

TAURASI – VENDEMMIA 2008 APPROFONDIMENTI

Vendemmia 2008: 18/20

**Espressiva, armonica, dinamica
Ottimo potenziale evolutivo**

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

ANDAMENTO CLIMATICO: 5/5

Inverno moderatamente freddo e poco piovoso, con le giornate più rigide concentrate nella fase centrale di febbraio, seguite da un mese di marzo decisamente più tiepido e umido.

Primavera tendenzialmente mite e regolare, con piovosità nella norma e temperature gradualmente in crescita nella seconda metà di maggio. Più fresca e piovosa la prima metà di giugno.

Inizio d'estate con condizioni di tempo stabile e caldo, senza eccessi afosi, seconda metà di luglio più fresca, seguita da un mese di agosto nuovamente solare, con rilevanti escursioni termiche.

Inizio di settembre più caldo ed asciutto del consueto, brusco calo delle temperature a partire da metà mese, con piovosità significativamente inferiore alla media dell'ultimo ventennio.

Inizio di ottobre tiepido e variabile, con importante differenziale termico, piccola finestra di pioggia e caldo umido a fine mese e all'inizio di novembre, caratterizzato da freddo intenso nella seconda metà.

Raccolta dell'aglianico completata nell'arco di circa un mese, a seconda delle zone e delle scelte vendemmiali dei vigneroni, tra la seconda decade di ottobre e la metà di novembre, in linea con gli standard abituali.

ASPETTI SANITARI, AGRONOMICI E ANALITICI: 5/5

Raccolta con produzioni nella media, superiori di un 10-15% alla vendemmia precedente.

Annata estremamente regolare, ben al riparo dagli eccessi afosi di millesimi vicini, con i picchi di calura ben bilanciati dalle rilevanti escursioni termiche di agosto e settembre.

Isolati fenomeni di stress idrico, portata e distribuzione delle precipitazioni pressoché ideale, con effetti virtuosi determinati dalle piogge di inizio ottobre, fondamentali per il completamento delle maturazioni dopo un'estate tendenzialmente asciutta.

Incidenza minima dei tradizionali problemi fitoiatrici, eccellente stato sanitario delle uve aglianico nel periodo pre-vendemmiale.

Prevalenza di uve raccolta a piena ed ottimale maturazione fenolica, con marginali casi di sovra maturazione. Gradazioni zuccherine medie intorno ai 14 gradi, valori di acidità di partenza più elevati rispetto alle vendemmie precedenti, nonostante una presenza molto contenuta di acido malico.

QUALITÀ MEDIA: 4/5

Millesimo caratterizzato da un significativo livello medio qualitativo, con un fil rouge espressivo orientato verso freschezza, mineralità e sobrietà alcolico-glicerica, declinato attraverso un'ampia rosa di letture ed interpretazioni stilistiche.

Annata di frutto e allo stesso tempo di terroir, con buona riconoscibilità delle diverse macro-aree. Prevalenza di vini energici, integri e slanciati, ma meno "muscolari" del solito, con una percezione delle componenti dure più armonica che in altre occasioni, nonostante l'importante dotazione acido-tannica.

POTENZIALE EVOLUTIVO: 4/5

Millesimo espressivamente leggibile, ma meno "pronto" se rapportato al precedente e al successivo. Sono Taurasi meno severi e aggressivi rispetto ad annate più austere, ma sempre caratterizzati da un profilo nervoso e scalpitante, che richiede in ogni caso attenzione e pazienza.

Salvo finestre di chiusura, al momento non rilevate ma preventivabile per qualche finestra negli anni a venire, è vendemmia da poter apprezzare in questa fase soprattutto sul piano aromatico, ma anche e soprattutto a tavola, con adeguato abbinamento.

Le migliori interpretazioni, dotate di spiccato nerbo e solida materia, potranno giovare di un prolungato affinamento, con importanti potenzialità evolutive.

