GUIDA COMPLETA ALL'

AGLIANICO

Tipologie, Terreni, Caratteristiche e Metodi di Produzione

Il Vitigno Nobile del Sud Italia

Introduzione all'Aglianico

L'Aglianico è uno dei vitigni a bacca nera più nobili e antichi d'Italia, spesso definito il "Barolo del Sud" per la sua struttura tannica, longevità e complessità aromatica. La sua coltivazione risale all'epoca della Magna Grecia, intorno all'VIII-VI secolo a.C., quando i coloni greci portarono questo vitigno sulle coste meridionali della penisola italiana.

Il nome "Aglianico" deriva probabilmente dal termine greco Hellenico (greco), a testimonianza delle sue origini elleniche. Oggi è coltivato principalmente in Campania e Basilicata, dove esprime le sue caratteristiche migliori su suoli vulcanici e collinari.

Caratteristiche Ampelografiche Generali

Famiglia	Vitis vinifera
Colore bacca	Blu-nerastra, pruinosa
Grappolo	Medio-grande, conico, compatto
Foglia	Medio-grande, pentalobata, verde scuro
Maturazione	Tardiva (fine ottobre - novembre)
Germogliamento	Precoce (rischio gelate tardive)
Vigoria	Elevata
Produttività	Medio-alta, irregolare
Resistenza	Suscettibile a oidio e botrite

Il vitigno è caratterizzato da una maturazione tardiva che, in combinazione con le altitudini elevate e le escursioni termiche tipiche delle zone vocate, consente di preservare la freschezza acida pur raggiungendo elevate concentrazioni di tannini e antociani.

1. Taurasi DOCG — Campania

Il Taurasi rappresenta l'espressione più celebre e rinomata dell'Aglianico. Prima DOCG della Campania (1993), è prodotto in un'area ristretta in provincia di Avellino, nell'Irpinia, una zona appenninica caratterizzata da un microclima unico.

Terreni e Geologia

Tipologia suoli	Argillo-calcarei, tufacei, sabbiosi con presenza di ceneri vulcaniche
Composizione	Argilla, limo, sabbia, calcare attivo, tufo
pH	6.0 – 7.2 (leggermente acido-neutro)
Altitudine	400 – 700 metri s.l.m.
Esposizione	Sud, Sud-Est per massima insolazione
Drenaggio	Buono, terreni a media ritenzione idrica
Origine geologica	Depositi appenninici con influenze vulcaniche del Vesuvio e Campi Flegrei

Clima

Il clima irpino è di tipo continentale appenninico: estati calde e secche, inverni rigidi, autunni lunghi con escursioni termiche significative (anche 15-20°C tra giorno e notte). Queste condizioni rallentano la maturazione dell'Aglianico, consentendo uno sviluppo aromatico complesso.

Disciplinare di Produzione

Vitigno minimo	Aglianico 85% (fino al 15% altri vitigni autoctoni campani)
Resa massima	100 quintali/ettaro
Titolo alcolometrico	Minimo 12% vol.
Invecchiamento minimo	3 anni (di cui almeno 1 in legno)
Riserva	4 anni (di cui 1,5 in legno)
Comuni produzione	17 comuni in provincia di Avellino

Metodi di Produzione

Vendemmia

La raccolta avviene tradizionalmente nella seconda metà di ottobre, spesso fino a novembre. La vendemmia manuale è preferita per la selezione delle uve. Le uve vengono raccolte in cassette da 20 kg per preservarne l'integrità.

