moderati fenomeni di acinellatura del grappolo, da germogliamento e fioritura precoci, da invaiatura e maturazione tardive. Sotto il profilo fitosanitario, resiste bene all'oidio, ma è sensibile alla peronospora e ai marciumi, soprattutto a causa dell'epoca, molto tardiva, della raccolta.

I TRE BIOTIPI

■ La cultivar Aglianico comprende tre biotipi, Taurasi, Taburno e Vulture (Fig. 1), caratterizzati da differenti espressioni fenotipiche. In generale, i biotipi Taurasi e Taburno presentano un maggior peso medio dell'acino rispetto al biotipo Vulture, caratterizzato, invece, da

un superiore peso percentuale dei vinaccioli.

■ Spesso, negli areali di origine, la composizione dell'uva Aglianico è tale da determinare uno sbilanciamento dell'equilibrio gustativo verso la componente acida, per cui la sostenuta acidità titolabile tende a contenere il pH, determinando una maggiore reattività delle forme polifenoliche monomere con una conseguente amplificazione del carattere astringente.

■ In questi anni, allo scopo di comprendere i meccanismi alla base dell'astringenza del vino Aglianico, sono stati condotti diversi studi sulle interazioni che si stabiliscono tra i tannini delle bucce e dei vinaccioli e le proteine salivari. I tannini dei vinaccioli dell'Aglianico, rispetto a quelli delle bucce, sono risultati più reattivi nei confronti delle proteine salivari (Gambuti et al., 2006, 2009).

■ Tale reattività li rende responsabili della percezione dell'astringenza, a causa della formazione di complessi insolubili proteine-tannini



che, riducendo il potere lubrificante della saliva, determinano la non piacevole sensazione di secchezza e rugosità del cavo orale.

L'ASTRINGENZA DEI TANNINI

La differenza tra la percezione sensoriale dei tannini dei vinaccioli e della buccia dell'Aglianico è stata studiata in un nostro recente lavoro (Rinaldi et al., 2012), nel quale è stato dimostrato che i tannini dei vinaccioli rispetto a quelli delle bucce sono caratterizzati da un'elevata percentuale di galloilazione, un grado di polimerizzazione medio basso e

dall'assenza di epigallo - catechina nelle proantocianidine.

In pratica, la buccia di acini di Aglianico perfettamente maturi è più ricca in antociani ed in tannini di natura complessa, mentre i vinaccioli sono risultati più poveri di tannini polimerizzati e maggiormente provvisti di tannini "aggressivi".

Nello stesso lavoro, sono state evidenziate anche differenze nella struttura delle proantocianidine dell'uva Aglianico rispetto a Merlot e Cabernet Sauvignon. Tali differenze sono state messe in evidenza mediante analisi elettroforetica (SDS-PAGE) delle proteine salivari umane (HS) prima e dopo il contatto con

estratti di vinaccioli di Aglianico, Merlot e Cabernet Sauvignon (Fig.2). Le bande elettroforetiche, meno intense nel caso dell'Aglianico, indicano una maggiore astringenza dei tannini dei vinaccioli di quest'uva, rispetto a quelli delle uve Merlot e Cabernet sauvignon.

Dunque, nell'uva Aglianico la gestione dei componenti polifenolici, durante la maturazione dell'uva e durante la vinificazione, è un punto critico di fondamentale importanza del processo di produzione, soprattutto se si desidera ottenere vini ben bilanciati sotto il profilo gustativo e di eccellente piacevolezza.

Per quanto concerne l'aroma, il vino ottenuto dall'uva Aglianico, pur non avendo caratte-

ristiche varietali specifiche e universalmente condivise, presenta una precisa riconoscibilità, per lo meno da parte di degustatori esperti e che hanno una buona familiarità con il vitigno. Infatti, pur nell'ambito della variabilità dovuta ad annata, biotipo, tecniche agronomiche, pedoclima e vinificazione, è stato possibile individuare i seguenti descrittori d'odore: ciliegia, mora, marmellata di frutti di bosco, ribes, vaniglia, pepe nero, chiodi di garofano e cuoio. Inoltre, in un recente studio (Lisanti et al., 2011), sono state descritte le caratteristiche sensoriali dei tre biotipi di Aglianico, coltivati su tre suoli di natura diversa (vulcanico, calcareo e non calcareo).

L'EFFETTO SUOLO

Il biotipo Taurasi, coltivato su suolo calcareo, è maggiormente caratterizzato da note spezzate e floreali, il biotipo Vulture, coltivato su suolo vulcanico, è risultato particolarmente dominato da odori di frutti rossi, il biotipo Taburno, infine, ha mostrato un maggior equilibrio tra le diverse note odorose, risultate meno intense e meno influenzate dal tipo di suolo.

