

## IRPINIA FELIX

E' stata la **prima Docg** della viticoltura meridionale e ancor oggi il **Taurasi** rappresenta uno dei vini più affascinanti, nobili e complessi d'Italia. Siamo stati all'**Anteprima** e questa è la nostra **top ten**

di Alessandra Piubello

< Rustica e selvaggia, l'Irpinia dalle verdi colline, dai boschi di faggeti e castagneti e dai paesaggi montagnosi, custodisce un vitigno antichissimo, la cui origine risale alla Grecia: l'Aglianico, base ampelografica del Taurasi.

Un viaggio per scoprirne il terroir ci ha condotti in questa terra del Sud, schietta e autentica come le persone che la abitano.

Un territorio a forte vocazione rurale, impervio ed isolato che, proprio grazie alla sua posizione, ha conservato nel corso degli anni una forte identità produttiva, diventando per molti versi la "capitale" enologica della regione. Terra del Sud, ma di un Sud atipico: il clima è piovoso, con forti venti (ce ne siamo accorti subito all'arrivo!) rigido d'inverno e con grandi escursioni termiche d'estate.

L'occasione ci è data dalla presentazione dell'Anteprima Taurasi 2008, l'annata che verrà messa in commercio quest'anno.

Frustati da pioggia e vento, siamo stati accolti con calore spontaneo dagli amici Massimo Iannaccone e Diana Cataldo, i bravissimi organizzatori della manifestazione con Paolo De Cristofaro e Raffaele Del Franco: «Chi è figlio dell'aspra terra d'Irpinia lo sa: questo pezzo d'Italia devi amarlo con tutte le tue forze - dicono Massimo e Diana - se vuoi che ci cresca qualcosa di cui andare fieri».

La nona anteprima porta con sé delle novità: sede degli incontri non è più la storica Taurasi ma il borgo medievale di Montemiletto, adagiato lungo lo spartiacque tra le valli del Sabato e del Calore, ad una ventina di chilometri da Avellino in posizione panoramica, nel

recentemente restaurato Castello normanno della Leonessa. Altra importante novità è un approfondito studio del territorio, fotografato in quattro macro aree: il quadrante Nord o riva sinistra, che comprende i paesi di Venticano, Pietradefusi e Torre le Nocelle; il quadrante Ovest, o le terre del Fiano, che comprende Montemiletto, Montefalcione, Lapio, San Mango sul Calore; la valle centrale o riva destra con Taurasi, Mirabella Eclano, Luogosano, Bonito, Sant'Angelo all'Esca, Fontanarosa e il versante Sud o alta valle, che, con i comuni di Castelvetere sul Calore, Montemarano, Castelfranci e Paternopoli, raggiunge il totale dei diciassette comuni previsti dal disciplinare.

La ripartizione ci viene proposta anche negli assaggi alla cieca, durante la quale però non abbiamo colto tratti così

accumunanti (la variabilità dei suoli è veramente ampia, i terreni, segnati dall'attività vulcanica del Vesuvio, mostrano origini, profili e composizioni diverse anche in piccoli spazi).

Unica eccezione la zona Sud, dove trovano dimora i vigneti più alti dell'area, che nel complesso ha offerto una prova corale più convincente, con freschezze e acidità interessanti, foriere di evoluzioni promettenti.

Alcune note sull'annata, che è stata definita da 18/20: una stagione calda ma mai torrida, con precipitazioni nelle quantità e nei momenti giusti, rilevanti escursioni termiche, meteo favorevole nel periodo della raccolta, con uve sane che hanno avuto maturazioni complete ma gradualmente, dalle acidità spiccate e gradazioni zuccherine sostenute senza eccessi.

Tutto ciò come si è tradotto nel vino? Partendo da una doverosa premessa, ovvero che nelle anteprime purtroppo i

vini ancora non esprimono il loro pieno e compiuto potenziale, in particolare modo per il Taurasi che ha bisogno di tempo per affinarsi, possiamo riconoscere un millesimo potente e complesso, con grandi prospettive evolutive. Delle 60 etichette presentate dalle 36 aziende irpine, fra Aglianici e Taurasi di diverse annate e ad altre denominazioni del 2010, ci siamo concentrati sulle 24 del 2008.

Di seguito vi segnaliamo la nostra top-ten: alcune conferme ma anche qualche sorprendente novità.

#### Taurasi Poliphemo 2008 Luigi Tecce (dalle vigne del Versante Sud - Alta Valle)

Piglio fruttato e speziato risolto in un amalgama di dolcezza e sapidità, ricco di sfumature interpretative. Il corredo espressivo si dispiega lentamente, rivelando una forza caratteriale di notevole intensità. Autentico e vibrante nella sua

materica essenza, palpita in un sorso scorrevole che invita alla beva. Nato in una famiglia di viticoltori da generazioni, Luigi Tecce torna alla terra nel 2003. Dopo appassionate sperimentazioni, nel 2005 fa uscire le sue prime bottiglie ufficiali. Da allora Tecce, autentico vigneron, diventa un punto di riferimento nella produzione di eccellenza taurasina. Le vigne di Paternopoli, con esposizione a sud, hanno un'età che varia dai 30 agli 80 anni e sono allevate con l'antico metodo della starza taurasina. Il terreno dei 4 ettari di proprietà è calcareo con presenza di sabbie compatte e argilla.

