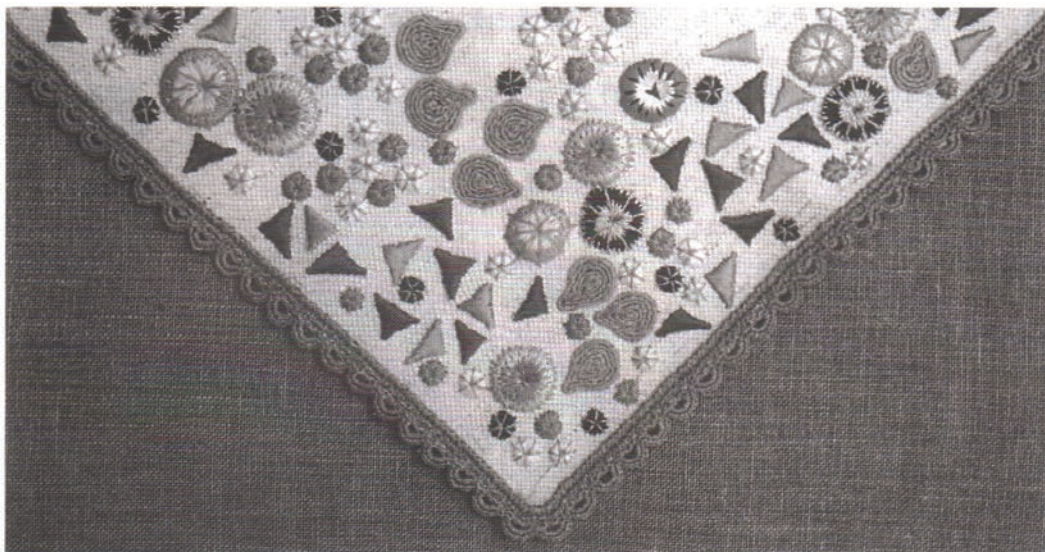


# Aglianico. Dal sapore al nome

*di Luigi Moio\**

L'ipotesi etimologica della parola Aglianico avanzata da Manuela Piancastelli è interessante. Viene messa in discussione la derivazione della parola Aglianico da *hellanico*. La

Piancastelli, a ragione, si chiede come mai, se un po' tutta la viticoltura del meridione d'Italia è *hellanica*, solo l'Aglianico conserva più degli altri, nel nome, la caratteristica di provenienza geografica. Da tempo mi pongo la stessa domanda. Nella ricostruzione etimologica della Piancastelli la parola Aglianico è connessa al termine γλυκος (zucchero) che con α (alfa privativa) significa senza zucchero e, in riferimento alle caratteristiche sensoriali, "non dolce", "amaro". Naturalmente non entro nel merito della dotta ricostruzione linguistica condotta dalla Piancastelli. Tuttavia, l'ipotesi mi affascina in quanto è confortata da alcune caratteristiche peculiari dell'uva



*Centro tavola, di  
Il Filo di Arianna  
(tel. 0971 700375),  
Avigliano, PZ*

e del vino che se ne ottiene. La composizione dell'uva Aglianico spesso è tale da determinare uno sbilanciamento dell'equilibrio gustativo verso la componente acida. La sostenuta acidità titolabile tende a contenere il pH, determinando una maggiore reattività delle forme polifenoliche monomere con una conseguente esaltazione del carattere astringente. Il consumatore spesso confonde le sensazioni di astringenza e di acidità nell'unico attributo sensoriale di amaro.

Probabilmente per questo motivo nel beneventano l'aglianico viene comunemente chiamato aglianico amaro. Dunque "non dolce", "amaro"; ma il "non



*Porcellino, di Nicola Guantario  
(tel. 0972 238267), Melfi, PZ*

dolce", quindi l'amaro, è riferito all'uva oppure al vino?

L'uva Aglianico, sebbene presenti una sostenuta acidità ed una elevata concentrazione polifenolica della buccia, è comunque caratterizzata da un

ottimo accumulo zuccherino durante la maturazione. Pertanto, alla degustazione di acini perfettamente maturi, che, dato il carattere tardivo di questa varietà si verifica in corrispondenza della fine di ottobre, inizi di novembre - niente, quindi a mio parere ha a che fare aglianico con iulius "luglio" (cfr vocabolario enciclopedico Treccani Vol. 1) visto che tra le uve campane l'aglianico è l'ultima ad essere raccolta - l'equilibrio gustativo è garantito sia dall'elevata concentrazione zuccherina che bilancia la componente acida, sia dalla ridotta attività sensoriale della frazione polifenolica bloccata nella buccia

Nel vino, invece, lo zucchero viene completamente trasformato in alcol etilico, componente meno dolce degli zuccheri glucosio e fruttosio; l'acidità diminuisce, ma non eccessivamente in quanto la quota di acido tartarico dell'aglianico è elevata; i polifenoli sono disciolti nel mezzo contribuendo all'astringenza.

Da qui l'"amaro" il "non dolce" che, a mio avviso, avvalorava l'ipotesi avanzata dalla Piancastelli.

*\* Ordinario di Enologia, Università di Foggia e di Napoli*