

Aglianico

di S. Bordinon

da "Aglianico", in *Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume IV*, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1965

Sinonimi (ed eventuali errati)

È un vitigno ad uva rossa diffuso in tutte le regioni meridionali e particolarmente in alcune province della Campania, della Puglia e della Basilicata. Viene chiamato "Aglianico", "Uva Aglianica", "Gnanico" o "Gnanica" in diversi comuni delle province di Avellino, Napoli e Caserta. "Agliatica" a Gesualdo; "Ellenico", "Ellanico", nei comuni del versante Sud del monte Somma e in alcune zone dell'Avellinese comprendenti lagro Taurasino. "Uva Nera" a Castelfranci e Vallata; "Agliano", "Gagliano" a Sammarzano; "Uva dei Cani" a Corato. Con Decreto del 30 Maggio 2018, pubblicato in gazzetta Ufficiale n. 133 dell'11/06/2018, è stata riconosciuta la sinonimia tra Aglianico N. (002) e Aglianico del Vulture N. (266).

Descrizione Ampelografica

Oltre al vitigno qui descritto sono noti nella Campania altri vitigni che prendono il nome di Aglianicone, Aglianico Zerpuloso, Aglianichello, Aglianico di S. Severino ai quali sono state attribuite delle sinonimie come Aglianico Mascolino, Aglianico Femminile, Aglianicuccia, ecc. che non rivestono una grande importanza data la loro piuttosto limitata area di coltura, e si possono considerare come delle sottovarietà dell'Aglianico perché presentano alcuni caratteri simili o comuni al vitigno da noi esaminato. Riteniamo pertanto utile riportare alcune caratteristiche delle sottovarietà più sopra citate. "Aglianicone". Deve il suo nome alla forte vigoria che esso possiede e che è superiore a tutti. Ceppo robusto con tralci molto sviluppati ad internodi piuttosto lunghi. Foglia grande di color verde chiaro nella pagina superiore, tendente al giallognolo in quella inferiore; seni laterali profondi e ben allargati; seno peziolare a V o ad U larghi. Grappolo grande, serrato, con peduncolo lungo e robusto; pedicelli medi con acini grossi, rotondi, pruinosi; buccia spessa e coriacea. Produzione abbondante ma di qualità mediocre. Il vino che ne deriva è intensamente colorato. "Aglianico Zerpuloso". Si coltiva in alcuni comuni delle Province di Avellino e di Caserta. Vitigno non molto robusto e con tralci poco sviluppati; internodi piuttosto brevi, di color rossastro. Foglia di media grandezza, tri o pentabolata, tomentosa la pagina inferiore, qualche ciuffo di peli lungo le nervature della pagina superiore; picciolo di media grandezza. Grappolo medio o grande, mediamente serrato con acini molto sviluppati; pedicelli lunghi di color rosso vinoso. L'uva va soggetta al marciume specialmente in annate ad autunno piovoso. "Aglianichello". Maggiormente diffuso nel territorio di Pozzuoli e di Salerno; in alcuni comuni delle Province di Avellino e Caserta viene coltivato assieme dell'Aglianico. Viene confuso con l'Olivella, con la Tintora e viene chiamato anche Fiano Rosso e Aglianicuccia. Vitigno di scarsa vigoria, tralci sottili ad internodi brevi, rossastri. Grappolo alato, piuttosto spargolo, acini piccoli e rotondi, molto pruinosi; polpa carnosa, leggermente tannica. Produzione mediocre o scarsa ma il vino è generoso e di profumo delicato. "Aglianico di S. Severino". Il nome deriva dal comune di S. Severino in provincia di Salerno dove tale vitigno trova la sua massima area di coltura. Presenta più spiccate le caratteristiche dell'Aglianico differenziandosi per la sua maggior vigoria e per qualche altro carattere. Trova maggior diffusione delle tre sottovarietà sopracitate specialmente in alcuni comuni della provincia di Avellino, Napoli e Salerno. Tronco vigoroso, tralci ben sviluppati, internodi medi o lunghi di color marron chiaro. Foglia di media grandezza, cuneiforme, tri o pentalobata; seni poco profondi; margine con grossi denti acuti; pagina superiore di color verde chiaro, liscia, glabra; pagina inferiore tomentosa; picciolo corto e robusto. Grappolo mediamente spargolo, cilindrico o un po' conico con un'ala poco sviluppata; acino medio, quasi sferico, pruinoso;

buccia spessa di color bluastrò, polpa poco consistente di sapore fresco e leggermente tannico; vino di buona intensità colorante, gradevole, neutro, di media alcoolicità. L'uva matura una diecina di giorni prima dell'Aglianico. Per la descrizione del vitigno qui considerato ci si è serviti di un clone introdotto nella Collezione Ampelografica dell'Istituto Tecnico Agrario di Avellino. I dati sono stati, poi, confrontati con quelli desunti da altre viti coltivate in più zone della Campania dove il vitigno trova la sua massima intensità colturale.