PRODUZIONE

Da un punto di vista quantitativo, l'annata 2008 fa registrare un aumento della produzione di **aglianico** rispetto alla vendemmia precedente: sommando le quote rivendicate come Taurasi, Irpinia Campi Taurasini, Irpinia Aglianico e Campania Aglianico si registrano **21.816,74 HI** e **3.755.684** bottiglie contro i 23.482,06 HI e 3.129.360 bottiglie dell'annata 2007.

Diminuiscono tuttavia le produzioni destinate a **Taurasi** e **Taurasi Riserva**: nel **2008** sono **254** le denunce riferite a **346 ettari** (su 1.034 Ha di superficie iscritta) per un potenziale di **13.931,66 HI** e **1.857.554 bottiglie totali**. Nel 2007 le denunce erano state 335, riferite a 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.

TAURASI VENDEMMIA 2008, DATI CLIMATICI E METEOROLOGICI

Inverno moderatamente freddo e poco piovoso, con isolate giornate di freddo intenso, concentrate nella fase centrale di febbraio, e temperature massime costantemente al di sopra dei 10 gradi.

Appena più tiepido, ma anche decisamente più umido, il mese di **marzo**: massime sopra i 15 gradi registrate 14 volte dalla stazione meteorologica di Mirabella Eclano (una sopra i 20) e ben 21 giorni con pioggia, per un totale nel mese di **191,6 mm** (a fronte dei 33,6 mm complessivi del bimestre precedente).

Primavera tendenzialmente mite e regolare, con temperature massime stabilmente a ridosso dei 20 gradi ad **aprile**, gradualmente in crescita durante la seconda metà di maggio. Il muro dei 30 gradi viene superato per la prima volta il 25 maggio, prologo di una settimana di caldo estivo; più fresca e piovosa la prima metà di giugno. Le precipitazioni sono in linea con le annate vicine, con distribuzione piuttosto regolare: **63 mm** nella terza decade di marzo, **78,8 mm** ad aprile, **28,4 mm** a maggio e **60,8 mm** nelle prime due decadi di giugno.

L'estate si apre con l'arrivo dell'**Anticiclone delle Azzorre** e condizioni di tempo **stabile e caldo**, specialmente nell'ultima parte di **giugno** e nella **prima metà di luglio**: dal 17 giugno al 15 luglio vengono registrate massime sempre al di sopra dei 30 gradi, ma solo in cinque occasioni la colonnina supera, di poco, i 35 gradi. E' una prima parte di estate senza eccessi, non afosa, come confermato dalla ventilazione stabilmente dai quadranti occidentali e dalla lettura delle minime notturne, mai sopra i 20 gradi e in diverse occasioni sotto i 15 (media delle escursioni termiche: 19,2 gradi).

Un lieve calo delle temperature, sia massime che minime, caratterizza la **seconda metà di luglio**, interessato da qualche giorno di pioggia, con precipitazioni di breve intensità (20,7 mm registrati nell'intero mese di luglio).

Agosto è annunciato da una nuova finestra di caldo più intenso, ancora una volta mitigato dalle correnti di ponente e da notti decisamente fresche. Le temperature massime sono sempre sopra i 30 gradi (con l'eccezione del 16 e 17 agosto), in undici occasioni superano i 35 gradi ma solo il 14 agosto e il 21 agosto vanno oltre i 37 °C. In compenso il **differenziale termico** è tra i più rilevanti dell'ultimo decennio, con minime sempre sotto i 18 gradi e spesso sotto i 15: la media delle escursioni è superiore ai 18 gradi, con il record fatto registrare il 14 agosto (massima 38,3 gradi, minima 14,1, escursione 24,2). Le precipitazioni, a carattere temporalesco di breve durata, sono distribuite nella parte centrale e finale del mese, per una piovosità totale di 8,3 mm.

L'inizio di **settembre** conferma il trend agostano, con una prima decade più calda ed asciutta della norma (colonnina sopra i 35 gradi in quattro occasioni), ma sempre bilanciata da notti estremamente fresche, con minime intorno ai 15 gradi (punta più bassa: 12,9 gradi il 10 settembre).

