

i quaderni di
A TAVOLA CON
gastronomia e territorio

AGLIANICO...
MAI SENZA...
storie, abbinamenti
e ricette

la **guardiense**
società cooperativa agricola
D OGCARDI VINI 2013

Aglianico, uguale nessuno

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

Ricardo Cotarella

Selvatico da bambino, scontroso da giovane, magnifico da adulto, in altre parole un vino che vuole tempo per farsi apprezzare. Educarsi all'Aglianico richiede disciplina, perché un rosso di razza non è un vino che si concede al primo venuto ma è un vino che vuole essere conquistato, vuole essere compreso e amato. Difficilmente fa scattare l'amore a prima vista, che svanisce, però, in un giro di valzer. Concede solo amore vero, quello, per intenderci, che alla prova del tempo continua a regalare sempre grandi emozioni.

L'Aglianico, in altre parole, sa rendersi insostituibile, un compagno allegro, generoso e mai banale. D'altronde, nel 2005, Robert Parker "The Wine Advocate", in un celebre editoriale, riferendosi all'Aglianico lo definiva come "the next big thing" e pronosticava un futuro non lontano in cui, letteralmente, "potrebbe diventare il migliore vitigno a bacca rossa del mondo".

Frequentiamolo, dunque, perché, come si dice, da cosa nasce cosa.

D'altronde, come non essere d'accordo con il celebre critico d'arte, Vittorio Sgarbi, quando, più in generale, parlando di vini dice - in un'epoca in cui tutto della vita umana e della società continua a declinare ed a peggiorare, il vino è l'unica cosa che, da sempre, continua a migliorare. E per questo motivo io verso questo prodotto e chi lo realizza provo un profondo rispetto.

La Guardiense e l'Aglianico

Passione, ricerca e sperimentazione sono alla base della produzione della Cantina "La Guardiense", che proprio per un' innovativa sperimentazione sull'Aglianico, coordinata dal suo enologo consulente - Riccardo Cotarella -, il **Progetto "I Mille per l'Aglianico"** (Mille come i suoi soci), ha ricevuto nel 2013, il prestigioso "Oscar per la migliore innovazione nel vino 2013". L'ambito riconoscimento è stato conferito alla Guardiense dall'Associazione Italiana Sommelier che attraverso l'Accademia dell'Oscar del Vino, consulta, ogni anno, 100 personalità di spicco nel mondo della cultura, della produzione e della comunicazione per individuare nomination e candidati. I riconoscimenti, vengono successivamente assegnati, confermando l'anima popolare del premio, esclusivamente attraverso i voti dei tanti lettori di Bibenda, della Guida ai migliori Vini e Ristoranti d'Italia e Bibenda 7, che votano on line sul sito; www.bibenda.it, le nomination proposte in ciascuna categoria. Per l'edizione 2013 gli internauti coinvolti sono stati circa 100.000!

Il **Progetto "Vitis"**, (PSR-Campania 2007-2013 - Misura 124-Ambito PIF "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale"), invece, ha avuto la finalità di ottenere la massima valorizzazione di entrambi i vitigni storici del Sannio, Aglianico e Falanghina, nella produzione di vino spumante e frizzante di qualità.

La Guardiense è stata il soggetto capofila di questo progetto a cui hanno partecipato come partner:

* il Dipartimento di Agraria dell' Università degli Studi di Napoli che si è occupata in maniera prioritaria: (a) dell'identificazione e dello studio delle caratteristiche di tipicità e unicità dei vitigni Aglianico e Falanghina del Sannio, attraverso la realizzazione di una serie di azioni riguardanti: il campionamento del materiale vegetale, l'estrazione degli acidi nucleici (DNA e RNA), l'identificazione dei metaboliti primari, secondari e volatili, il sequenziamento del genoma e del trascrittoma; (b) della messa a punto di un protocollo sperimentale volto ad individuare le aree del Sannio più vocate alla produzione di vino spumante; (c) la combinazione più opportuna tra vino base Falanghina e vino base Aglianico per ottenere un vino spumante di qualità; (d) la selezione di ceppi di lievito autoctoni. L'attuazione di queste linee progettuali ha gettato le basi per stabilire le caratteristiche dei migliori areali di coltivazione; dare un ulteriore contributo alla razionalizzare e standardizzare delle tecnologie di produzione dei vini spumanti (bianchi e rosati); individuare tipologie di vino innovative in modo da creare maggiori opportunità di mercato per le produzioni viticole dell'areale beneventano.

