

## **TAURASI – VENDEMMIA 2007**

### **APPROFONDIMENTI**

**Vendemmia 2007: 16/20**

**Equilibrata, carnosa, accessibile**  
**Ottimo potenziale evolutivo**

<b>Andamento Climatico</b>	●●●●
<b>Aspetti sanitari, agronomici e analitici</b>	●●●●●
<b>Qualità media</b>	●●●
<b>Potenziale evolutivo</b>	●●●●
<b>Bonus: 0</b>	

**ANDAMENTO CLIMATICO: 4/5**

Inverno mite e asciutto, primavera tiepida con precipitazioni medie, deciso anticipo delle fasi vegetative.

Estate calda e siccitosa con rilevanti escursioni termiche, picchi di calura a fine giugno, seconda metà di luglio, fine agosto.

Settembre più fresco, rilevanti escursioni termiche, rallentamento delle maturazioni.

Ottobre tiepido e sensibilmente più asciutto della media.

Raccolta dell'aglianico concentrata tra la metà di ottobre e la prima decade di novembre, a seconda delle zone. Vendemmia anticipata mediamente di una settimana-dieci giorni rispetto agli standard.

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

Raccolta poco produttiva, con rese inferiori di circa il 20% rispetto alla norma.

Tipica annata calda del terzo millennio, con i picchi di calura ben bilanciati dalle rilevanti escursioni termiche. Marginali fenomeni di stress idrico.

Incidenza minima o nulla dei tradizionali problemi sanitari (oidio, peronospora, marciume acido): eccellente stato sanitario delle uve aglianico nel periodo pre-vendemmiale.

Prevalenza di uve raccolte a piena e ottimale maturazione fenolica, con rari casi di sovra maturazione.

**QUALITÀ MEDIA: 3/5**

Millesimo caratterizzato da una considerevole omogeneità di espressione e di riuscite: annata "di frutto" più che "di terroir", con le sottozone meno riconoscibili del solito.

Prevalenza di vini ricchi e pieni, integri e carnosi talvolta caldi ma quasi mai surmaturi, mediamente supportati da una sorprendente ed equilibrata vena acida e tannica, specialmente in rapporto alla tipologia di millesimo, solare ed asciutto.

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

Millesimo bilanciato e già piuttosto leggibile, con una serie significativa di vini accessibili e capaci di esprimere un buon equilibrio rispetto agli standard abituali dell'aglianico e del Taurasi.

Salvo finestre di chiusura, al momento non rilevate, è annata da poter godere fin dai primi anni grazie al suo generale equilibrio. Le migliori interpretazioni, dotate di spiccata tensione acida e spessore tannico, potranno comunque giovare di un prolungato affinamento, con ottime potenzialità evolutive.

Mediamente più pronta di 2006, 2005 e in parte 2004, immaginiamo il suo apice tra il 2017 e il 2022. Tuttavia una serie di similitudini con alcune annate storiche per il Taurasi (calde e asciutte come 2001, 1997, 1990, 1973, 1958) ci portano a non escludere un tasso di longevità superiore alle attuali aspettative.

## **PRODUZIONE**

Da un punto di vista quantitativo, l'annata 2007 fa registrare il primo aumento dal 2002 per quanto riguarda i **volumi di aglianico** destinato a **Taurasi** e **Taurasi Riserva**.

Sono **335** le denunce di produzione riferite a circa **415 ettari** (su 993 ha di superficie iscritta), per un totale di **15.240,20 HI** e **2.031.146** potenziali bottiglie di **Taurasi** e **Taurasi Riserva 2007**.

## LA PRECOCE ANNATA 2007

Calda, asciutta ed anticipata. Non si può che partire da qui per introdurre i punti cardine dell'**annata 2007 in Irpinia**. Tratti salienti che sembrerebbero riportarci immediatamente ad una serie di millesimi "bollenti" dell'ultimo ventennio, inaugurati dalla **1997** e perfettamente incarnati, ad esempio, dalla **2000, 2001, 2003** e per certi versi **2006** e **2008**.

Eppure un'analisi attenta dei dati, nonché la raccolta delle testimonianze di viticoltori e tecnici, ci conduce ben presto su una direttrice sensibilmente diversa, delineando un profilo vendemmiale difficilmente sovrapponibile rispetto alle stagioni citate. Rilievi che, sommati ad un insieme di fattori agronomici e produttivi, prefigurano l'annata 2007 per l'aglianico e per il Taurasi come una vera e propria eccezione climatica e vitivinicola.

