

ORGOGGIO E BLASONE

E' sempre stata - storicamente - una delle
regioni più importanti per il vino italiano.
E oggi si presenta con ancora maggiore
convinzione presentando cantine e vignaioli,
veri "primi della classe"

di Alessandra Piubello

< La Campania era detta Felix soprattutto per la grande vocazione viticola e per i suoi vini, che ebbero rinomanza fin dall'antichità.

I numerosi reperti rinvenuti a Pompei ed Ercolano documentano l'importanza che la vite e il vino assunsero nei costumi e nella cultura dell'epoca.

La Campania è sempre stata terra ricca di vini ed uno dei primi e più importanti nuclei di insediamento, di coltivazione e di diffusione della vite e del vino. Non si può comprendere appieno il significato di tale affermazione se non si considera la conformazione fisica del territorio campano che, per le sue caratteristiche orografiche, pedologiche e climati-

che, ha dato origine alle attuali condizioni originali della vitivinicoltura campana.

La regione si può suddividere in diverse aree fisiche che hanno determinato differenti linee evolutive dell'agricoltura in generale e della viticoltura in particolare. Infatti, in Campania si possono riconoscere:

- i grandi sistemi montani, pari al 30% del territorio regionale ed al 10% della superficie agricola, articolati soprattutto su aree terrazzate e ciglionate di alto valore conservativo e culturale;
- i grandi sistemi della collina interna e della collina costiera che rappresentano il 40% del territorio campano ed il 50% delle aree agricole, caratterizzati da una

complessa articolazione che sfocia in un universo variegato di paesaggi, identità e civiltà locali;

- il grande sistema dei rilievi vulcanici, pari a poco meno del 6% del territorio, rappresentato dai quattro centri vulcanici campani: Roccamonfina, Ischia, Flegrei e Somma-Vesuvio, che, a dispetto della modesta incidenza territoriale, hanno profondamente plasmato i paesaggi, i suoli e gli ecosistemi dell'intera regione, costituendo il fattore genetico ed evolutivo di maggior portata.

L'orografia eterogenea ha prodotto così importanti conseguenze sulla viticoltura campana, che in parte danno ragione del suo carattere del tutto originale: l'estrema diversificazione di ambien-



LE AZIENDE PRESENTI

CAMPANIA STORIES

PROVINCIA DI BENEVENTO

Cantina del Taburno: Foglianise

Fontanavecchia: Torrecuso

La Guardiense: Guardia Sanframondi

La Rivolta: Torrecuso

Mustilli: Sant'Agata dei Goti

Nifo Sarrapochiello: Ponte

Torre a Oriente: Torrecuso

Venditti: Castelvenere

PROVINCIA DI CASERTA

Alois: Pontelatone

Castello Ducale: Castel Campagnano

Masseria Felicia: Sessa Aurunca

Nanni Copè: Vitulazio

Papa: Falciano del Massico

Selvanova: Castel Campagnano

Terre del Principe: Castel

Campagnano

Trabucco: Carinola

Vestini: Campagnano

Poderi Foglia: Caiazzo

Villa Matilde: Cellole.

PROVINCIA DI NAPOLI

Astroni: Napoli

Contrada Salandra: Pozzuoli

Grotta del Sole: Quarto

La Sibilla: Bacoli

Sorrentino: Boscotrecase.

PROVINCIA DI SALERNO

De Conciliis: Prignano Cilento

Marisa Cuomo: Furore

San Francesco: Tramonti

Le Vigne di Raito: Raito.

ti fisici e climatici, su cui s'inserisce la storia dei vignaioli campani che, per secoli, hanno elaborato particolari forme e tecniche di coltivazione della vite (per esempio le viti maritate a tutore vivo o a palo secco, le impalcature alte e basse, la propaggine ed il magliolo); la sopravvivenza di varietà di viti che, inadatte in altri ambienti, hanno invece trovato in Campania un luogo di elezione che ne ha permesso la stabile coltivazione durante i secoli; la natura del suolo che ha impedito, in molte aree vitate, la diffusione della fillossera e la sostituzione delle varietà originali tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del '900.

CAMPANIA STORIES

A raccontarci un po' i rossi del vigneto Campania la manifestazione Campania Stories: i vini rossi, organizzata dai bravissimi Massimo Iannaccone e Diana Cataldo della Miriade & Partners.

