

TAURASI – VENDEMMIA 2001 APPROFONDIMENTI

Vendemmia 2001: 15,5/20

**Solare, possente, tannica
Pronta, buon potenziale evolutivo**

| | |
|---|------|
| Andamento Climatico | ●●●● |
| Aspetti sanitari, agronomici e analitici | ●●●● |
| Qualità media | ●●● |
| Potenziale evolutivo | ●●● |
| Bonus: 1,5 | |

ANDAMENTO CLIMATICO: 4/5

Inverno rigido e piovoso, inizio di primavera caldo e moderatamente piovoso, con brusco calo delle temperature e improvvise nevicate a metà aprile.

Estate calda e solare, con sporadiche precipitazioni a luglio e agosto, settembre tendenzialmente asciutto e più che tiepido, con rilevanti escursioni termiche.

Ottobre più capriccioso, con alternanza tra sole e pioggia, giornate calde e notti più fresche ed umide, seguite da un inizio di novembre più tiepido e stabile.

Raccolta dell'aglianico nei tempi canonici, tra la metà di ottobre e la seconda decade di novembre.

ASPETTI SANITARI, AGRONOMICI E ANALITICI: 4/5

Raccolta quantitativamente scarsa, condizionata dalla gelata della vigilia di Pasqua, che ha ridotto drasticamente le rese in un'annata fino ad allora precoce, con fioritura completata in molte zone. Minore l'incidenza nelle aree più tardive.

Seconda parte di stagione decisamente più favorevole, con marginali problemi di carattere fitosanitario, di incidenza ulteriormente limitata dal basso carico di frutta sulle piante.

Fenomeni di stress idrico rilevati nelle vigne più drenanti ed esposte per effetto del caldo siccitoso di agosto.

Raccolta tendenzialmente asciutta, prevalenza di uve raccolte a piena maturazione (in alcuni casi con inizio di surmaturazione), gradazioni zuccherine più alte e valori di acidità sensibilmente più bassi della norma.

QUALITÀ MEDIA: 3/5

Millesimo abbastanza omogeneo, con profilo da annata generosa e solare ma al tempo stesso serrata ed austera, specialmente nella prime fasi evolutive, con particolare riferimento alla potenza tannica registrata nella maggior parte dei vini.

Indicazioni emerse nella retrospettiva di revisione del gennaio 2011: qualità media tra il buono e l'ottimo, da mettere in relazione anche con la gioventù del distretto nella sua declinazione "collettiva". Taurasi caratterizzati da una rigogliosa stoffa fruttata, matura ma talvolta surmatura, accompagnata da decise terziazioni affumicate, speziate e balsamiche. Prevalenza di vini pieni, orizzontali, caldi, ben sorretti dallo scheletro acido ma soprattutto da un apporto tannico prepotente e spigoloso: diversi vini ancora in debito di fusione ed equilibrio, non necessariamente raggiungibile con ulteriori evoluzioni. I migliori spiccano per integrità, ricchezza materica e spalla, rivelandosi ancora molto giovani.

POTENZIALE EVOLUTIVO: 3/5

Solare, possente, austera, può essere considerata un'annata già ben espressa sul piano aromatico e leggibile nella fusione fra la generosa materia fruttata; nelle riuscite più convincenti un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia potrebbe favorire una migliore integrazione dei tannini, ancora piuttosto duri e serrati ad oltre dieci anni dalla vendemmia. Verifiche periodiche consigliate da qui fino al 2020 almeno.

BONUS: 1,5

Vendemmia iniziata sotto i cattivi auspici della gelata di Pasqua, che ha immediatamente chiamato i viticoltori irpini ad un difficile lavoro di selezione e riequilibrio in vigna: un bonus per la risposta territoriale e per la capacità dei singoli di trasformare l'episodio sfortunato in opportunità per la produzione di grandi Taurasi da invecchiamento. Mezzo bonus per il numero significativo di etichette segnalate tra le migliori riuscite italiane in assoluto per il millesimo.