Il punto di partenza annuale, quasi profetico, muove i passi da uno degli inverni più miti ed asciutti che si ricordino in Irpinia. Tra gennaio e marzo la stazione di Mirabella registra appena **248 mm** di pioggia, largamente al di sotto della media del periodo, con soli dieci giorni interessati da oltre 10 mm di pioggia giornaliera. Ben sopra gli standard abituali, invece, si presentano le temperature: le massime superano spesso i 15 gradi e solo in 16 occasioni la stazione di Mirabella fa registrare minime sotto lo zero (sono mediamente il doppio in tutte le annate vicine, con punte assai più rigide).

La primavera si conferma a dir poco tiepida, con precipitazioni medie concentrate soprattutto nel mese di maggio e all'inizio di giugno (39,2 mm in Aprile, 65,2 in maggio, 78,6 mm in giugno, di cui ben 66,6 nella sola giornata dell'8 giugno).

Condizioni che, ulteriormente favorite dall'andamento invernale, determinano un deciso anticipo delle fasi vegetative, che si manterrà praticamente fino alla raccolta.

L'estate è estremamente **calda e siccitosa** (0,00 mm di pioggia dal 15 giugno al 2 settembre), con picchi di calura a fine giugno, nella seconda metà di luglio e a fine agosto. In questo lasso di tempo le massime fanno registrare temperature sopra i 35 gradi in 29 occasioni, di cui soltanto una oltre i 40, ma allo stesso tempo valori minimi sempre sotto i 18 gradi, fatta eccezione per il 31 luglio e per il 22, 23 e 24 agosto.

E' qui una delle **chiavi decisive** per inquadrare il millesimo nella giusta maniera: nonostante le elevate temperature e le scarse precipitazioni, tutta la stagione estiva è caratterizzata da escursioni termiche più importanti del solito, raramente inferiori ai 15 gradi e costantemente superiori ai venti gradi (29 giorni su 60, con punte di oltre 25 gradi di escursione in ben sei occasioni – il record è di 25,8 il 18 luglio, con massima di 39,7 e minima di 14,3).

Qualche giorno più fresco e sporadiche precipitazioni caratterizzano **settembre**, favorendo un leggero rallentamento delle maturazioni. Il calo delle temperature è perfino brusco nei primi giorni del mese, quando la ventilazione da nord porta le massime sotto i venti gradi e le minime più volte sotto i dieci (il picco più basso si registra il 6 settembre, con una minima di 3,6 gradi).

Più calda è la parte centrale del mese, con le massime costantemente tra i 25 e i 30 gradi (superati solo in tre occasioni ma sempre sotto i 32) e le minime oscillanti fra i 5 e i 15 gradi.

La media delle escursioni termiche alla fine del mese è di **16,2 gradi**, mentre sono 41,4 i mm totali di pioggia, concentrati perlopiù in due episodi (il 4 e il 28 settembre).

Un trend che si conferma molto simile nel mese di **ottobre**, tendenzialmente asciutto rispetto agli standard (37,6 mm di pioggia totale) e ancora caratterizzato da escursioni termiche rilevanti.

La prima decade è la più calda, con una massima media di 25,8 gradi e una minima media di 11,4. I 16,6 mm di pioggia del 6 ottobre ne fanno il giorno più bagnato del mese.

E' un deciso calo delle minime a segnare la seconda decade: le massime si mantengono intorno e spesso sopra ai 20 gradi, ma le temperature notturne sono più volte sotto i 5 gradi (2 gradi il 15 ottobre, addirittura 0,4 il 20). La media delle massime nella seconda decade è di 20,1 gradi, quella delle minime è di 5,3. L'escursione termica media è di 14,8 gradi.

La terza decade è un continuo saliscendi per la colonnina di mercurio: giornate rigide si alternano ad altre più tiepide, con notti sempre fredde e qualche piovasco che non supera mai gli 1,2 mm al giorno. La media delle massime si abbassa a 17,0 gradi, quella delle minime si rialza leggermente arrivando a 7,2.

E' in massima parte questa la finestra che vede concentrarsi il grosso della raccolta per l'aglianico atto a divenire Taurasi, mediamente con una settimana-dieci giorni di anticipo rispetto ad un'annata "classica".

Nelle zone più alte della denominazione, comunque, la vendemmia viene effettuata come da tradizione nella prima decade di novembre, periodo che ricalca da un punto di vista climatico per molti versi la fine di ottobre, con notti ancora più fredde. La media delle massime si attesta a 15,8 gradi, quella delle minime a 4,5; l'escursione termica media è di 11,4 gradi, la piovosità totale nella prima decade è di 12,8 mm.