* il Dipartimento di Diritto, Economia, Management e Metodi Quantitativi dell'Università degli Studi del Sannio che si è occupato di marketing e comunicazione e di analisi: geografico-territoriali; economico agrarie; economico gestionali; organizzative aziendali, atte a valutare le caratteristiche del contesto di riferimento della filiera vitivinicola, la capacità di adattamento alle innovazioni prodotte attraverso le attività progettuali, la sostenibilità economica delle stesse, la capacità di penetrare nuovi mercati e la valorizzazione commerciale.

I magnifici Aglianico de "La Guardiense" (per saperne di più – www.laguardiense.it):



aglianico
sannio dop



lucchero
aglianico
sannio dop



cantari
aglianico riserva
sannio dop



coste del duca
aglianico
sannio dop
senza solfiti aggiunti



i mille per
l'aglianico
sannio dop



quid
spumante
rosato brut



Indice

Ricette ed abbinamenti _____	pag 05
Riduzione di Aglianico _____	pag 06
Tagliatelle all'aglianico con ragù di agnello _____	pag 08
Tagliatelle all'Aglianico con ragù di salsiccia e funghi _____	pag 10
Brasato all'Aglianico _____	pag 12
Torta all'Aglianico _____	pag 14
Aglianico, per saperne di più _____	pag 16
L'Aglianico nella storia _____	pag 17
L'Aglianico è rock _____	pag 18

Ricette e abbinamenti



DIFFICOLTÀ: MEDIA
COTTURA: 35 MIN
PREPARAZIONE: 10 MIN
DOSI PER: 4 PERSONE

RIDUZIONE DI AGLIANICO

INGREDIENTI

VINO: 500 GR
(AGLIANICO GUARDIA SANFRAMONDI
SANNIO DOP, JANARE LA GUARDIENSE)

MIELE: 2 CUCCHIAI

ROSMARINO: 2 RAMETTI

BURRO: 2 O 3 PEZZETTINI O
2 O 3 CUCCHIAI DI OLIO

FECOLA DI PATATE: 70 GR

Per riduzione s'intende una salsa ottenuta facendo ridurre a fuoco lento del vino, con spezie varie, qualche cucchiaino di miele e poco burro. Questo tipo di salsa accompagna generalmente le carni ed è utilizzata anche come guarnizione di piatti a base di pesce come tonno o pesce spada. Si chiama riduzione perché il liquido deve cuocere fino a ridursi della metà e deve essere filtrato a fine cottura per eliminare le spezie che vorrete inserire, soprattutto, se di dimensioni minute come chiodi di garofano o pezzi di cannella.



Preparazione

Per la preparazione della riduzione di Aglianico mettete in un tegamino il vino insieme al miele, al burro e al rosmarino e altre spezie a vostro piacimento (chiodi di garofano, cannella, eccetera), fate andare il tutto a fuoco lento. Nel frattempo preparate il vostro addensante, mettete la fecola in una ciotola e mischiatela poco a poco con l'acqua fino a scioglierla del tutto, fate attenzione a che non si formino

grumi. Quando il vino si sarà ridotto della metà, togliete il rosmarino ed utilizzatelo per insaporire altri piatti, ad esempio è perfetto per la cottura delle patate al forno e con l'aiuto di un colino filtrate, in un pentolino pulito, la riduzione ottenuta. Rimettete sul fuoco e solo a questo punto, versate lentamente la soluzione preparata con acqua e fecola, salate e mescolate con attenzione. Lasciate bollire ancora qualche istante, fino ad ottenere la densità desiderata. Versate la salsa in un contenitore ed utilizzatela per insaporire i vostri piatti di carne o di pesce.