Difficilmente tessiamo le lodi dei promotori, ma qui è indiscutibilmente il minimo che si può fare.

Questi ragazzi, senza nessun finanziamento pubblico, con la forza della loro passione e l'aiuto di alcuni sponsor privati che si sono autonomamente cercati, hanno riunito un gruppo di cantine (27 alla prima edizione, provenienti dalle province di Benevento, Caserta, Napoli e Salerno) pronto a confrontarsi e a partecipare attivamente alla

neonata manifestazione.

Nell'impressiva sede di Aquapetra Resort a Telesse Terme, sapiente recupero di un antico borgo in pietra fra i boschi, si sono potuti assaggiare una cinquantina di vini, fra i quali alcuni veramente sorprendenti.

Ottima la formula che il coraggioso duo ha studiato (e che ha poi ripetuto nei giorni successivi anche per la provincia di Avellino, che con il Taurasi ha un capitolo a parte): assaggi che vanno oltre le classiche antepreme, troppo spesso anticipate e "immature", e che hanno previsto un percorso abbinato ad altre annate, per agevolarne la lettura in prospettiva e il confronto, facendo così emergere con più limpidezza il carattere identitario delle singole denominazioni e delle zone vocate.

Alla sessione degustativa nella quale i vini sono stati serviti dai sommelier in una sala perfettamente idonea, si è affiancata la sezione Salotto Campania, dedicata alle aziende partecipanti. Il programma decisamente molto ricco ha compreso anche un esaustivo convegno introduttivo sui territori campani, visite in azienda (memorabili gli incontri con Venditti, Mustilli e Di Meo), cene alla presenza dei proprietari delle aziende coinvolte, con assaggi e spiegazioni dirette. Siamo rimasti colpiti dall'entusiasmo dei produttori, che si sono presentati uniti, pronti a coinvolgerci in un patri-



monio condiviso di esperienze, compresa la tripla verticale di palagrello bianco, nero e casavecchia con le aziende Terre del Principe, Fattoria Selvanova e Nanni Copé.

LA TOP TEN DI CAMPANIA STORIES

MARISA CUOMO

Le vigne a Furore vivono sdraiate sulle rocce a picco sul mare del Golfo d'Amalfi. Andrea Ferraioli e sua moglie Marisa Cuomo, con l'aiuto dei figli, caparbiamente tutelano un territorio estremo, sottratto alla roccia. Alitudini fra i 180 e i 600 metri sulle quali si inerpicano viti di un'età media intorno ai settant'anni che affondano le radici in terreni di roccia dolomitica calcarea. Fondata nel 1983, oltre ai tre ettari e mezzo di proprietà, può contare su altri quattordici e mezzo, grazie all'aiuto dei contadini del luogo raggruppati in cooperativa.

Costa d'Amalfi Furore Rosso Riserva 2008

Frutta rossa ben matura e giustamente evoluta, spezie avvolgenti. Potenza espressiva, magnifica concentrazione, fittezza estrattiva si svelano nell'incedere sontuoso. L'eccellente morbidezza gustativa lo rende piacevolmente bevibile, nonostante la struttura maestosa. Una rinnovata certezza per un vino indimenticabile.

VENDITTI

Anche sotto una pioggia battente, (com'è capitato a noi), merita la visita l'incredibile "vigneto didattico" adiacente alla cantina. I terreni sono poi sparsi nelle zone più vocate di Castelvenere, con rari esemplari di vitigni antichi. Nicola Venditti, enologo e proprietario, è sempre stato un precursore dei tempi: biologico ante litteram (già negli anni Ottanta), contrario all'utilizzo del legno anche quando era osannato, decisa difesa dei vitigni autoctoni.

Una persona straordinaria, sempre un passo avanti, che opera con coscienza e rispetto della terra sugli undici ettari di proprietà.