# **TAURASI VENDEMMIA 2007**

## **RELAZIONI COMMISSIONE TECNICA TERRITORIALE**

La **Commissione Tecnica Territoriale**, formata da un gruppo di enologi e produttori operanti in Irpinia, si è riunita giovedì 20 gennaio 2011 presso il Castello Marchionale di Taurasi. All'ordine del giorno l'assaggio di una dozzina di Taurasi 2007 imbottigliati, ma soprattutto la condivisione e l'elaborazione dei principali dati climatici, vendemmiali, agronomici ed analitici dell'annata, finalizzati alla valutazione dei primi due parametri, quelli che resteranno stabili nel taccuino di viaggio della storia dei millesimi taurasini.

### **1. Valutazione Andamento Climatico Vendemmia 2007**

Il primo dato che va sottolineato è la lettura pressoché unanime delle **vicende meteorologiche e climatiche** della **stagione 2007** da parte della Commissione.

Tutti i componenti si sono trovati d'accordo nel definirla **un'annata poco piovosa** per quanto riguarda le precipitazioni totali, con un'incidenza praticamente nulla sulle problematiche sanitarie relative all'aglianico e molto influente rispetto ai processi di maturazione.

Totale convergenza anche nel definirla un **millesimo caldo** rispetto alle temperature estive, con **escursioni termiche** giorno-notte in estate e in autunno qualificate come "*rilevanti*".

Per quanto riguarda l'andamento climatico dell'anno solare 2007 in rapporto ai principali aspetti agronomici che caratterizzano vitigni e areale di produzione del Taurasi Docg, il **giudizio finale** ha visto da parte di tutti l'attribuzione di **quattro punti** su un massimo di cinque. Secondo gli enologi e i produttori non si è potuto considerare l'annata meteorologicamente perfetta essenzialmente per due fattori: 1) la **precocità** di tutte le fasi vegetative, mantenutasi fino alla raccolta, mediamente anticipata di 7-10 giorni rispetto ad un'annata "classica"; 2) le **finestre di stress idrico** e di **rallentamento della fotosintesi** che, seppur circoscritte, hanno interessato le vigne più giovani e quelle collocate sui terreni con maggiori percentuali di argilla, in concomitanza con i picchi di calura più elevati dei mesi di luglio e agosto, prima che le piogge settembrine ristabilissero condizioni di pregevole equilibrio.

### **2. Valutazione Aspetti sanitari, agronomici ed analitici della Vendemmia 2007**

Sostanziale uniformità di interpretazione e giudizio anche per quel che riguarda gli aspetti sanitari, agronomici ed analitici dell'annata 2007, secondo parametro valutato dalla **Commissione Territoriale**.

"*Inesistente*" è stata la risposta corale alla domanda su quale fosse stata la diffusione di eventuali problemi sanitari durante l'annata 2007, in particolare per quel che concerne oidio, peronospora e marciume acido.

Rispetto alle quantità prodotte e al carico di uva per pianta, la vendemmia viene definita da tutti "*poco produttiva*" (con rese inferiori di circa il 20% rispetto alla norma) e ci si sbilancia con un "*eccellente*" in riferimento allo stato sanitario delle uve aglianico nel periodo pre-vendemmiale del 2007.

Per quanto riguarda il quadro generale dell'annata 2007 rispetto alla maturazione delle uve aglianico, si sottolinea una prevalenza di uve raccolte a piena maturazione, mentre l'analisi dei

dati analitici registrati sulla media dei Taurasi 2007 fa propendere enologi e produttori per un giudizio tra l'ottimo e l'eccellente in termini di **equilibrio** e **potenziale di invecchiamento**. Alla luce di queste considerazioni, il giudizio sintetico della Commissione non poteva che portare all'attribuzione di **cinque punti** su cinque.

## **TAURASI VENDEMMIA 2007 - RELAZIONI PANEL STAMPA**

La sessione di assaggio riservata alla stampa specializzata si è svolta sabato 22 gennaio 2011 presso la sala Gesualdo del Castello Marchionale di Taurasi. Assistiti dai sommeliers dell'**Ais Delegazione di Avellino** – partner tecnico della rassegna -, i giornalisti invitati hanno potuto scegliere, come di consueto, se assaggiare liberamente singoli campioni selezionati dalla lista oppure effettuare una **degustazione alla cieca** di tutti i vini presenti alla manifestazione, modalità preferita dalla maggior parte dei partecipanti.