DIFFICOLTÀ: MEDIA
COTTURA: 60 MIN
PREPARAZIONE: 30 MIN
DOSI PER: 4 PERSONE

TAGLIATELLE ALL'AGLIANICO CON RAGU' DI AGNELLO

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

SEMOLA DI GRANO DURO

SENATORE CAPPELLI: 500 GR

3 UOVA

VINO QUANTO BASTA

(AGLIANICO GUARDIA SANFRAMONDI
SANNIODOP, JANARE LA GUARDIENSE)

SALE: UN PIZZICO

PER IL RAGÙ

POLPA DI AGNELLO: 400 GR

1 CIPOLLA

1 CAROTA

1 COSTA DI SEDANO

ALLORO: 1 FOGLIA

PREZZEMOLO: 1 MAZZETTO

VINO: QUANTO BASTA

(AGLIANICO GUARDIA SANFRAMONDI
SANNIODOP, JANARE LA GUARDIENSE)

OLIO EVO DI OLIVA ORTICE:

QUANTO BASTA

L'Aglianico, vino nobile e generoso dalla grande struttura, definito per questo il "Re Nero dei Grandi Rossi", entra in cucina, anche, come ingrediente essenziale di succulenti piatti e non solo in abbinamento ad essi, in questa ricetta lo ritroviamo come protagonista sia nella composizione dell'impasto delle tagliatelle che nella preparazione del ragù.



Preparazione

Impasto

Fate una fontana con la farina setacciata e impastate con le uova aggiungendo tanto aglianico quanto basta ad ottenere un composto liscio e abbastanza duro. Stendete la pasta su una spianatoia infarinata in una sottile sfoglia, arrotolata ed affettatela con un coltello affilato. Infarinare e lasciate asciugare.

Abbinamento

Questo piatto si accompagna benissimo con l'Aglianico Guardia Sanframondi DOP della linea Janare de la Guardiense oppure se volete proprio coccolarvi con il Lucchero, Aglianico - Guardia Sanframondi Sannio Dop della Linea Janare Crù, sempre e naturalmente de La Guardiense.

Ragù

Preparate un battuto con le verdure e soffrigetelo in un tegame con l'olio caldo e l'alloro; unite la polpa di agnello macinata e rosolatela ben bene; salate, pepate; bagnate con un bel bicchiere di aglianico e cuocete per circa mezz' ora a fuoco basso, aggiungendo se necessario un altro po' di vino o, se preferite, un'ombra di passata di pomodoro.

Cuocete in abbondante acqua salata le tagliatelle, scolatele al dente e saltatele nel tegame con il ragù di agnello per un minuto, mescolando. Cospargete con il prezzemolo tritato e servite.



aglianico
sannio dop



lucchero
aglianico
sannio dop

DIFFICOLTÀ: MEDIA
COTTURA: 60 MIN
PREPARAZIONE: 30 MIN
DOSI PER: 4 PERSONE

TAGLIATELLE ALL'AGLIANICO CON RAGU' DI SALSICCIA E FUNGHI

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

SEMOLA DI GRANO DURO

SENATORE CAPPELLI: 500 GR

3 UOVA

VINO: QUANTO BASTA

[AGLIANICO GUARDIA SANFRAMONDI
SANNIO DOP, JANARE LA GUARDIENSE]

SALE: UN PIZZICO

PER IL RAGÙ

SALSICCIA FRESCA: 350 GR

PANCETTA A DADINI: 150 GR

1 AGLIO

FUNGHI: 500 GR

POMODORINI: 6-7

1 CIPOLLA

1 SCALOGNO

OLIO EVO DI OLIVA ORTICE:

QUANTO BASTA

VINO: QUANTO BASTA

[AGLIANICO GUARDIA SANFRAMONDI
SANNIO DOP, JANARE LA GUARDIENSE]

CACIOCAVALLO

[OTTIMO QUELLO DI CASTELFRANCO IN MISCANO]

A DADINI: 150 GR

L'Aglianico, vino nobile e generoso dalla grande struttura, definito per questo il "Re Nero dei Grandi Rossi", entra in cucina, come ingrediente essenziale di succulenti piatti e non solo in abbinamento ad essi, in questa ricetta lo ritroviamo come protagonista sia nella composizione dell'impasto delle tagliatelle che nella preparazione del ragù.



Preparazione

Impasto

Fate una fontana con la farina setacciata e impastate con le uova aggiungendo tanto vino quanto basta ad ottenere un composto liscio e abbastanza duro. Stendete la pasta su una spianatoia infarinata in una sottile sfoglia, arrotolatela ed affettatela con un coltello affilato. Infarinare e lasciare asciugare.