Vinificazione

- Diraspatura e pigiatura soffice delle uve
- Fermentazione alcolica a temperatura controllata (25-28°C) per 15-30 giorni
- Macerazione lunga (20-40 giorni) per l'estrazione di tannini e colore
- Follature e rimontaggi frequenti nella prima fase
- Fermentazione malolattica quasi sempre completata

Affinamento

- Affinamento in legno: tradizionalmente grandi botti di rovere (30-50 hl) per 18-24 mesi
- Produttori moderni: barrique di primo e secondo passaggio per 12-18 mesi
- Affinamento in bottiglia: minimo 6-12 mesi, spesso 24+ mesi per le Riserve

Profilo Organolettico

Colore	Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento
Profumo	Frutti rossi e neri (ciliegia, prugna), note floreali (viola), spezie (pepe, cannella), sottobosco, terra, tabacco con l'affinamento
Gusto	Secco, caldo, strutturato, tannico nella giovinezza; con l'affinamento si ammorbidisce rivelando complessità e persistenza elevata
Acidità	Elevata (pH 3.3-3.5), garantisce longevità
Tannini	Abbondanti, con affinamento diventano setosi
Longevità	10-30 anni per i grandi Taurasi
Abbinamenti	Carni rosse alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati, ragù napoletano

2. Aglianico del Taburno DOCG — Campania

L'Aglianico del Taburno è prodotto sulle pendici del massiccio del Taburno, in provincia di Benevento. Riconosciuto come DOCG nel 2011, esprime una versione dell'Aglianico più morbida e accessibile rispetto al Taurasi, pur mantenendo una struttura notevole.

Terreni e Geologia

Tipologia suoli	Prevalentemente argillosi e calcarei, con componente sabbiosa
Composizione	Argilla pesante, calcare, presenza di ghiaie e ciottoli
pH	6.5 – 7.5 (neutro-subacalino)
Altitudine	150 – 500 metri s.l.m.
Esposizione	Varie esposizioni, principalmente S-SE
Drenaggio	Moderato, terreni più pesanti rispetto all'Irpinia
Origine geologica	Depositi alluvionali e sedimentari appenninici

Clima

Il clima del Taburno è più mite rispetto all'Irpinia, con influenze sia adriatiche che tirreniche che mitigano le temperature. L'estate è calda con precipitazioni moderate, l'autunno è mite e prolungato, favorendo la maturazione completa dell'Aglianico.

Disciplinare di Produzione

Vitigno minimo	Aglianico 85%
Resa massima	70 quintali/ettaro (Rosso), 80 q/ha (Rosato)
Titolo alcolometrico	Minimo 13% vol. (Rosso)
Invecchiamento minimo	2 anni (Rosso), 3 anni (Riserva)
Tipologie	Rosso, Rosato, Spumante, Passito
Comuni produzione	14 comuni in provincia di Benevento

Metodi di Produzione

La vinificazione segue un approccio più moderno rispetto al Taurasi, con macerazioni di media durata (15-25 giorni) e affinamento in botti di rovere francese o slovenico di media dimensione (10-25 hl). Questo consente un profilo aromatico più immediatamente accessibile.

Profilo Organolettico

Colore	Rosso rubino vivo con riflessi violacei

Profumo	Frutti rossi freschi (amarena, ribes), fiori rossi, spezie dolci, leggera nota erbacea
Gusto	Secco, sapido, tannico ma meno austero del Taurasi, con buona freschezza
Acidità	Media-elevata
Longevità	5-15 anni
Abbinamenti	Carni rosse, pasta al ragù, affettati campani, formaggi di media stagionatura

3. Aglianico del Vulture DOC/DOCG — Basilicata

L'Aglianico del Vulture è forse la seconda espressione più famosa del vitigno, prodotta sui versanti del Monte Vulture, un antico vulcano spento in Basilicata. La denominazione DOC risale al 1971, mentre la variante Superiore ha ottenuto la DOCG nel 2010.

Terreni e Geologia — Il Monte Vulture

Il Monte Vulture è un vulcano spento la cui ultima eruzione risale a circa 130.000 anni fa. I suoli vulcanici che ne derivano sono tra i più ricchi e minerali d'Italia, conferendo all'Aglianico un'impronta territoriale unica e inconfondibile.