Cambia sensibilmente lo scenario nella parte centrale del mese: le temperature calano bruscamente il giorno 13 settembre (27 gradi la massima, addirittura 17,0 °C il giorno 24) e non risaliranno mai più oltre i 25,8 gradi fino alla fine della vendemmia. Sempre nella seconda decade di settembre si concentra il grosso delle precipitazioni: i giorni più piovosi sono il 14

settembre (16,1 mm) e il 19 (14,2 mm). La piovosità totale nel mese registrata dalla stazione di Mirabella ammonta a 57,3 mm, valore significativamente inferiore alla media dell'ultimo ventennio.

Più tiepida l'ultima parte di settembre, con massime a ridosso dei 20 gradi e minime già autunnali, sempre al di sotto dei 10 gradi. Le escursioni termiche, più contenute intorno alla metà del mese, si attestano nuovamente sui livelli abituali, tra i 13 e i 15 gradi di differenziale giorno-notte.

Ottobre comincia all'insegna della variabilità, con giornate solari che si alternano ad altre più umide e nuvolose: il giorno più bagnato è il 3 ottobre (10,2 mm di pioggia). Le temperature massime si mantengono costantemente sopra i 20 gradi e spesso a ridosso dei 25, con le minime praticamente sempre sotto i 10 gradi e, di conseguenza, escursioni termiche stabilmente tra i 15 e i 20 gradi, con una punta di 21,6 il 13 ottobre (massima 26,5 – minima 4,9).

Condizioni estremamente favorevoli che si mantengono stabili fino agli ultimi giorni del mese, interessati da una piccola finestra di pioggia e caldo umido. Alla fine di ottobre si registrano 43,1 mm di pioggia totale, anche in questo caso valore ampiamente inferiore alla media territoriale.

La prima metà di **novembre** è per molti versi la naturale appendice di quanto verificatosi nell'ultima settimana di ottobre: massime sempre comprese fra i 15 e i 20 gradi (fino al giorno 5 sopra i 22), notti fresche e via via sempre più fredde (2,5 gradi i giorni 11 e 12 novembre), escursioni termiche medie sopra i 10 gradi, condizioni variabili con quotidiani piovoschi di breve intensità e durata (con l'eccezione del 14 novembre che fa registrare 13,2 mm di pioggia).

La raccolta dell'aglianico viene completata nell'arco di circa un mese, a seconda delle zone e delle scelte vendemmiali dei vigneroni, tra la seconda decade di ottobre e la metà di novembre.

TAURASI VENDEMMIA 2008

ASPETTI SANITARI, AGRONOMICI ED ANALITICI

A cura di Gennaro Reale e Michele D'Argenio

L'inverno piuttosto mite e la primavera abbastanza calda, da un lato hanno portato ad un sostanziale anticipo del germogliamento e, dall'altro hanno permesso di intervenire prontamente ed efficacemente nelle operazioni di lavorazione dei suoli e nella migliore gestione delle potature.

Tra il germogliamento e la fioritura l'andamento stagionale è stato molto favorevole ed ha permesso un preciso e puntuale intervento con i trattamenti anticrittogamici.

In piena fioritura, nei primi quindici giorni di giugno, sono arrivate le piogge che, facendo abbassare in alcuni casi anche notevolmente le temperature hanno riportato alla normalità il ciclo vegetativo, recuperando l'anticipo che si era manifestato all'inizio. Questo rallentamento non ha inciso in alcun modo sull'allegagione, che si è completata in maniera omogenea e con un bilancio più che positivo.

I mesi di luglio ed agosto sono stati caldi e secchi, ma mai torridi, consentendo alle piante di giungere all'invasatura in modo regolare ed in buono stato sanitario. Di poco rilievo anche i fenomeni di stress idrico, limitati solo ad alcune zone ed a vigneti più giovani: fondamentale in questo caso il corretto riposo vegetativo della pianta dovuto alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte (mediamente 18 gradi).