Ragù

Tagliate a fettine sottili l'aglio, lo scalogno e la cipolla e fateli soffriggere in una grossa padella con dell'olio extra vergine

Abbinamento

Questo piatto si accompagna benissimo con l'Aglianico – Guardia Sanframondi - Sannio Dop della linea Janare de la Guardiense oppure se volete proprio coccolarvi con il Lucchero, Aglianico - Guardia Sanframondi - Sannio Dop della Linea Janare Cru, sempre e naturalmente de La Guardiense.

d'oliva Ortice delle colline beneventane. Aggiungete la salsiccia sgranata e fatela ben colorire, sfumate il tutto con dell'aglianico, unite a questo punto i funghi tagliati a rondelle sottili, salate pepate e portate a cottura aggiungendo i pomodorini quasi alla fine tagliati a quarti. Cuocete in abbondante acqua salata le tagliatelle e versarle nelle padella con il ragù di salsiccia e una dadolata di di caciocavallo. Fatele saltare per qualche minuto e servitele filanti.



aglianico
sannio dop



lucchero
aglianico
sannio dop

DIFFICOLTÀ: MEDIA
COTTURA: 130 MIN
PREPARAZIONE: 30 MIN
DOSI PER: 4 PERSONE

BRASATO ALL'AGLIANICO

INGREDIENTI

AGLIO: 1 SPICCHIO
ALLORO: 2 FOGLIE
BURRO: 40 GR
CANNELLA: 1 PEZZETTINO
SALE: QUANTO BASTA
CIPOLLE: 1
OLIO DI OLIVA ORTICE:
3-4 CUCCHIAI
PEPE: 4 GRANI
ROSMARINO: 1 RAMETTO
SEDANO: 2 COSTOLE
CAROTE: 2
CHIODI DI GAROFANO: 3
CARNE BOVINA DI
MARCHIGIANA DEL FORTORE VENA
O CAPPELLO DI PRETE: 1 KG
VINO: 1 BOTTIGLIA
(AGLIANICO GUARDIA SANFRAMONDI
SANNIODOP, JANARE LA GUARDIENSE)

Il brasato all'Aglianico è una nostra rivisitazione del famoso brasato al Barolo, tipico della tradizione culinaria Piemontese. Piatto dall'origine incerta ma noto fin dall'antichità soprattutto per il particolare metodo di cottura della carne di bovino realizzata con l'aggiunta di un vino nobile e generoso, dalla grande struttura e ricco di aromi che le fa acquisire un gusto singolare, rendendola per questo motivo particolarmente appetitosa. Grazie alla sua eleganza e alla sua capacità di lunghi invecchiamenti l'Aglianico viene spesso definito "il Barolo del Sud" ed è annoverato come protagonista tra i più grandi vini rossi italiani, pertanto entra a pieno titolo in questa ricetta conferendo ad essa, grazie ai suoi tannini setosi e alle sue note speziate, un sapore distintivo che bisogna, assolutamente, assaggiare.



Preparazione

Fare marinare la carne: prendete il trancio di carne, asciugatela dall'eventuale residuo di sangue e ponetela in una capiente terrina. Mondate le verdure e tagliatele tutte a cubetti di medie dimensioni e trasferite nella terrina con la carne e le spezie; aggiungete l'Aglianico, coprite con pellicola per alimenti e lasciate marinare il tutto per 12 ore in un posto fresco. Trascorse le 12 ore, prelevate la carne

Abbinamento

Cantari Aglianico Riserva -
Guardia Sanframondi - Sannio
Dop, Linea Janare Crù de La
Guardiense.

dalla marinata e ponetela su un tagliere e asciugatela delicatamente con della carta da cucina; fate fondere in una casseruola il burro insieme all'olio e fate rosolare la carne per circa 5 minuti per lato, fino ad ottenere la crosticina tipica degli arrostiti. Prelevate le verdure e le spezie dalla marinata e aggiungetele alla carne in cottura. Fate cuocere le verdure con la carne per circa 15 minuti in modo che inizino a intenerire, a questo punto salate e procedete ora a versare anche la marinata (eventualmente riscaldata qualche minuto in microonde o sui fornelli) alla carne e alle verdure; coprite con un coperchio e fate sobbollire per almeno 2 ore a fuoco dolce. Brasata la carne, toglietela dalla casseruola e mantenetela in caldo mentre preparate il sughetto che l'accompagnerà: passate tutte le verdure insieme al vino con un mixer ad immersione (prima però togliete, l'alloro, il rosmarino, la cannella e i chiodi di garofano) o utilizzando un passa verdure e rimettete il sugo ottenuto sul fuoco per farlo addensare. Portate il tutto a bollore per qualche minuto, quindi ancora caldo versatelo sul brasato affettato... Servitelo con un contorno di polenta o con un purè di patate e buon appetito.