Tipologia suoli	Prevalentemente vulcanici: lapilli, ceneri, pomici, tufi; in parte argillo-sabbiosi
Composizione	Ceneri vulcaniche, lapilli basaltici, argilla, sabbia, minerali ferrosi
pH	5.5 – 6.5 (moderatamente acido)
Altitudine	300 – 700 metri s.l.m. (ottimale: 400-600 m)
Esposizione	Principalmente E-SE per la zona classica
Drenaggio	Ottimo grazie alla struttura vulcanica porosa
Minerali chiave	Ferro, potassio, fosforo, calcio, magnesio in concentrazioni elevate
Caratteristica unica	Presenza di CO2 naturale nelle acque sotterranee vulcaniche

Clima

Il clima del Vulture è continentale con forte influenza altitudinale: estati calde e secche (con temperature fino a 35°C nei fondovalle), inverni freddi con neve abbondante, e autunni con ampie escursioni termiche. La struttura porosa del suolo vulcanico garantisce un ottimo drenaggio, evitando ristagni idrici dannosi anche in anni piovosi.

Sottozone e Microzonazione

La DOC Aglianico del Vulture riconosce diverse aree produttive, ognuna con specificità pedologiche:

- Barile e Rionero in Vulture: zone classiche a quota 450-600 m, suoli più ricchi di ceneri vulcaniche, vini di grande struttura
- Melfi: zona più calda e bassa, vini più morbidi e pronti
- Venosa: influenze più continentali, vini con buona acidità
- Maschito, Ginestra, Ripacandida: zone a diverse altitudini con caratteri intermedi

Disciplinare di Produzione

Vitigno	Aglianico 100%
Resa massima DOC	100 quintali/ettaro
Resa massima DOCG Superiore	80 quintali/ettaro
Titolo alcolometrico DOC	Minimo 11.5% vol.
Titolo alcolometrico DOCG	Minimo 13% vol.
Invecchiamento Superiore	3 anni (di cui 1 in legno)
Invecchiamento Riserva	5 anni (di cui 2 in legno)
Tipologie DOC	Rosso fermo, Spumante, Spumante Rosato

Metodi di Produzione

Vendemmia

La raccolta avviene tra fine ottobre e inizio novembre, con temperature già fresche. La vendemmia manuale in cassette è pratica consolidata. Alcune aziende effettuano selezioni parcellari e vendemmie scalari.

Vinificazione Tradizionale

- Diraspatura e pigiatura leggera
- Macerazione di 20-40 giorni a temperatura controllata (26-30°C)
- Rimontaggi e follature per favorire l'estrazione polifenolica
- Fermentazione malolattica in botte o acciaio

Affinamento

- DOC base: 6-12 mesi in legno (botti grandi o barrique) + bottiglia
- Superiore DOCG: 12-24 mesi in legno (prevalentemente rovere francese o slovenico) + 12 mesi bottiglia
- Riserva: 24-36 mesi in legno + 24+ mesi bottiglia

Profilo Organolettico

Colore	Rosso rubino molto scuro, quasi impenetrabile; granato con l'invecchiamento
Profumo	Frutti neri maturi (mora, mirtillo, prugna), viola, rosa appassita, spezie orientali, liquirizia, minerale ferroso (tipico del vulcanico), tabacco e cuoio con l'invecchiamento
Gusto	Molto strutturato, caldo, tannico nella giovinezza; con l'affinamento emerge una complessità straordinaria con note tostate, balsamiche e minerali; finale lunghissimo
Acidità	Elevata (pH 3.2-3.4), contribuisce alla longevità eccezionale

Mineralità	Fortissima, impronta vulcanica distintiva
Longevità	15-40+ anni per i grandi Superiore
Abbinamenti	Agnello lucano, capretto, carni selvatiche, formaggi pecorini stagionati, cinghiale

4. Altre Espressioni dell'Aglianico

4.1 Campi Flegrei Rosso DOC — Campania

Prodotto sui Campi Flegrei, area vulcanica attiva a nord di Napoli. Qui l'Aglianico cresce su suoli ricchi di pomici, lapilli e tufi gialli, a quote molto più basse (0-200 m s.l.m.). Il clima marittimo e l'influenza del mare conferiscono un profilo più salino e sapido. Vini generalmente più morbidi e pronti, con note marine e sulfuree caratteristiche del vulcanismo attivo.

