Scritto da Maria Balestra
Sabato 27 Maggio 2023 11:46



SANTA PAOLINA – Si fa presto a dire “Aglianico”. Ma non è tutto uguale, a seconda delle zone di produzione e delle tecniche di lavorazione e conservazione. Ecco, allora, una vera “radiografia” e una futuristica “diagnosi” per uno dei vini più amati tra quelli irpini di pregio. Riveste particolare importanza, allora, lunedì prossimo 29 maggio, l'evento che si terrà presso l'azienda vitivinicola partner “Vigne irpine”, a Santa Paolina. Il nome scientifico dell'appuntamento, a partire dalle 19, appare complicato: “Effetti di pratiche colturali e di parametri tecnologici e microbiologici della qualità di vini rossi di pregio dell'area del Gal Partenio (Ecovini)”. Un progetto che affonda le radici anche nella cooperazione europea e che sostanzialmente punta alla piena definizione dell'Aglianico irpino, vino rosso e robusto, certamente meno conosciuto dell'invecchiato Taurasi, ma assolutamente più votato al consumo giornaliero.

A cosa punta, in effetti, il progetto Ecovini? La parola d’ordine è “ripetibilità”, ovvero il miglioramento e la razionalizzazione delle produzioni attraverso un controllo costante dell’intera filiera per arrivare a un vino che sia di elevata qualità, riconoscibile e, pertanto, sempre identico a sé stesso nel tempo. È noto che, per la diffusione dei suoi vitigni nella nostra provincia, l'Aglianico viene ancora prodotto in quantità con vitigni coltivati diversamente e con tecniche non univoche in cantina. Tutto ciò finisce per diversificarne le componenti organolettiche e portare ad un prodotto che è “Aglianico”, ma con caratteristiche profondamente diverse tra loro. Insomma, secondo gli organizzatori dell'evento, nel gusto e del profumo dovrà avere un segno distintivo l’Aglianico che nasce in Irpinia per essere subito individuato da chi lo degusta. Questo serve anche per “educare” il consumatore che beve ad essere consapevole del prodotto. Ed inoltre la nuova frontiera è quella del possibile utilizzo delle bacche d'Aglianico anche per altri scopi.

Il lavoro, condotto nell’ambito del progetto Ecovini, ha portato alla definizione di una carta

d’identità ben precisa che può essere utile a coltivatori e cantine, al fine di avere le basi per ottenere, appunto, la “ripetibilità” del prodotto. Di questo, e non solo, si discuterà lunedì prossimo nel corso dell’evento divulgativo del progetto, di cui è azienda capofila Masseria Alfano di Sant’Angelo a Scala. La ricerca scientifica è affidata alla sezione di Scienze della Vigna e del Vino di Avellino del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.