cantari
aglianico riserva
sannio dop



DIFFICOLTÀ: MEDIA
COTTURA: 35 MIN
PREPARAZIONE: 40 MIN
DOSI PER: 4 PERSONE

TORTA ALL'AGLIANICO

Ingredienti

1 BUSTINA DI LIEVITO
PER DOLCI

ZUCCHERO: 300 GR

BURRO: 200 GR

CACAO AMARO O CIOCCOLATO
FONDENTE TRITATO: 70 GR

FARINA: 150 GR

VINO: 100 GR
(AGLIANICO GUARDIA SANFRAMONDI
SANNIO DOP, JANARE LA GUARDIENSE)

4 UOVA

Non avete mai degustato, in una serata d'inverno, seduti in poltrona davanti al camino, uno degli eccellenti e pluripremiati Aglianici de "la Guardiense", in abbinamento ad un buon cioccolato fondente o ad una fetta di dolce al cacao amaro? No! Veramente, no! Vi state perdendo molto del meglio della vita! Vi proponiamo di rimediare al più presto. All'aglianico de "la Guardiense" ed al cioccolato fondente pensateci voi, la ricetta del dolce ve la diamo noi.



Preparazione

Frullate lo zucchero con il cacao amaro o i pezzettoni di cioccolato, il burro e il vino aglianico. Trasferite il tutto in un pentolino e cuocete per pochi minuti la crema, a fuoco basso, senza farla bollire. Dal composto sciolto prelevatene un bicchiere (circa 170 gr) e tenetelo da parte. Rimettere il restante composto di nuovo nel mixer e unite: 150 gr di farina, 4 uova intere e una bustina di lievito per dolci. Mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo, versatelo in una tortiera imburrata e infarinata, di 30 cm di diametro a bordi alti e cuocete per circa 40 minuti. Una volta cotta, bucherellate con lo stecchino la superficie della torta e versateci sopra, con cautela, il composto tolto precedentemente.

Abbinamenti

Per le serate d'inverno vi abbiamo detto tutto sopra, per le giornate di convivialità vi consigliamo di abbinare questo dolce squisito con il passito di Falanghina Laureto-Janare cru- sempre de la Guardiense o con dell'ottima grappa riserva "I Mille per l'Aglianico".

temente dal pentolino. Prima di servirla, lasciate "ubriacare" la torta per un'oretta. Se volete per velocizzare il tutto potete usare, anche, un robot da cucina tipo Bimby. Versate nel boccale il cacao amaro o i pezzettoni di cioccolato fondente, lo zucchero, il burro ed il vino aglianico: 7 min. 50° vel. 3.

Togliete un bicchiere del composto dal boccale e mettetelo da parte.

Mettete nel boccale la farina e le uova: 1 min. vel. 5.

Con le lame in movimento aggiungete il lievito: 20 sec. vel. 5. Imburrate ed infarinate una teglia di 30 cm di diametro, versateci dentro il composto cuocete in forno già caldo. 40 min. 160°. - Una volta cotta bucherellate con uno stecchino la superficie della torta e versateci sopra, piano piano, il composto tolto precedentemente dal boccale. Prima di servirla, lasciatela "ubriacare" per un'oretta.



laureto
passito
di falanghina



i mille per
l'agianico
grappa riserva



Aglianico, per saperne di più

Fonte: http://www.sanniodop.it/pagine/static.aspx?IdArticolo=255#.V_THiHnxUk

L'Aglianico è il vitigno a bacca nera più diffuso nel Sannio Beneventano. Identifica perfettamente la vitivinicoltura sannita, essendo da secoli coltivato nelle aree a maggiore vocazione della provincia, dove si è adattato in maniera perfetta ai diversi ambienti collinari.

La coltivazione secolare del vitigno ha selezionato l'Aglianico biotipo Amaro, da cui si ottengono alcuni dei vini sanniti più affermati e prestigiosi, primo fra tutti l'Aglianico del Taburno D.O.C.G. nelle tipologie rosso, rosato (l'unico rosato a D.O.C.G. italiano) e riserva, prodotto in 13 comuni sanniti.