Dalla fine di agosto e per tutto il periodo pre-vendemmiale di settembre ed ottobre le bellissime giornate e le notevoli escursioni termiche hanno permesso un'ottimale completamento della maturazione, sia dal punto di vista aromatico che fenolico.

Una giusta pioggia ad inizio ottobre inoltre, ha probabilmente dato quell'allungo in più ed una distensione fisiologica alle piante che ha influito molto positivamente sugli ultimi giorni di maturazione, soprattutto sul fronte della maturità fenolica.

I tempi di vendemmia alla fine sono stati quelli classici della denominazione, cioè tra metà ottobre e metà novembre a secondo delle zone.

Riassumendo:

Dal punto di vista fitoiatrico non ci sono stati grossi problemi in quanto la stagione è andata via abbastanza asciutta ed è stato possibile intervenire prontamente con i trattamenti.

Le uve sono giunte in cantina nella maggior parte dei casi perfettamente sane e a completa maturità fenolica. Dal punto di vista della fisiologia delle piante e della maturazione delle uve, ciò che ha distinto l'annata 2008 è stata proprio un puntuale intervento delle piogge, esse sono arrivate nei momenti giusti e questo ha permesso alla pianta di lavorare in una situazione perfetta di deficit idrico controllato. Inoltre le forti escursioni termiche (mediamente tra 15 e

20 °C) nell'ultimo mese prima della vendemmia hanno contribuito in maniera determinante sulla sintesi degli aromi varietali.

Aspetti analitici ed enologici

Molto buone le gradazioni zuccherine dei mosti e quindi alcol svolti su valori medi di 14 gradi, molto spiccate le acidità (con valori sempre sopra i 6,5 g/l dopo la FML) nonostante una presenza molto contenuta di acido malico (nell'ordine di 1,5 gr/l).

Molto basse le acidità volatili (0,20/0,25 dopo la FML) a testimonianza di uve perfettamente sane, e con una composizione biologica completa (i mosti presentavano tutti gli elementi necessari ad una corretta e completa alimentazione dei lieviti), favorendo molto anche le fermentazioni spontanee. Questi valori di acidità volatile, sono stati considerati tra i più bassi di sempre in Irpinia.

Ottima la maturità fenolica e soprattutto la maturità dei tannini.

Quest'ultimo aspetto ha permesso in cantina una buona gestione delle macerazioni (di allungarle fino anche a 20/25 giorni), grazie anche alla presenza di vinaccioli ben lignificati e maturi.

Opinione comune è stata che i vini già alla svinatura presentavano un tannino completamente risolto e vellutato ed un'ottima pulizia olfattiva.

TAURASI VENDEMMIA 2008

RELAZIONI COMMISSIONE TERRITORIALE

La **Commissione Tecnica Territoriale**, formata da un gruppo di vigneroni, enologi e agronomi operanti in Irpinia, si è riunita in due sessioni (mercoledì 4 gennaio presso l'azienda Villa Raiano e mercoledì 18 gennaio presso l'azienda Di Meo) per condividere, discutere ed elaborare i principali dati climatici, vendemmiali, agronomici, sanitari ed analitici dell'annata 2008. Tra le finalità dei due incontri, il compito di valutare i primi due parametri di competenza, quelli che resteranno stabili nel taccuino di viaggio della storia dei millesimi taurasini.

Hanno partecipato e contribuito ai lavori della CTT (in ordine alfabetico): **Michele D'Argenio, Costantino Del Gaizo, Antonio Di Gruttola, Roberto Di Meo, Massimo Di Renzo, Fabio Gennarelli, Sabino Loffredo, Sandro Lonardo, Vincenzo Mercurio, Milena Pepe, Gennaro Reale, Fortunato Sebastiano, Luigi Tecce, Carmine Valentino.**

1. Valutazione aspetti climatici e meteorologici Vendemmia 2008

Il primo dato che va sottolineato è la lettura pressoché unanime delle vicende meteorologiche e climatiche della stagione 2008 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 minima sulle problematiche sanitarie relative all'aglianico e molto influente, in senso positivo, rispetto ai processi di maturazione, in particolar modo per quel che riguarda le piogge primaverili e le moderate precipitazioni di inizio ottobre.