Le **33 aziende irpine** partecipanti hanno proposto in degustazione **50 diverse etichette**, così divise per tipologie ed annata:

- 1 Aglianico (Campi Taurasini e Irpinia Doc, Campania Igt) del 2009
- 6 Aglianico del 2008
- 4 Aglianico del 2007
- 3 Aglianico del 2006
- 1 Aglianico del 2005
- 21 Taurasi del 2007 in bottiglia
- 7 Taurasi del 2007 non ancora imbottigliati
- 4 Taurasi del 2006
- 1 Taurasi del 2005
- 1 Taurasi del 2004
- 1 Taurasi del 2003

Ai **40 giornalisti accreditati** è stato chiesto di redigere al termine della degustazione un questionario di valutazione sui **Taurasi 2007**, con particolare riferimento alla **qualità media dei vini assaggiati** e al loro **potenziale di invecchiamento**. Vale a dire i due parametri che saranno oggetto di verifica nei prossimi anni attraverso retrospective statisticamente significative per numero di campioni e composizione del panel, che consentiranno di aggiornare periodicamente il rating in ventesimi dell'annata, secondo il nuovo sistema di valutazione.

### **3. Valutazione qualità media dei Taurasi 2007 assaggiati**

A differenza di quanto accaduto per la Commissione Tecnica Territoriale, i dati segnalati dal panel giornalisti sull'annata 2007 hanno fatto registrare una certa **varietà di letture ed interpretazioni**.

Per quanto riguarda il livello dei vini rispetto ad **identità varietale** e **complessità aromatica**, i giudizi sono tutti tra il *buono* e *l'ottimo*; più composita è invece la descrizione delle **tipologie di profumi** maggiormente caratterizzanti l'annata: la voce più ricorrente sottolinea **aromi di frutta fresca**, ma vengono messe in evidenza anche *sensazioni balsamiche/macchia mediterranea* e *quelle minerali e speziate*. Segnalati anche timbri *floreali/agrumati* e di *frutta matura*.

Passando alla descrizione del quadro generale dei Taurasi 2007 per **materia fruttata e ricchezza strutturale**, la maggior parte dei giornalisti indica una prevalenza di vini di ottima concentrazione e struttura. Praticamente spaccato in due il panel, invece, sul quadro generale dei vini in termini di **integrità ed equilibrio gustativo**: *armonici e bilanciati, già in ottimo equilibrio* per poco più della metà dei giornalisti, mentre per la restante parte si parla di *Taurasi duri ed austeri, che scontano solo l'estrema gioventù*.

Ancora più diversificato il giudizio rispetto all'**omogeneità espressiva** dei 2007 assaggiati: si dividono quasi in parti uguali le impressioni di chi valuta la degustazione *abbastanza omogenea*, di chi la considera *né omogenea né eterogenea* e infine di chi l'ha percepita come *abbastanza eterogenea*.

Un patchwork di rappresentazioni che si è inevitabilmente ripercosso sul giudizio sintetico del terzo parametro: per 21 assaggiatori si può parlare di qualità media *buona*, là dove 14 indicano qualità *ottima* e 5 qualità *eccellente*.

E' per questo che la valutazione della **qualità media dei Taurasi 2007** assaggiati ottiene un punteggio di **tre punti** su cinque.

#### **4. Valutazione potenziale evolutivo Taurasi 2007 assaggiati**

Anche il quarto e ultimo parametro, affidato come il terzo al panel dei giornalisti, ha messo in evidenza una **significativa eterogeneità di interpretazioni**.

Per quel che riguarda il quadro generale dei Taurasi 2007 rispetto al loro **apporto tannico** e alla **qualità dei tannini**, la maggior parte degli assaggiatori segnala una prevalenza di vini dal grande apporto tannico, di grana medio-buona. Non trascurabili le letture di chi sottolinea una prevalenza di vini dal *grande apporto tannico*, ma di *grana fine e matura*.

Per quanto riguarda **l'apporto dell'acidità**, è largamente maggioritaria l'indicazione di una prevalenza di vini abbastanza acidi; stesso discorso per quel che concerne la **percezione alcolica**: quasi all'unanimità si parla di una prevalenza di vini con percezione alcolica nella norma.

Molto ampia la forbice, invece, in merito alla percentuale di vini giudicati **eccellenti** dall'assaggiatore tra i **Taurasi 2007** testati: si va da valori sotto il 10% per alcuni ai 20-40% di altri, ma c'è anche chi si sbilancia con un 40-50% di campioni classificati nella fascia più alta.

Il giudizio sintetico sulle **potenzialità evolutive** dei Taurasi 2007 assaggiati vede in definitiva 18 assaggiatori indicare un *ottimo potenziale*, mentre per 15 il potenziale è *buono*, per 5 *eccellente*, per 2 solo *sufficiente*. Approfondendo ulteriormente, si evince come per la maggior parte dei giornalisti si registri al momento una prevalenza di vini bisognosi di affinamento, che potranno giovare di un buono invecchiamento. Non sono molti di meno, invece, coloro che segnalano la prevalenza di vini *molto giovani, destinati ad un lungo invecchiamento*.

Alla luce di queste indicazioni, il **quarto parametro** riceve un rating di **quattro punti** su cinque.