

TAURASI – VENDEMMIA 2003 APPROFONDIMENTI

Vendemmia 2003: 15/20

**Asciutta, orizzontale, vitale
Pronta, buon potenziale evolutivo**

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

ANDAMENTO CLIMATICO: 3/5

Inverno rigido e piovoso, intervallato da un febbraio caldo e soleggiato, seguito da un inizio di primavera mite e piovoso. Epoca di fioritura anticipata di 10-15 giorni rispetto alla norma. Dalla prima decade di maggio alla fine dell'estate caldo intenso, con temperature massime costantemente sopra i 30 gradi ma raramente oltre i 35; ventilazione occidentale alla base di rilevanti escursioni termiche, sensibile calo termico da metà settembre.

Poche precipitazioni ma regolarmente distribuite: 216 mm di pioggia tra il primo maggio e il 30 settembre.

Inizio di ottobre fresco e piovoso, seguito da giornate calde e ventilate e notti fresche.

Raccolta dell'aglianico iniziata con qualche giorno di anticipo in alcune sottozone (mediamente una settimana prima) e completata tra la terza decade di ottobre e la prima di novembre.

ASPETTI SANITARI, AGRONOMICI E ANALITICI: 5/5

Vendemmia soddisfacente sul piano quantitativo: nonostante il caldo e la siccità, è la raccolta più produttiva del lustro precedente.

Annata estremamente favorevole da un punto di vista fitosanitario: il decorso caldo e asciutto di primavera ed estate ha ridotto al minimo gli attacchi delle principali crittogame della vite, peronospora in testa. Presenza di muffa grigia e processi di marciume acido non rilevati in tutta la stagione.

Marginali fenomeni di stress idrico, arresto di fotosintesi e blocco delle maturazioni, grazie alle abbondanti riserve accumulate durante l'inverno e l'inizio della primavera, alla precipitazioni distribuite tra agosto, settembre ed ottobre, alle massime raramente sopra i 35 gradi e alle rilevanti escursioni termiche. Incidenza dell'afa minore che altrove per le particolari condizioni pedoclimatiche del vigneto irpino, il meteo continentale e la maturazione tardiva dell'aglianico.

Prevalenza di uve raccolte a piena maturazione, zuccherina e fenolica, con valori di acidità sensibilmente più contenuti rispetto alla norma e rari casi di disidratazioni e cotture.

QUALITÀ MEDIA: 3/5

Millesimo atipico anche in provincia di Avellino, alla base di vini mediamente più generosi ed orizzontali rispetto agli standard dell'aglianico e del Taurasi.

Livello produttivo piuttosto omogeneo, con la maggior parte dei vini aperti ed accessibili fin da subito, connotati da aromi speziati e fruttati maturi ma quasi mai surmaturi o marmellatosi, ben sorretti da strutture piene ma bilanciate, sorprendentemente freschi e saporiti in rapporto alle aspettative.

Limiti da ricercare nella qualità dei tannini ma soprattutto nel circoscritto numero di vini capaci di staccarsi dal gruppo per profondità e complessità, oltre che per personalità territoriale, con le sottozone meno riconoscibili del solito.

POTENZIALE EVOLUTIVO: 3/5

Millesimo di naturale maturità ed equilibrio, leggibile ed approcciabile fin dall'uscita, con una serie significativa di vini piuttosto integri rispetto alle premesse climatiche.

Annata pronta, ma probabilmente in grado di sostenere ulteriori evoluzioni nel breve e medio termine, specialmente sul piano aromatico, non ancora espresso pienamente nei terziari.

La immaginiamo al suo apice tra il 2013 e il 2015, senza escludere tuttavia una dilatazione dei margini di tenuta, come accaduto per altre vendemmie storiche, estremamente calde e siccitose.

BONUS: 1

Annata ideale per toccare con mano le inconfondibili peculiarità del distretto irpino e taurasino: vitigni tardivi, vigneti pedemontani, clima continentale, acidità elevate, escursioni termiche insospettabili. Un bonus per la risposta "di terroir", sottolineata anche dalla critica, che colloca in provincia di Avellino alcuni dei migliori rossi del 2003.