Totale convergenza anche nel definirla un millesimo caldo ma mai torrido 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 2008 in rapporto ai principali aspetti produttivi che caratterizzano vitigni e areale del Taurasi Docg, il giudizio finale ha visto da parte di tutti l'attribuzione di cinque punti su un massimo di cinque. Secondo tecnici e produttori, infatti, l'annata 2008 può essere considerata pressoché perfetta da un punto di vista meteorologico grazie all'andamento stagionale estremamente regolare, senza alcun eccesso né rispetto alle temperature né in rapporto alle precipitazioni.

2. Valutazione Aspetti sanitari, agronomici ed analitici della Vendemmia 2008

Sostanziale uniformità di interpretazione e giudizio anche per quel che riguarda gli aspetti sanitari, agronomici ed analitici dell'annata 2008, secondo parametro valutato dalla Commissione Territoriale.

"Poco diffusa" è stata la risposta corale alla domanda su quale fosse stata la distribuzione di eventuali problemi sanitari durante l'annata 2008, in particolare per quel che concerne oidio, peronospora e marciume acido. Marginali attacchi di peronospora si sono verificati nelle zone più umide e meno ventilate a seguito delle precipitazioni di inizio giugno, ma il favorevole

andamento dei mesi precedenti ha consentito di entrare nelle vigne agevolmente e di intervenire preventivamente con trattamenti e coperture tempestive ed efficaci.

Rispetto alle quantità prodotte e al carico di uva per pianta, la vendemmia viene definita da tutti "mediamente produttiva" (con rese di poco inferiori alla norma, ma superiori all'annata precedente) e ci si sbilancia con un "eccellente" in riferimento allo stato sanitario delle uve aglianico nel periodo pre-vendemmiale del 2008.

Per quanto riguarda il quadro generale dell'annata 2008 rispetto alla maturazione delle uve aglianico, si sottolinea una prevalenza di uve raccolte a completa ed ottimale maturazione zuccherina e polifenolica, mentre l'analisi dei dati analitici registrati sulla media dei Taurasi 2008 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 2008 - RELAZIONI PANEL STAMPA

La sessione di assaggio riservata alla stampa specializzata si è svolta sabato 21 gennaio 2012 presso il Castello della Leonessa di Montemiletto. 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 36 aziende irpine partecipanti hanno proposto in degustazione **60 diverse etichette**, così divise per tipologie ed annata:

- **2 Aglianico (Irpinia Campi Taurasini, Irpinia Aglianico, Campania Aglianico Igt) del 2010**
- **7 Aglianico del 2009**
- **4 Aglianico del 2008**
- **2 Aglianico del 2007**
- **24 Taurasi del 2008 (divisi per macro-aree di provenienza)**
- **12 Taurasi del 2007 (divisi per macro-aree di provenienza)**
- **8 Taurasi del 2006**
- **1 Taurasi del 2005**

Ai 52 giornalisti e assaggiatori accreditati è stato chiesto di redigere al termine della degustazione un questionario di valutazione sui Taurasi 2008, 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 retrospettive statisticamente significative per numero di campioni e composizione del panel, che consentiranno di aggiornare periodicamente il rating in ventesimi dell'annata, secondo l'attuale sistema di valutazione.

3. Valutazione qualità media dei Taurasi 2008 assaggiati

4. Valutazione potenziale evolutivo Taurasi 2008 assaggiati

Come già accaduto nella scorsa edizione, i dati segnalati dal panel giornalisti sull'annata 2008 hanno fatto registrare una certa varietà di letture ed interpretazioni, a differenza di quanto accaduto per la Commissione Tecnica Territoriale.