Germoglio di 10-20 cm



Figura 1: Apice di Aglianico.

Apice: espanso, lanuginoso, verde chiaro con sfumature rosee.

Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a): spiegate, più di rado a coppa, lanuginose, di colore verde chiaro con leggere striature rosee, trilobate con lobi appena accennati.

Foglioline basali (dalla 4a in poi): spiegate, di colore verde chiaro (meno chiaro delle apicali) con sfumature rosa, lanuginose, tri o pentalobate (appena accennati i lobi inferiori).

Asse del germoglio: ricurvo.

Germoglio alla fioritura

Apice: di forma espansa, verde pallido con riflessi rosei, lanugine poco accentuata.

Foglioline apicali: spiegate, lanuginose, verde chiaro con orli carminati.

Foglioline basali: spiegate, lanuginose, color verde carico.

Asse del germoglio: ricurvo.

Tralcio erbaceo: color verde pallido interamente diffuso, nodi di color verde, sezione trasversale ellittica, contorno angoloso, lanuginoso, qualche lenticella nel I e II internodo.

Vitici: distribuzione intermittente con formula (0-1-2-0-1-2), di media lunghezza e robustezza, trifidi, di color verde chiaro.

Infiorescenza: di forma cilindrica (priva di ali), o conica (con due ali); grandezza media o corta (9-13 cm).

Fiore: ermafrodita, globoso, di media grandezza.



Figura 2: Foglia di Aglianico.

Foglia: grandezza media, orbicolata o leggermente cuneiforme, pentalobata con lobi poco accentuati specialmente i due laterali inferiori, seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti, più raramente ad U, seni laterali superiori a V stretto o a lira chiusa, seni laterali inferiori a V o ad U; pagina superiore glabra, opaca, color verde cupo o verde bottiglia, nervature verdi; pagina inferiore verde chiaro, lanuginosa, nervature di 1° - 2° - 3° ordine sporgenti e ricoperte di un fitto tomento,

color verde chiaro; lembo ondulato, sottile; lobi revoluti con angolo alla sommità acuto; margine dentato con denti irregolari, uncinati, a margine convesso, base larga.

Picciolo: non molto robusto, piuttosto corto, glabro, verde chiaro con leggere sfumature rosee, sezione trasversale con canale evidente.



Figura 3: Grappolo di Aglianico.

Grappolo a maturità industriale: di media grandezza e compattezza, semplice o alato con una o due ali ben sviluppate, cilindrico o conico, di grandezza media (14-18 cm); peduncolo erbaceo e semilegnoso alla base, visibile, non molto corto, sottile; pedicello medio o corto, verde con striature rossastre; cercine evidente, color verde carminato, di difficile separazione dall'acino; pennello di media lunghezza di color rosso vinoso.

Acino: forma sferoide, regolare, grandezza media mm 12-15, ombelico persistente e prominente, sezione trasversale circolare; buccia ricoperta da abbondante pruina, di color blue uniformemente distribuito, quasi coriacea, spessa; succo incolore, polpa succosa di sapor franco, acidula.

Vinaccioli: numero medio 2-3, piriformi con becco sottile, piuttosto piccoli, superficie rugosa, colore rosso vinoso carico.

Tralcio legnoso: lungo, robusto ed elastico, poco ramificato, sezione trasversale ellittica, superficie striata; nodi globosi evidenti, lunghezza dei meristalli cm 8-12, di color nocciola distribuito a strisce, gemme coniche, cercine peziolare largo, sporgente, diaframma convesso, midollo piccolo o medio.

Fenologia

Condizioni d osservazione: sono considerate quelle della collezione dell Istituto Tecnico Agrario di Avellino, nella quale il clone è stato introdotto.

Ubicazione

Per quanto riguarda l ubicazione, il clima, il terreno, ecc., si rimanda alla monografia del "Fiano" pubblicata in precedenza.

Fenomeni vegetativi

Germogliamento: precoce.

Fioritura: precoce.

Invaiaura: media.

Maturazione dell uva: III epoca.

Caduta delle foglie: tardiva.

Caratteristiche ed Attitudini culturali

Vigoria: buona, sopporta bene i sistemi di allevamento e potatura espansi che normalmente si riscontrano nella zona (sistema dello Spalatrone Avellinese).

Produzione: piuttosto abbondante.

Posizione del primo germoglio fruttifero: 3^o-4^o nodo.

Numero medio di infiorescenze per germoglio: una, raramente due.

Fertilità delle femminelle: quasi nulla.

Resistenza alle malattie: buona per l oidio, un po meno alla peronospora, va soggetto al marciume dell uva specialmente in autunni piovosi o umidi

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: normale.

Utilizzazione

Esclusivamente per la vinificazione.