Produzione

Da un **punto di vista quantitativo** è un'annata **soddisfacente**. Nonostante il caldo e la siccità la **vendemmia 2003** per il Taurasi è **la più produttiva dell'ultimo quadriennio: 12.222, 47 HI** per un totale di **1.669.663 bottiglie**, contro i 10.140,87 HI (1.352.116 bottiglie) dell'annata 2002, gli 11.215,15 HI (1.495.353 bottiglie) dell'annata 2004 e i 9.749,65 HI (1.299.953 bottiglie) dell'annata 2005.

L'ANOMALIA DELL'ANNATA 2003 IN IRPINIA

La **vendemmia 2003** sarà ricordata per un bel pezzo in Europa come una delle annate **più calde** degli ultimi decenni. Afa, siccità, temperature costantemente sopra la media: per i viticoltori italiani, dall'Alto Adige alla Sicilia, si è trattato di una stagione estremamente difficile, ricca di insidie ed incognite. Le **scarse precipitazioni estive** hanno determinato in molte zone situazioni di **stress idrico** per la vite che hanno rallentato e talvolta bloccato le **maturazioni polifenoliche**, accelerando invece quelle alcoliche. Il rischio, e in molti casi il risultato finale, è stato quello di dover trasformare **materie prime fortemente squilibrate**, cariche di zucchero ma non mature da un punto di vista polifenolico, basse di acidità e quindi **poco adatte** per produrre **vini complessi e longevi**.

Per la **provincia di Avellino** e in particolare per il suo vino di punta, il **Taurasi**, il discorso può essere considerato **identico e opposto** allo stesso tempo. Rispetto ai propri standard, anche per l'Irpinia l'estate del 2003 rappresenta una stagione per certi versi a sé stante per temperature e siccità; tuttavia l'**incidenza di questi fattori** sulle quantità e qualità dei vini prodotti si è rivelata fin da subito **assai più limitata** rispetto alla gran parte dei distretti vitivinicoli italiani. I motivi sono da ricercare nelle **peculiari condizioni pedoclimatiche** del vigneto irpino, caratterizzato da un **meteo continentale** e da **varietà tardive** che vanno più facilmente incontro a difficoltà di maturazione che a rischi di surmaturazione o cottura.

Dopo un **inverno rigido**, un **febbraio caldo e soleggiato** e un **inizio di primavera mite e piovoso**, le temperature si sono mantenute su livelli elevati durante tutto il **ciclo vegeto-produttivo** della vite, fin dalla prima decade di maggio. Sovente la temperatura massima giornaliera ha superato i **30 °C**, ma **raramente** si sono registrati picchi **oltre i 35 °C**. Inoltre per la particolare conformazione del territorio irpino i **venti occidentali** hanno contribuito ad abbassare costantemente le temperature durante le ore notturne, pochissimi sono stati i giorni di scirocco. Negli ultimi giorni di luglio, i più caldi, si sono verificate nelle aree più basse e meno ventilate **situazioni di stress idrico**, compensate da brevi ma intense **precipitazioni piovose** all'inizio di agosto.

Un leggero **calo termico** è stato registrato a partire dalla **seconda metà di settembre** e molto importanti si sono rivelate le precipitazioni di inizio ottobre. Tra il primo giorno di maggio e l'ultimo di settembre si sono registrati in media **216 mm di pioggia**.

La raccolta dell'**aglianico atto a divenire Taurasi** è iniziata con **qualche giorno di anticipo** in alcune sottozone, al più una settimana, mentre in altre la vendemmia è partita in linea col consueto calendario, tra la **terza decade di ottobre** e la **prima di novembre**.

Da un **punto di vista fitosanitario** il decorso meteorologico caldo e asciutto durante la stagione primaverile ed estiva ha garantito uno scarso attacco delle principali crittogame della vite; in particolare gli **attacchi peronosporici** sono risultati **molto scarsi** e la presenza di muffa grigia non è stata rilevata su nessuna varietà di uva della provincia di Avellino.