#### Taurasi 2008 Di Prisco (Versante Sud - Alta Valle).

Gamma aromatica invitante, timbri speziati in una trama densa e ben sostenuta. Solido e reattivo al palato, rivela personalità e tensione gustativa promettente. Leggermente frenato su finale di

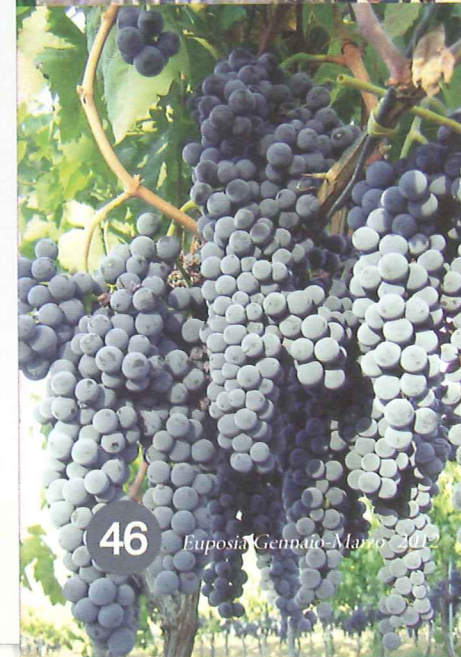




bocca da un tannino appena irrigidito, saprà rivelarsi appieno nella sua indomita classe dopo un po' di riposo in bottiglia. Nel 1995 Pasquale Di Prisco decide di non conferire più le uve a terzi e di etichettare in proprio, iniziando un'avventura che lo porterà a notevoli riconoscimenti. L'azienda di famiglia si estende su 13 ettari nella zona di Fontanarosa. I vigneti di aglianico, piantati sette anni fa, si estendono su 10 ettari di terreno argilloso-calcareo pietroso.

#### **Taurasi Nero Né 2008 Il Cancelliere (Versante Sud - Alta Valle)**

Nero alla vista, nero opulente, ricco di vivacità espressiva, fitto di una materia integra. Portamento e droiture notevoli



sottolineano una fine eleganza e una complessa compostezza. La ricca beva si distende in un allungo dinamico e persistente. I Romano, pur vantando una storia plurisecolare di viticoltori, iniziano a vinificare nel 2005. L'azienda familiare decide ben presto di adottare un regime biologico. I suoli sono calcarei con presenza di profonde matrici argillose, l'età media delle piante è di circa vent'anni; le vigne sono un corpo unico di sette ettari a Montemarano. Nero Né (nero nero) fa affinamento in botte di rovere di

Slavonia per 24 mesi, e poi 12 mesi in barrique esauste.

#### **Taurasi 2008 Pietracupa (Quadrante Nord - Riva Sinistra)**

Struttura di spessore in una fisionomia lineare: profondità tannica e verticalità caratterizzano la cifra stilistica. Grinta sapida che spicca nella dinamica gustativa, invitante alla beva. Chiusura che ne enfatizza il valore. L'azienda viene fondata negli anni Novanta, ma è in questi ultimi tredici anni, da quando Sabino Loffredo succede al padre, che diventa una delle migliori aziende campane. Famosa anche a livello nazionale per i suoi Fiano di Avellino e Greco di Tufo, da qualche anno si dedica con successo anche all'aglianico nei suoi due ettari a Torre Nocelle. I decennali vigneti sono impiantati su terreni argilloso-calcarei.

#### **Taurasi Principe Lagonessa 2008 Amaranò (Versante Sud - Alta Valle)**

La sua forza si esprime nel ritmo che sa imporre allo sviluppo. L'attacco al palato è ampio, in progressione la struttura si rivela viva di sollecitazioni: materia ricca e carnosa. Un vino di una giovane cantina che si è rivelato una piacevole sorpresa. L'azienda nasce nel 2004 a Montemarano, con sette ettari di fronte al borgo di Castelfranci. I vigneti hanno 11 anni e sono esposti a est su terreni argilloso-calcarei.

#### **Taurasi Radici 2008 - Mastroberardino (assemblaggio da più macroaree)**

Vaniglia e spezie dolci evidenziano uno stile levigato, modulato per la piacevolezza. Rotondità e morbidezza avvolgono le papille con tannini soffici. L'equilibrio studiato risulta armonico pur nella consistente presenza lignea, e il sorso si allunga, lasciando presagire grandi capacità di invecchiamento.

La storica azienda di Atripalda vive il contesto socioculturale vitivinicolo da circa tre secoli: oggi a sovrintendere i 200 ettari di proprietà c'è Piero Mastroberardino. I vigneti di Radici, di circa 10 anni d'età, sono a Montemarano

e Mirabella Eclano, con suolo argilloso a Montemarano, franco sabbioso a Mirabella Eclano e hanno esposizione a sud a Montemarano, ovest a Mirabella Eclano. Dopo una classica vinificazione e una lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata, il vino sosta in barrique e fusti di rovere per 12-18 mesi.

