

## **TAURASI – VENDEMMIA 2006**

### **APPROFONDIMENTI**

**Vendemmia 2006: 15/20**

**Calda, capricciosa, eterogenea**  
**I migliori potenti e nervosi, da aspettare**

<b>Andamento Climatico</b>	●●●
<b>Aspetti sanitari, agronomici e analitici</b>	●●●
<b>Qualità media</b>	●●●
<b>Potenziale evolutivo</b>	●●●●
<b>Bonus: 2</b>	

#### **ANDAMENTO CLIMATICO: 3/5**

Inverno freddo, senza eccessi ma piovoso, primavera fresca e umida, avvio delle fasi vegetative nella norma.

Inizio d'estate caldo e asciutto, con picchi di calura a metà giugno, nella seconda parte di luglio e inizio agosto. Seconda metà di agosto più irregolare e piovosa, con alcune grandinate e giornate afose che si alternano a pomeriggi più freschi e umidi.

Settembre tendenzialmente caldo e asciutto, con qualche giorno di pioggia residuo nella seconda parte ed escursioni termiche più contenute del solito.

Ottobre mite ed asciutto, con ottime escursioni termiche.

Raccolta dell'aglianico estremamente dilatata, tra la prima decade di ottobre e la metà di novembre, a seconda delle zone e dello stato sanitario delle uve, reso complicato dalle piogge e dal caldo umido di agosto e settembre.

#### **ASPETTI SANITARI, AGRONOMICI E ANALITICI: 3/5**

Millesimo estremamente eterogeneo, segnato in maniera decisiva dal caldo estivo e dalle piogge settembrine, ma soprattutto dal loro effetto sulle questioni fitosanitarie.

Problemi di peronospora e marciume acido presenti a macchia di leopardo in tutta l'area, specialmente nelle vigne più umide e meno ventilate, oltre che nei cru più precoci.

#### **QUALITÀ MEDIA: 3/5**

Livello qualitativo che riflette l'estrema irregolarità di condizioni climatiche, produttive e territoriali: non poche aziende hanno deciso di non imbottigliare il loro Taurasi là dove altre inseriscono il proprio 2006 tra le migliori riuscite di sempre.

Annata da cru e vigneroni, con grande riconoscibilità delle sottozone ed estrema variabilità espressiva: da vini inconsistenti e fragili ad aglianici potenti e generosi, da interpretazioni immediate e risolte a Taurasi dal profilo crudo, con acidità e tannini in forte rilievo.

## **POTENZIALE EVOLUTIVO: 4/5**

Potenziale evolutivo difficile da pronosticare a livello generale, indissolubilmente legato alle singole interpretazioni agronomiche ed enologiche.

Le migliori riuscite si mostrano bisognose di tempo per fondere efficacemente la loro notevole dotazione di alcol ed estratti, acidità e tannini, lasciando intravedere ottime prospettive di evoluzione.

Annata mediamente meno pronta della successiva 2007, che arriverà probabilmente a maturazione anche dopo buona parte dei Taurasi 2009 e 2010. La immaginiamo al suo apice tra il 2020 e il 2028.

## **BONUS: 2**

Vendemmia difficile, che ha penalizzato le aree meno vocate e le vigne non adeguatamente gestite, ma ha esaltato i produttori più coraggiosi e sensibili. Bonus per le non rare punte di eccellenza e per l'estrema fedeltà alle sottozone di provenienza.

## **I CAPRICCI DELL'ANNATA 2006**

Quando parliamo dell'annata 2006 per il Taurasi, si rischia di "sbagliare" con qualsiasi aggettivo che abbia una pretesa riassuntiva. Ci sembra abbastanza sensato inserirla nel novero delle annate calde, ma i distinguo sono talmente tanti che addirittura c'è chi la racconta come una sorta di 1998, diversa nell'andamento climatico ma simile nel risultato.

La partenza è all'insegna di un inverno non eccessivamente freddo ma estremamente piovoso, seguito da una primavera tendenzialmente fresca con abbondanti precipitazioni. L'estate vera e propria inizia a metà giugno, con un lungo periodo di sole e caldo, con alcune finestre torride.

Il momento chiave si delinea nella seconda metà di agosto, quando giornate afose si alternano a pomeriggi più freschi e piovosi, con alcune importanti grandinate.

La prima metà di settembre si caratterizza per giornate molto calde ed asciutte; la seconda fa registrare abbondanti precipitazioni, risultando il mese più "bagnato" di tutto l'anno solare (123 mm registrati dalla stazione di Mirabella).

Colpo di coda grazie ad un mese di ottobre mite e asciutto che accompagna una vendemmia molto lunga per l'aglianico, cominciata in grande anticipo nelle zone più basse (tra Venticano e Taurasi) e prolungatasi fino ai primi di novembre, in linea con i tempi abituali, nelle aree tardive di Montemarano-Castelfranci-Paternopoli.

Come evidenziato nel racconto climatico, sono stati il caldo estivo e le piogge settembrine a marcare in maniera decisiva l'annata, col suo corredo di discrepanze e chiaroscuri. Generalmente la chiave per una riflessione generale sulle vendemmie taurasine (e relative

proiezioni qualitative e temporali) è data dall'elemento maturazione, storica difficoltà per una varietà di terza generazione come l'aglianico, perdipiù in una zona fredda come l'Irpinia.

In questa occasione, però, a pesare maggiormente sono state le questioni fitosanitarie: le precipitazioni di agosto e settembre hanno innescato problemi di marciume, specialmente nelle zone più basse e umide della denominazione, oltre che nelle vigne non condotte adeguatamente per carico produttivo e gestione della superficie fogliare. Chi si è trovato in questa situazione, ha dovuto raccogliere frettolosamente, già a partire dai primi di ottobre, portando in cantina in diversi casi uve non mature o comunque non particolarmente dotate in zuccheri ed estratti. Ma in diversi siti, soprattutto nell'enclave di Taurasi, addirittura è stata presa la decisione di non vendemmiare e le uve sono rimaste sulle piante fino all'inverno, come ha potuto registrare con i propri occhi chi ha esplorato un po' la zona in quei mesi.

Tutt'altro discorso vale per le aree più alte e tardive, la sottozona a cui ci riferiamo come Alta Valle del Calore: qui le maturazioni si completano fisiologicamente non prima di novembre, pertanto le piogge settembrine hanno avuto un'incidenza nettamente inferiore, grazie anche ad un mese di ottobre pressoché ideale. Non è un caso che siano concentrati in quest'area la maggior parte delle migliori riuscite del millesimo: vini con livelli di densità e alcool decisamente importanti, spesso accompagnati da acidità rilevanti e talvolta addirittura da tracce di surmaturazione.

In definitiva, insomma, l'annata 2006 sembra offrire tutto il campionario di prestazioni e caratteri: da vini inconsistenti e fragili ad aglianici potenti e scattanti, passando per interpretazioni condizionate più che in altre occasioni dai legni di affinamento oppure per Taurasi "crudi" da aspettare nel tempo. Praticamente impossibile oltre che poco utile, di conseguenza, tentare una valutazione sulla qualità "media" dell'annata, così come non vale nemmeno la pena lanciarsi in pronostici generali sulle potenzialità di invecchiamento.

Mai come questa volta l'unica strada affidabile per farsi un'idea coerente è quella di approfondire le singole rappresentazioni di quanto accaduto, alla luce delle diverse sensibilità agronomiche e stilistiche e, perché no, anche del fattore fortuna.