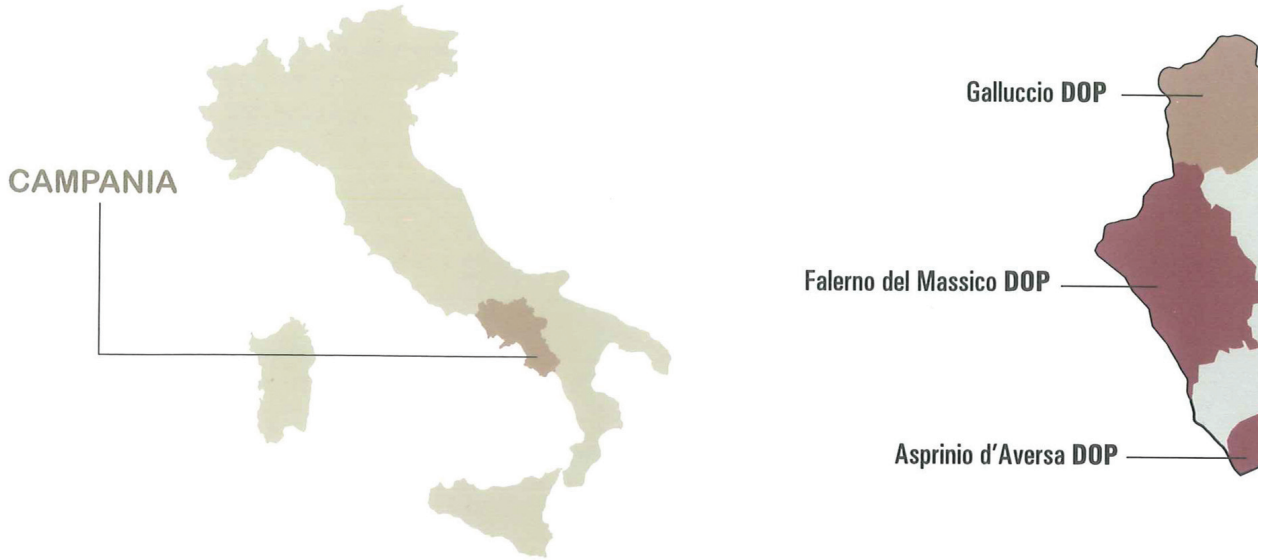
Sannio Solopaca Rosso Bosco Caldaia 2007

La trama gustativa è splendida, di impressionante finezza, precisa eppure personalissima. Frutto polposo, materia autentica che spinge: il palato è scandito con ritmo e coerenza con un forte senso di naturalezza nello sviluppo, pieno, sapido, lungo.