Ma oltre all'areale del Taburno, l'Aglianico rappresenta il vitigno principe di alcune produzioni enologiche di notevole pregio, come il Sannio D.O.C. e nelle sottozone: Guardiolo, Sant'Agata dei Goti e Solopaca.

Vitigno robusto, di discreta fertilità delle gemme e abbondante produzione. Si adatta bene all'allevamento a spalliera ed ai diversi portinnesti. Può presentare casi di acinellatura verde del grappolo, mentre ha una buona resistenza alla botrytis, meno all'oidio. I livelli zuccherino ed acidico del mosto alla vendemmia, che avviene tra la prima e la terza decade di ottobre sono abbastanza elevati.

Il profilo sensoriale del vino da uve Aglianico, presenta un colore rosso rubino intenso e vivace, che tende al granato con l'invecchiamento. Il profumo è fine, complesso con note fruttate di mora, prugna, note floreali di violetta, note speziate di liquirizia, chiodi di garofano e pepe nero. Al gusto è secco, tannico e di buona struttura e persistenza. È un vino importante, che si accompagna a pietanze strutturate, a carni rosse e formaggi stagionati non piccanti, ma è anche un ottimo vino da meditazione.



L'Aglianico nella storia a cura del Prof. Riccardo Valli

Fonte: http://www.sanniodop.it/pagine/static.aspx?IdArticolo=255#.V_THiHnxuUk.

Quando nell'800, dopo il periodo di silenzio seguito alle descrizioni cinquecentesche del Lancerio e del Bacci, si riprende a parlare di Aglianico, gli ampelografi che se ne occupano (principalmente Nicola Columella Onorati (1806)[1] e Michele Carlucci redattore della voce Aglianico contenuta nella monumentale *Ampelographie* di Viala-Vermorel[2]), indulgendo alla moda dell'epoca, cercano di trovare continuità fra i vitigni dell'antichità classica e quelli moderni. Di conseguenza anche l'Aglianico, come ha rilevato[3] G. Guadagno, è rimasto vittima delle "fantasie classiche" in campo vitivinicolo "grazie alle elucubrazioni di dotti o pseudo tali dei secoli passati, ripetute in seguito pedissequamente senza alcun criterio da persone, magari altamente qualificate in altri settori, ma che poco o niente avevano a che fare colla storia o colla problematica dell'approccio e dell'analisi delle fonti". Sia Columella Onorati che Carlucci, infatti, partendo da un'affermazione di G. B. Della Porta[4] che identifica con le *helvolae*, di cui parla Plinio il Vecchio[5], "le nostre ellaniche" concludono che il vitigno dell'uva "aglianica" sia stato introdotto dagli Euboici fondatori di Cuma; la denominazione deriverebbe da una corruzione di *Hellenico*, passato a *Hellenica* e quindi ad *Aglianico*. È vero che agli ampelografi non si richiedono conoscenze in campo glottologico, ma sarebbe bastato che qualcuno di loro sfogliasse un bel Calepino per verificare il disinvolto falso operato dal Della Porta: in latino, infatti, un aggettivo *hellenicus* semplicemente non esiste in quanto i latini per designare l'appartenenza alla Grecia di uomini e cose dicevano *graecus*. Sul piano glottologico, poi, non trova alcuna spiegazione la mutazione in *a* delle due *e* e presenti nell'ipotizzato aggettivo *hellenicus* (e caso mai *hellenicum*, visto che in latino *vinum* è neutro...).