Composizione minima	Aglianico min. 50%, con Piedirosso e altri
Carattere	Salino, sapido, fruttato, tannini più morbidi
Suoli	Tufi gialli, pomici, ceneri vulcaniche recenti, sabbie marine
Peculiarità	Alcune vigne vitate su sabbia, filossera assente

4.2 Vesuvio DOC (Lacryma Christi) — Campania

Sulle pendici del Vesuvio, l'Aglianico (detto localmente Catalanesca o miscelato con Piedirosso) produce il leggendario Lacryma Christi del Vesuvio. I suoli lavici, neri, porosi e drenanti conferiscono mineralità e sapidità uniche. Le viti crescono su piccoli terrazzamenti storici a 200-600 m s.l.m.

Tipologie	Rosso, Rosato, Bianco, Spumante
Composizione Rosso	Piedirosso e Aglianico min. 80%
Carattere	Vini minerali, sapidi, con nota ferrosa e lavica caratteristica
Suoli	Lava basaltica, ceneri vulcaniche recenti, sabbie laviche
Peculiarità	Alcune vigne pre-fillosseriche su radice propria

4.3 Sannio DOC — Campania

La DOC Sannio comprende un'ampia zona del Beneventano e include diverse tipologie a base Aglianico. I terreni variano dall'argilloso-calcareo al sabbioso, con altitudini tra 100 e 600 m. Questa denominazione permette vini con carattere più accessibile, spesso prodotti con tecniche moderne per un consumo più immediato.

Tipologie	Aglianico fermo, Rosato, Passito, Liquoroso
Composizione	Aglianico min. 85%
Carattere	Più vario, da fresco e immediato a strutturato
Suoli	Argilloso-calcarei, in parte sabbiosi e tufacei

4.4 Molise DOC — Molise

Il Molise ospita coltivazioni di Aglianico su suoli argilloso-calcarei appenninici, ad altitudini tra 300 e 700 m. Il clima è continentale, con inverni rigidi e ampie escursioni termiche. I vini sono di buona struttura ma generalmente meno complessi rispetto alle zone campane e lucane. La DOC Molise permette la produzione di Aglianico sia in purezza che in blend.

4.5 Terre dell'Alta Val d'Agri DOC — Basilicata

Zona relativamente nuova, dove l'Aglianico cresce ad altitudini ancora più elevate (600-900 m s.l.m.) su suoli calcareo-marnosi appenninici. Le escursioni termiche estreme conferiscono ai vini una freschezza e un'eleganza particolari, con tannini fini e acidità vivace. Denominazione ancora poco conosciuta ma di grande potenziale.

5. Tabella Comparativa delle Denominazioni

Denominazione	Regione	Tipologia Suolo	Altitudine	Struttura	Longevità	Carattere
Taurasi DOCG	Campania	Argillo-calcareo, tufaceo	400-700 m	Molto alta	10-30 anni	Austera, complessa
Agl. Taburno DOCG	Campania	Argilloso, calcareo	150-500 m	Alta	5-15 anni	Morbida, accessibile
Agl. Vulture DOCG	Basilicata	Vulcanico, lapilloso	300-700 m	Altissima	15-40+ anni	Minerale, potente
Campi Flegrei DOC	Campania	Tufi, pomici, sabbie	0-200 m	Media-alta	5-12 anni	Salina, sapida
Vesuvio DOC	Campania	Lava basaltica, ceneri	200-600 m	Media	5-10 anni	Lavica, ferrosa
Sannio DOC	Campania	Argilloso-calcareo	100-600 m	Media	3-10 anni	Varia, moderna
Molise DOC	Molise	Argilloso-calcareo	300-700 m	Media	4-12 anni	Fresca, pulita
Alta Val d'Agri DOC	Basilicata	Calcareo-marnoso	600-900 m	Media-alta	5-15 anni	Elegante, fresca