NIFO SARRAPOCHIELLO

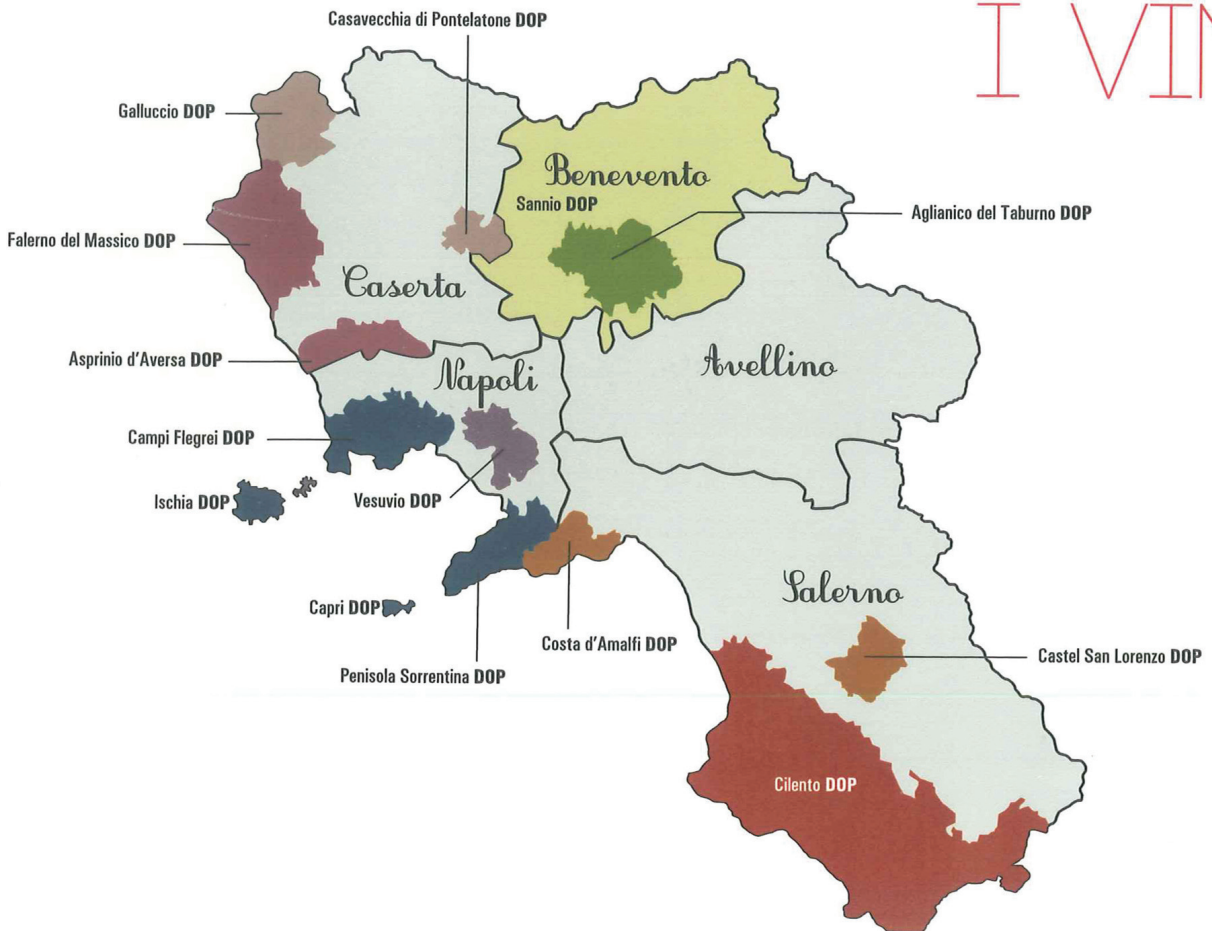
L'azienda, guidata da Lorenzo Nifo Sarrapochiello, si trova nel cuore del comprensorio enoico del Sannio. Consta di quindici ettari, tutti in regime biologico certificato. I vigneti a guyot, su terreni argilloso-ciottolosi, si estendono fra i 200 e i 350 metri sul livello del mare.