Dal punto di vista molecolare, la frazione vo-

latile dell'uva e del vino Aglianico è costituita da numerosi componenti, sia in forma libera che glicosilata, anche se non è stato possibile identificare molecole odorose specifiche della cultivar, indicando che l'identità olfattiva dell'Aglianico è la risultante di un complesso equilibrio tra numerosi componenti odorosi.

Nonostante l'assenza di specifici marcatori molecolari, mediante elaborazione statistica dei dati quantitativi delle molecole odorosamente attive identificate nel vino Aglianico, è stato possibile differenziarlo agevolmente dai vini Merlot e Cabernet Sauvignon (Fig.3) (Genovese et al., 2005a, 2005b).

Le molecole, butanoato di etile, etil-2-metilbutanoato, etil-3-metilbutanoato ed etil-2-metilpropanoato sono apparse coinvolte negli odori di frutti a bacca rossa. Tali esteri, infatti, sono stati frequentemente indicati come responsabili delle note di frutti rossi nei vini rossi per un effetto additivo tra loro (Escudero et al., 2007; Pineau et al., 2009).

Il (3-damascenone, un'altra molecola odorosa, significativa nell'Aglianico, potrebbe fungere da "esaltatore dell'aroma di frutti rossi", in accordo con quanto indicato da Pineau et al. (2007). Infine, i componenti odorosi, β -ionone e linalolo potrebbero essere implicati nelle note floreali, maggiormente percepibili nel vino Aglianico dell'areale del Taurasi.

EQUILIBRIO TRA CENTINAIA DI MOLECOLE

In effetti, lo studio dell'aroma del vino Aglianico, come quello di altri importanti vitigni a bacca nera italiani (Sangiovese, Montepulciano, Nebbiolo, ecc.) è molto complesso.

La loro identità olfattiva non è ascrivibile a una o a un gruppo di molecole, ma è il risultato di un complesso equilibrio tra diverse centinaia di molecole odorose.

Allo scopo di semplificare, immaginando uno spazio sensoriale definito dai vini rossi con forte carattere varietale (Pinot noir, per le nette note frutti rossi, Cabernet sauvignon, per gli odori vegetali di peperone verde ed il Merlot per i suoi odori spezzati di pepe e di cuoio), è possibile collocare l'Aglianico lungo l'asse olfattivo fruttato-spezzato (Fig.4).

Tale posizione, tuttavia, non è stabile in quanto il delicato equilibrio tra le numerose molecole odorose può essere facilmente modificato da variabili pedoclimatiche, agronomiche e tecnologiche.

Fig.2 - SDS-PAGE delle proteine salivari prima (HS) e dopo interazione con estratti di vinaccioli di Aglianico, Merlot e Cabernet Sauvignon

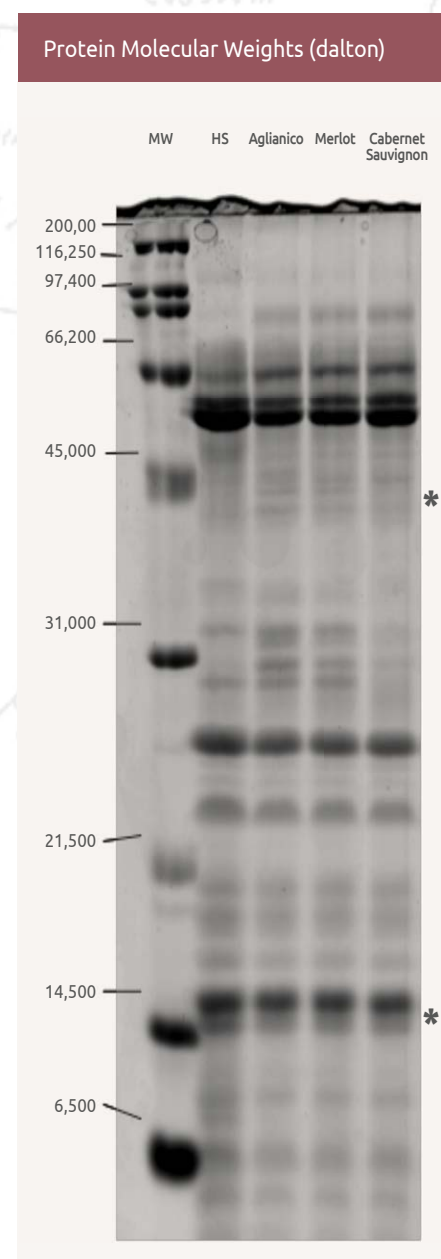


Fig.3 - Analisi delle componenti principali delle molecole odorose e degli attributi sensoriali dei vini Aglianico (A1,A2), Cabernet sauvignon (CS), Merlot (M) e Piediroso (P1,P2). I colori uguali mettono in evidenza le possibili correlazioni molecola-odore