6. Confronto Metodi di Produzione

Parametro	Taurasi DOCG	Vulture DOCG	Taburno DOCG
Epoca raccolta	Ott-Nov	Ott-Nov	Ottobre
Tipo vendemmia	Manuale, selezione	Manuale, parcellare	Manuale
Durata macerazione	20-40 giorni	20-40 giorni	15-25 giorni
Temperatura ferm.	25-28°C	26-30°C	22-26°C
Malolattica	Sempre completa	Sempre completa	Quasi sempre
Tipo legno tradiz.	Grandi botti rovere	Grandi botti rovere	Botti medie
Tipo legno moderno	Barrique F/S 12-18 m	Barrique F/S 12-24 m	Barrique F/S 10-14 m
Affinamento legno	18-24 mesi (base)	12-24 mesi (base)	12-18 mesi
Affinamento bottiglia	6-24+ mesi	12-24+ mesi	6-12 mesi
Invecch. min. DOCG	3 anni totali	3 anni (Superiore)	2 anni totali

7. Il Ruolo del Terroir nella Qualità dell'Aglianico

7.1 Suoli Vulcanici vs Argillo-Calcarei

La grande differenza qualitativa tra le varie denominazioni risiede principalmente nella natura geologica dei suoli. I suoli vulcanici (Vulture, Vesuvio, Campi Flegrei) conferiscono mineralità, sapidità e complessità aromatica ineguagliabili, mentre i suoli argillo-calcarei (Taurasi, Taburno) enfatizzano la struttura tannica e l'acidità.

Suoli vulcanici	Elevata porosità e drenaggio. Ricchezza minerale (Fe, K, Mg). Bassa fertilità → produzione ridotta → concentrazione. Conferiscono note ferroso-minerali, sapidità e longevità eccezionale
Suoli argillo-calcarei	Buona ritenzione idrica, moderata permeabilità. Conferiscono struttura tannica, acidità marcata, colori intensi. Tipici dell'Irpinia e del Sannio
Suoli tufacei	Intermedi tra vulcanico e sedimentario. Buon drenaggio con certa ritenzione. Note minerali meno intense ma gusto sapido caratteristico

7.2 Altitudine e Maturazione

L'Aglianico è un vitigno tardivo che beneficia di altitudini elevate per allungare la stagione vegetativa. Le zone più alte (600-900 m) producono vini con maggiore freschezza acida e tannini più fini, mentre le zone più basse (150-300 m) offrono vini più morbidi e fruttati, con meno tensione acida.

< 300 m s.l.m.	Maturazione più rapida, vini morbidi, alcol elevato, tannini più maturi
300-500 m s.l.m.	Equilibrio ottimale tra maturità e freschezza, zona classica per Taurasi
500-700 m s.l.m.	Maturazione lenta, acidità vivace, tannini fini, grande potenziale di invecchiamento
> 700 m s.l.m.	Rischio di maturità incompleta, ma prodotti con eleganza e freschezza estrema

7.3 Escursione Termica

L'escursione termica giorno-notte (spesso 15-20°C in settembre-ottobre) è cruciale per la qualità dell'Aglianico. Le temperature notturne fresche rallentano il metabolismo della vite, preservando gli acidi e consentendo la sintesi di composti aromatici complessi. Le zone con maggiore escursione termica producono invariabilmente i vini di qualità superiore.

8. Stili Produttivi e Tendenze Contemporanee

8.1 Stile Tradizionale

Lo stile tradizionale prevede macerazioni lunghe (30-50 giorni), affinamento esclusivo in grandi botti di rovere slavone (25-50 hl), per periodi molto lunghi (2-4 anni). I vini risultanti sono austeri nella giovinezza, con tannini a volte asciutti, ma capaci di evoluzione straordinaria in bottiglia per decenni.