#### **Taurasi Opera Mia 2008 Tenuta Cavalier Pepe (Valle Centrale - Riva Destra)**

Complessità aromatica che invita ad essere esplorata, ci sono onde e strati ora più dolci ora più introversi, ma le note del legno restano dominanti. Ha una rimarchevole intensità e una densa sicurezza al palato. A tratti irruente e scomposto, rivela tannini da appianare con il tempo. Va atteso con fiducia.

Con i suoi 40 ettari l'azienda è fra le più grandi dell'areale e tra le principali in Irpinia. La giovane e dinamica Milena Pepe, nata da padre emigrante in Belgio, dopo una laurea in enologia Bordeaux torna nel paese d'origine dove si occupa dei terreni di famiglia, iniziando a vinificare nel

2005. Opera deriva dai vigneti di proprietà estesi su 20 ettari sul versante Sud della collina di Pesano e della Carazita, nei quali il terreno è composto da marne di argilla sabbiosa e conglomerati di arenarie superiori. L'età delle vigne è di 25 anni.

#### **Taurasi 2008 Antico Castello (Versante Ovest - Terre del Fiano)**

Qualche imprecisione al naso si coglie, ma è coinvolgente l'intreccio fra note di frutta rossa, spezie, tabacco e una ben modulata sapidità. Notevole il vigore e la potenza materica, anche nella trama tannica ben sostenuta: l'evoluzione nel tempo lo migliorerà ulteriormente.

Gli otto ettari di terreni vitati di natura argillosa-calcareo dell'azienda nata nel 2006, sono tutti a San Mango sul Calore, con esposizione Sud-Est. Le vigne hanno un'età di 10 anni.

#### **Taurasi Alta Valle 2008 Colli di Castelfranci (Versante Sud - Alta Valle)**

Vino austero e stratiforme: non si concede con immediatezza, preferi-

sce una sorniona attesa. Al varco compensa con un avvolgente volume, una progressiva, ritmica articolazione e una succosa beva. L'età lo affinerà e ci sorprenderà ancor più. L'azienda è nata dall'unione delle famiglie Gregorio-Colucci, viticoltori da generazioni che dal 2002 vinificano e imbottigliano in proprio le loro uve. Venticinque sono gli ettari di proprietà, di cui venti destinati all'aglianico. L'età dei vigneti, situati nel comune di Castelfranci su terreni argillosi e tufacei, varia da 10 a 80 anni.

#### **Taurasi Hirpus 2008 Contrada Vini (Versante Sud - Alta Valle)**

Personalità schietta, sensibilmente autentica, dotata di originaria espressività. Corpo polposo con tannini fitti e ben integrati: lo sviluppo raggiunge la piacevolezza gustativa. Da tenere d'occhio.

L'azienda viene fondata nel '90. Gli ettari a disposizione sono 10, di cui uno dedicato all'aglianico. Le vigne di trent'anni sono ubicate a Castelfranci su un terreno tufaceo con pietre all'interno. >

## L'ORO ROSSO DELL'IRPINIA

«E allora bevo.../E chistu surz 'e vino/vence 'a partita cu l'eternità!» così scriveva nel 1973 Edoardo de Filippo ispirandosi ad un Taurasi. Noto anche come «il Barolo del Sud», questo complesso vino deve molta della sua fama alla sua capacità di invecchiamento, merito della sua dotazione strutturale, acida e tannica, capace di evoluzioni nel tempo straordinarie per forza, complessità e armonia. Primo fra i vini del Meridione a conseguire la DOCG, nel 1993, è composto per almeno l'85% da uve Aglianico mentre per la restante parte possono concorrere altre varietà autorizzate, quali piedirosso, sciascinoso, sangiovese, mantonico. Prima della commercializzazione è

necessaria una maturazione di tre anni (quattro per la Riserva), di cui almeno uno in botti di legno (18 mesi per la Riserva).

Il nome del vino proviene da quello della cittadina di Taurasi, l'antica Taurasia, nella quale si coltivavano vigne 'optimae' già nell'antichità, secondo la testimonianza di Tito Livio, di vite Greca o Ellenica. Quest'ultima venne probabilmente storpiata dalla pronuncia spagnola in 'Aglianica', durante la dominazione spagnola aragonese in Campania.

Uno dei primi a fiorire e tra gli ultimi ad essere raccolto (tra ottobre e novembre), l'Aglianico è un vitigno vigoroso e allo stesso tempo delicato,

soprattutto a causa della sua buccia sottile, estremamente sensibile al marciume e a diverse malattie della vite. Una delle sue difficoltà è quella di ottenere una completa maturazione polifenolica, spesso a causa di un clima non sempre favorevole nella provincia di Avellino, ma anche di una viticoltura non ancora completamente specializzata. L'Aglianico dà vita a vini corposi, aromatici e dal colore rosso rubino intenso (con l'invecchiamento si trasforma in una tinta mogano), coniugando potenza ed eleganza in una tavolozza aromatica che comprende maraschino, violetta, confettura di frutti di bosco, spezie, liquirizia, tabacco.