Né è ipotizzabile che la voce sia passata nel dialetto campano direttamente dal greco, in quanto 'ἄλληνικς' è voce molto specialistica come si può verificare consultando il *Thesaurus graecae linguae* dello Stephanus: prevalentemente, infatti, è usata o per distinguere i vocaboli comuni a tutti i Greci da quelli propriamente attici; o al neutro plurale per indicare la storia greca; o per designare la cultura letteraria greca. Non c'è, insomma, un solo Autore antico che la connetta ad 'μπελος' che significa vite. Per completezza, aggiungiamo che in latino esiste un aggettivo *helladicus*[6], usato da Plinio il Vecchio (N.H. XXXV. 36) per designare un genere di pittura. Ora, si consideri che di vitigni e vini definiti greci è piena la letteratura, mentre di vini ellenici si parla solo a proposito dell'Aglianico: sarebbe ora che ci si spiegasse scientificamente, cioè con il supporto della glottologia, da dove vien fuori l'aggettivo ellenico, che non è mai esistito da nessuna parte se non nelle fantasie classiche di cui si è detto prima, e perchè mai tale forma è stata impiegata solo per l'Aglianico. In verità, lo stesso Carlucci, di fronte alle difficoltà fonetiche del passaggio "ellenica/glianica", aveva ipotizzato un apporto della lingua spagnola "perchè in Spagnolo la doppia l (ll) si pronuncia come la "gli" degli italiani", sicché la forma glianica deriverebbe dallo spagnolo llano cioè "il piano, "la pianura"[7]. Con buone probabilità, quindi, l'Aglianico, che non doveva godere di grande considerazione presso gli intenditori (prova ne siano i giudizi espressi da Lancerio e da Bacci), dovrebbe essere una delle viti "latine" la cui coltivazione era praticata non solo nelle aree pianeggianti, ma praticamente dappertutto in Campania. Il suo successo deve essere attribuito sia alla capacità di adattamento del vitigno alla coltura promiscua, sia alla serbevolezza del vino, elemento questo non di secondaria importanza.

[1] Citato da M. Manzo, L'Aglianico nella storia, in *Colori, odori ed enologia dell'Aglianico* (a cura L. Moio), Regione Campania, Napoli 2004, p. 17; l'Onorati saluta "la glianica, detta anticamente ellanica o ellenica, venuta forse dall'Eubea, (...), che è di colore nero" che è finalmente diventata una delle principali uve da vino.

[2] Cfr t. V, pp.81 sgg.

[3] Cfr G. Guadagno *Produzione vinicola Falema e campana fra antichità ed età di mezzo* in *Rivista storica del Sannio*, a.III, I sem. 1996 pp.59/60.

[4] Cfr G. B. Della Porta *Villae libri XII* (cit.), VII 5 p. 501: "Ergo nostras hellanicashelvolasantiqurumdicirem."

[5] Cfr *Naturalis historia*, XIV 29.

[6] Cfr Forcellini, *Totius latinatis lexicon* e Lewis-Short *A Latin Dictionary* s.v.

[7] La discussione e le citazioni relative in G. Guadagno, *Produzione ecc.[cit.]*, specie le note 77 e 79, pp. 60-61.

L'Aglianico è rock

Noi troviamo fantastico bere quattro dita di un Aglianico della Guardiense, che si è preso tutto il tempo che gli serviva, custodite in un accogliente gran ballon, ascoltando Bob Dylan ed in particolare:

All Along The Watchtower

There must be some way out of here
said the joker to the thief
there's too much confusion
I can't get no relief
businessmen they drink my wine
plowmen dig my earth
none of them along the line
know what any of it is worth
no reason to get excited
the thief he kindly spoke
there are many here among us
who feel that life is but a joke
but you and I we've been through that
and this is not our fate
so let us not talk falsely now
the hour is getting late
all along the watchtower
princes kept the view
while all the women came and went
barefoot servants too
outside in the distance
a wild cat did growl
two riders were approaching
the wind began to howl

Lungo Le Torri Di Guardia

Dev'esserci un modo di uscire di qui
disse il giullare al ladro
c'è troppa confusione
non riesco ad avere un attimo di pace
gli uomini d'affari bevono il mio vino
gli uomini con l'aratro scavano la mia terra
nessuno di loro su tutta la linea
conosce il valore di tutto ciò
non c'è ragione di preoccuparsi
il ladro disse con naturalezza
che ci sono molti tra di noi
che hanno la sensazione che la vita sia solo una burla
ma tu ed io l'abbiamo sperimentato
e non è questo il nostro destino
quindi adesso non diciamo fandonie
l'ora si sta facendo tarda
lungo le torri di guardia
i principi stavano all'erta
mentre le donne andavano e venivano
e anche i servitori scalzi
al di fuori in lontananza
un gatto selvaggio ringhiò
due uomini a cavallo si avvicinarono
il vento cominciò a ululare

Voi provateci con gli abbinamenti musicali che preferite, grandi emozioni assicurate.



la **g**uardiense



OSCAR DEL VINO 2013
MIGLIORE INNOVAZIONE NEL VINO

Guardia Sanframondi
Benevento (Italia)

località Santa Lucia 104/105
tel. 0824 864034
www.laguardiense.it
info@laguardiense.it