- Aromi primari e terziari dominanti (cuoio, tabacco, spezie orientali)
- Colore granato con riflessi arancioni in maturità
- Acidità vivissima che sostiene l'invecchiamento
- Richiedono almeno 10 anni per esprimere il potenziale

8.2 Stile Moderno-Internazionale

Negli anni '90 e 2000, molti produttori hanno adottato tecniche più internazionali: macerazione controllata (15-25 giorni), affinamento in barrique nuove o di primo passaggio (225-500 L), attenzione alla pulizia fermentativa. I risultati sono vini più morbidi, fruttati e accessibili già in gioventù.

- Frutti neri maturi e tostatura da barrique in primo piano
- Tannini più rotondi e vellutati
- Maggiore accessibilità giovanile ma rischio di standardizzazione
- Longevità comunque elevata (10-20 anni) ma diverso profilo di maturità

8.3 Tendenza Attuale: Neo-Tradizionalismo

La tendenza più recente vede molti produttori tornare a tecniche tradizionali ma con maggiore precisione enologica: macerazioni lunghe ma a temperature più controllate, utilizzo di botti di rovere francese di grande formato (10-30 hl), riduzione dell'uso di legno nuovo. L'obiettivo è la massima espressione del terroir con minore influenza del legno.

- Recupero di varietà clonali antiche e selezioni massali
- Agricoltura biologica e biodinamica in crescita
- Riduzione dei solfiti aggiunti
- Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni
- Valorizzazione della singola vigna (Cru)

9. Servizio e Abbinamenti

Temperatura servizio	16-18°C (giovani); 18-20°C (Riserve e grandi annate)
Decantazione	Indispensabile: 1-2 ore per vini giovani; 30-60 min per grandi maturi
Calice	Grande borgognona o calice ampio tipo Bordeaux superiore
Apertura anticipata	Consigliata 2-4 ore prima per i vini più giovani

Abbinamenti Gastronomici per Tipologia

Denominazione	Abbinamenti Classici	Abbinamenti Ideali
Taurasi DOCG giovane	Pasta al ragù napoletano, lasagne	Agnello arrosto alle erbe
Taurasi DOCG maturo	Cinghiale in umido, selvaggina	Piccione con tartufo nero
Vulture Superiore	Agnello lucano, capretto	Maialino nero lucano al forno
Taburno DOCG	Braciole napoletane, pasta e fagioli	Salsiccia sannita alla brace
Campi Flegrei	Pesce spada arrosto, tonno	Seppia ripiena con Aglianico

Abbinamenti con Formaggi

- Taurasi e Vulture: Pecorino di Filiano DOP (stagionato 12+ mesi), Caciocavallo Podolico stagionato, Canestrato di Moliterno
- Taburno e Sannio: Caciocavallo fresco-semistagionato, Provolone del Monaco, Ricotta salata
- Campi Flegrei e Vesuvio: Provolone fresco, Fior di latte dell'Agerola

10. Glossario dei Termini Tecnici

Ampelografia	Scienza che studia la classificazione e descrizione delle varietà di vite
Antociani	Pigmenti rossi/viola presenti nelle bucce dell'uva, responsabili del colore del vino
Barrique	Piccola botte da 225 litri, generalmente in rovere francese, usata per l'affinamento
Diraspatura	Separazione degli acini dai raspi del grappolo prima della pigiatura
Escursione termica	Differenza di temperatura tra il giorno e la notte; fondamentale per la qualità
Fermentazione malolattica	Trasformazione dell'acido malico in acido lattico ad opera di batteri lattici; ammorbidisce il vino
Follatura	Operazione di immersione del cappello di vinacce nel mosto durante la fermentazione
Macerazione	Contatto tra il mosto e le parti solide dell'uva (bucce, semi) per l'estrazione di colore e tannini
Rimontaggio	Pompaggio del mosto dalla parte bassa alla sommità del serbatoio durante la fermentazione
Terroir	Termine francese che indica l'insieme di fattori ambientali (suolo, clima, esposizione) che influenzano il vino
Tannini	Composti polifenolici estratti dalle bucce, dai semi e dal legno; conferiscono struttura e astringenza
Vinificazione in rosso	Tecnica che prevede la macerazione delle bucce con il mosto per estrarre colore e tannini