Per quel che riguarda il giudizio rispetto all'omogeneità espressiva dei 2008 assaggiati, prevale la sensazione di una degustazione abbastanza eterogenea, ma non sono pochi i giornalisti che l'hanno interpretata come degustazione né eterogenea né omogenea o di quelli che l'hanno vissuta come tasting abbastanza omogeneo.

Passando alla descrizione del quadro generale dei Taurasi 2008 per materia fruttata e ricchezza strutturale, la stragrande maggioranza dei partecipanti indica una prevalenza di vini di buona concentrazione e struttura. Stesso discorso per quel che riguarda la percezione alcolica, descritta come nella norma da oltre due terzi del panel.

Per quel che riguarda il quadro generale dei Taurasi 2008 rispetto alla loro qualità tannica la maggior parte degli assaggiatori segnala una prevalenza di vini con tannini di grana medio-buona. Una lettura completata dal giudizio sulla percezione e l'incidenza dei tannini nei campioni del 2008: secondo i giornalisti prevalgono vini dal moderato apporto tannico, ma per una quota significativa del panel si tratta di vini dal grande apporto tannico.

Per quanto riguarda l'apporto dell'acidità, è largamente maggioritaria l'indicazione di una prevalenza di vini abbastanza acidi; stesso discorso per quel che riguarda l'attuale equilibrio gustativo dei Taurasi 2008 assaggiati: i tre quarti dei degustatori indicano una prevalenza di vini armonici e bilanciati.

In rapporto all'attuale integrità generale dei Taurasi 2008 testati, in larga parte si segnala una prevalenza di vini per nulla evoluti/terziari, pienamente integri, mentre è decisamente più composita la risposta relativa al potenziale evolutivo e alle prospettive di ulteriore invecchiamento: per la maggior parte dei giornalisti si registra al momento una prevalenza di vini bisognosi di affinamento, che potranno giovare di un buon invecchiamento, ma non sono molti di meno coloro che indicano la prevalenza di vini abbastanza pronti, che potranno sostenere un medio invecchiamento.

Molto ampia la forbice, invece, in merito alla percentuale di vini giudicati eccellenti dall'assaggiatore tra i Taurasi 2008 testati: si va da valori sotto il 10% per alcuni ai 20-40% di altri (il dato più ricorrente), ma c'è anche chi si sbilancia con un 40-50% di campioni classificati nella fascia più alta.

Piuttosto variegata anche la proposta relativa a concetti e sensazioni che gli invitati hanno associato ai Taurasi 2008 assaggiati: gli è stato chiesto di indicare le prime tre parole che venivano in mente ripensando ai vini testati e ne è scaturito un patchwork estremamente interessante di spunti e sottolineature. I termini più ricorrenti sono stati alla fine armonia, espressività, dinamismo. Altri concetti espressi a più riprese dagli assaggiatori nelle loro

schede: freschezza, equilibrio, dolcezza, coerenza, frutto, carattere varietale, integrità, varietà, eleganza, purezza, pulizia, respirabilità, vivacità, mineralità, pienezza, gioventù, sapidità.

Per quel che riguarda la valutazione finale della qualità media dei Taurasi 2008 assaggiati, oltre il 60% del panel indica un giudizio di qualità ottima, là dove il 33% segnala qualità buona, con percentuali residuali dedicate a qualità eccellente e sufficiente.

E' per questo che la valutazione della qualità media dei Taurasi 2008 assaggiati ottiene un punteggio di quattro punti su cinque.

Discorso abbastanza simile per ciò che concerne il giudizio sintetico sulle potenzialità evolutive dei Taurasi 2008: per poco più della metà degli assaggiatori si può parlare di ottimo potenziale, mentre per il 37% il potenziale è buono e per il 10% circa addirittura eccellente.

Anche in questo caso, alla luce delle indicazioni espresse, **il quarto parametro riceve un rating di quattro punti su cinque.**