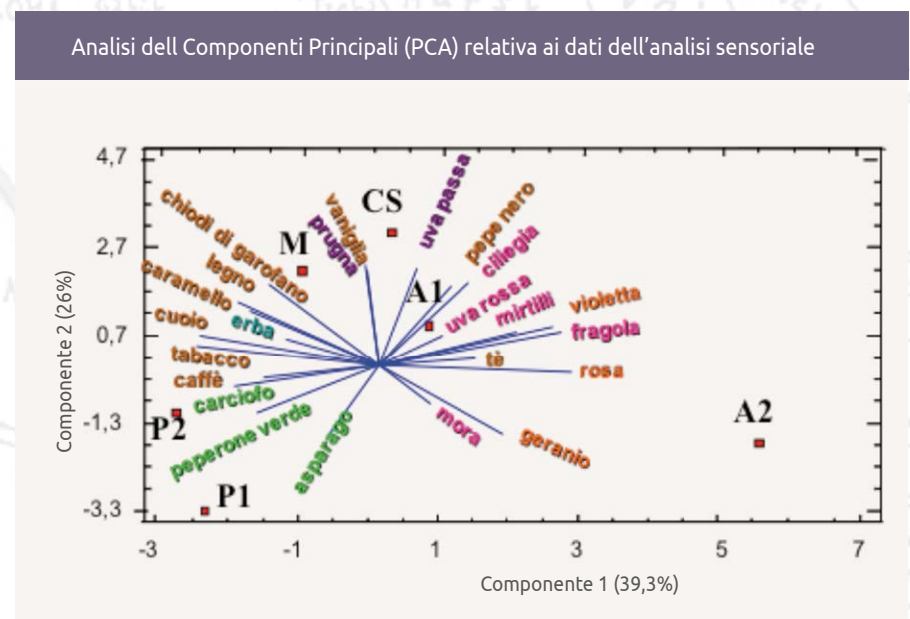
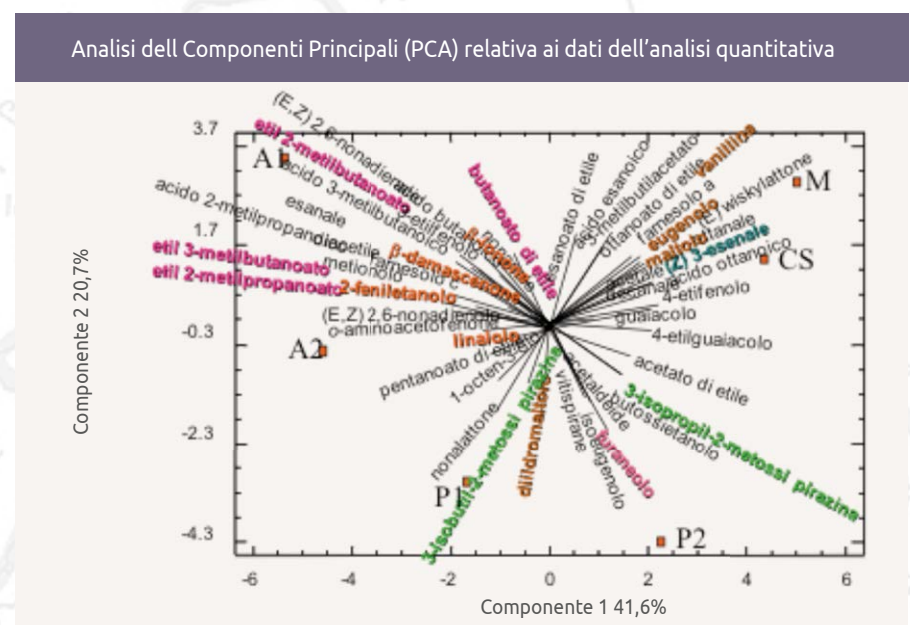


Fig 4. Il vino ottenuto da Aglianico nello spazio sensoriale definito dai vini Pinot noir, Cabernet sauvignon e Merlot



■ In conclusione, l'Aglianico, come tanti altri vitigni storici del nostro paese, è un vitigno dalle straordinarie potenzialità, tuttavia senza una conoscenza approfondita dell'uva a livello molecolare è molto difficile individuare la combinazione viticolo-enologica ottimale per una completa espressione del suo formidabile potenziale qualitativo.

■ Come ho già avuto modo di ricordare, alcuni aspetti tecnologici che vanno dalla programmazione del potenziale enologico alla sua trasformazione in vino sono stati, in questi ultimi anni, approfonditi in numerosi studi, raccolti in un libro dal titolo "Colori, odori ed enologia dell'Aglianico" (Moio, 2004).

I PUNTI CRITICI DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

■ Le principali indicazioni emerse, utili al miglioramento dei punti critici del processo di produzione del vino Aglianico, è possibile riassumerle nei seguenti punti:

a) il diradamento dei grappoli determina un aumento del contenuto in zuccheri nell'uva, una diminuzione dei polifenoli in forma libera, un aumento di quelli polimerizzati e dell'intensità colorante, e una riduzione dell'acidità titolabile, degli acidi tartarico e malico con un leggero aumento del pH;

b) la vinificazione di uva Aglianico a maturazione leggermente avanzata consente di migliorare l'equilibrio gustativo del vino e di attenuare il carattere astringente;

c) vinificazioni sperimentali con l'eliminazione del 30% dei vinaccioli hanno determinato una riduzione del contenuto di tannini del 13%, contribuendo a ridurre l'astringenza dei vini, tuttavia, ciò ha comportato una minore stabilità del colore, probabilmente a causa di una minore formazione di co-pigmenti stabili

tannini-antociani;

d) macerazioni lunghe (21-27 gg), a bassa temperatura (25-26°C), e corte (2-3gg), con temperature iniziali elevate (36-38°C) e svinatura in corrispondenza del massimo accumulo di antociani, sono risultate varianti tecnologiche complementari ed utili ad una gestione programmata del potenziale polifenolico dell'Aglianico;

e) in funzione della composizione dell'uva e del tipo di vinificazione, un'influenza estremamente significativa è esercitata dalla periodicità e dall'intensità delle operazioni di omogeneizzazione del mosto-vino (rimontaggi, follature, risvuotaggi);

f) la barrique si è rivelata uno strumento tecnologico importante per perseguire obiettivi qualitativi elevati. Essa fornisce un contributo fondamentale nella stabilizzazione del colore, nell'amplificare la complessità aromatica del vino e nel catalizzare i processi di combinazione tra vari elementi che condurranno ad una maggiore morbidezza del vino.

■ Tuttavia, l'uso del legno è difficile e prevede un progetto che, ancora una volta, parte dalla vigna. È quest'ultima il punto critico cruciale per l'ottenimento di un Aglianico di grande qualità, ossia un vino caratterizzato da un elevatissimo potenziale aromatico varietale e privo, nel modo più assoluto, di anomalie sensoriali.

■ Per i grandi vitigni storici italiani, la qualità del potenziale enologico è essenziale per l'ottenimento di vini di elevata qualità.

■ In definitiva, nell'Aglianico è possibile far emergere con precisione la sua identità sensoriale nonostante sia frutto di un equilibrio molto delicato, difficile da trovare e da mantenere. Tale identità, se correttamente espressa, può rivelarsi una chiave vincente per accrescere al massimo la competitività di questo straordinario vitigno italiano nello scenario enologico internazionale. ■



LUIGI MOIO

■ Luigi Moio è nato a Mondragone il 29 giugno 1960. Si è laureato in Scienze Agrarie con Lode a Napoli nel 1986 ed è professore ordinario di Enologia presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli.

■ Si è specializzato al Laboratoire de Recherches sur les Arômes dell'Institut National de La Recherches Agronomique di Dijon in Borgogna, dove ha lavorato per circa quattro anni. È autore e co-autore di circa 200 pubblicazioni scientifiche nei settori della chimica e tecnologia degli alimenti. Considerato uno dei maggiori esperti italiani del settore enologico, i suoi studi e le loro applicazioni hanno contribuito in maniera determinante alla riscoperta ed alla valorizzazione di innumerevoli vitigni autoctoni del sud Italia.

■ È presidente del gruppo di esperti di Tecnologia del Vino dell'Oiv (Organisation International de la Vigne et du Vin) di Parigi ed è socio ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Inoltre, è co-titolare dell'azienda vitivinicola di famiglia e, nel 2001, fonda, insieme alla moglie Laura, l'azienda vitivinicola Quintodecimo, ubicata a Mirabella Eclano, in Irpinia, nel cuore dell'areale di produzione delle tre Docg Irpine (Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo).



QUESTIONE DI...CUORE

«Amo l'Aglianico per la forza che esprime, che non esclude mai l'eleganza. La sua struttura si apre a infinite possibilità interpretative, che non vanno mai a discapito della sua identità. Considero questo vitigno il più preciso marcatore del mio territorio e al tempo stesso specchio delle stagioni. Amo infine l'Aglianico per la sua secolare e paziente attesa, prima che fosse riconosciuto e apprezzato».

Roberto di Meo

Presidente Sezione Campania Assoenologi