- Aglianico del Taburno 2009 e Aglianico del Taburno d'Erasmus



Campan

I VINI



Casavecchia di Pontelatone DOP



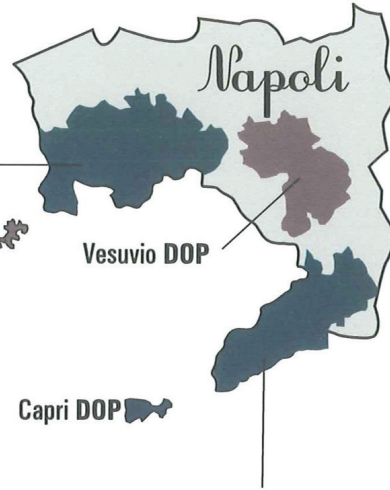
Campi Flegrei DOP

Ischia DOP

Vesuvio DOP

Capri DOP

Penisola Sorrentina DOP



inia stories

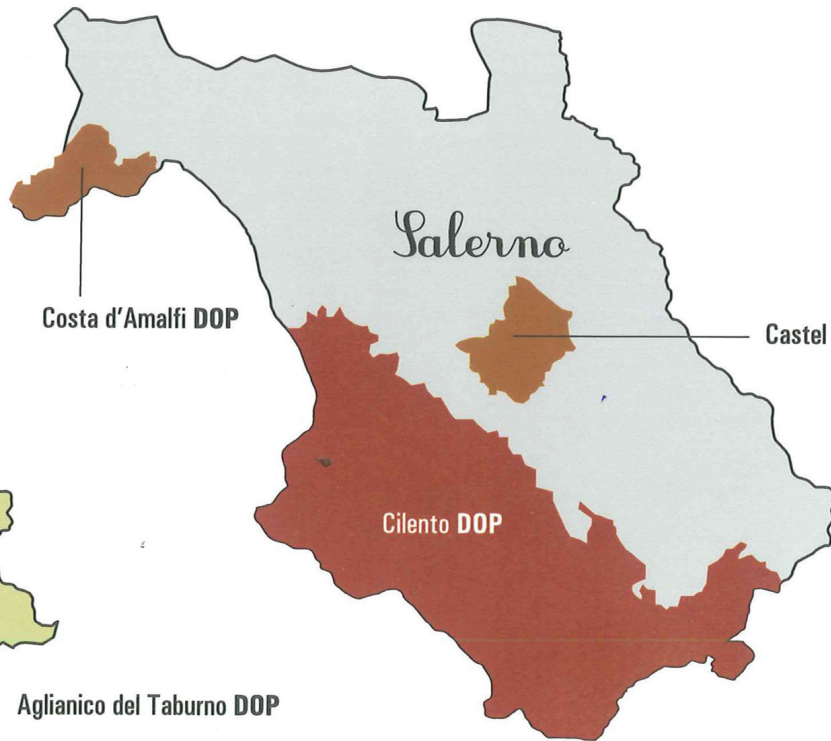
I ROSSI

Costa d'Amalfi DOP

Castel San Lorenzo DOP

Cilento DOP

Aglianico del Taburno DOP



Riserva 2008

Due vini che niente hanno da invidiare ai più blasonati Taurasi e in più mostrano eleganza e fine trama tannica, in particolar modo il primo. Un saggio di personalità con un vino che svela un forte anelito alla distinzione. Anche al palato, il nerbo sostiene la speziatura del legno e il vino allunga compatto e sostenuto.

Il secondo, al naso è complesso e gioca su ritorni di frutta di bosco, ciliegia matura, spezie, tabacco ed eucalipto. La bocca è caratterizzata da una vellutata tannicità e da una vena acido-sapida che ben supporta una struttura di grande impatto.

LA SIBILLA

I Di Meo lavorano nei Campi Flegrei da sei generazioni: partiti con lo sfuso, è dal 1992 che iniziano con le prime bottiglie. Gli ettari sono 9,5 su terreni vulcanici (e relativi ceneri e lapilli), con terrazamenti sui quali si inerpicano viti di falanghina e piediroso. Incessante è la riscoperta e la valorizzazione di altri vitigni autoctoni. Il patrimonio vinicolo è unico, immune alla fillosera e su piede franco. L'età delle vigne varia dai quindici ai sessant'anni, fino agli ottantacinque della storica vigna lasciauolo.

- Campania Marsiliano 2008

Gran bella prova anche nel Campi Flegrei Piediroso Vigne Storiche 2011, vino fragrante e godibile, con una materia autentica e polposa. Ma è il Marsiliano che più ha impressionato le nostre memorie gustative. Un blend fra marsigliese, olivella e piediroso (rispettivamente 60-20-20) che in bocca rivela energia e densità, diffuse con continuità e misura: ingresso vibrante,

progressiva tensione e lunghezza continua.

TERRE DEL PRINCIPE

Giuseppe Mancini e Manuela Piancastelli lasciano nel 2003 le loro rispettive attività professionistiche (lui avvocato, lei giornalista) per dedicarsi ad un progetto complesso, coadiuvati dal professor Luigi Moio: recuperare i vitigni autoctoni pallagrello nero e bianco e casavecchia, un tempo così amati dai Borboni.

Undici ettari coltivati in modo biologico, distribuiti tra Monticelli di Squille, Castel di Sasso, Vigna Piancastelli e Vigna dei Mascioni, sempre fra i 300 e i 350 metri di quota.

- Terre del Volturno Casavecchia Centomoggia 2010 e Terre del Volturno Pallagrello Nero Ambruco 2010

Due prove autoriali a tutto tondo. Il primo, equilibrato e piacevole, si esprime con tannini fini e una buona acidità che lo rendono facilmente sorbevole. Più austero e complesso il secondo, ma anche più segnato dal legno, sia al naso sia in bocca.

SORRENTINO

Le coltivazioni dell'azienda si adattano sul suolo di Boscotrecase, l'antico "Bosco delle Tre Case Religiose", alle pendici del Vesuvio da anta generazioni. L'azienda nasce però effettivamente nel 1990 con Paolo, affiancato da qualche anno dalla giovane figlia enologa Benny. venticinque ettari, in un unico appezzamento, sono in biologico dagli anni 2000. Le vigne, centenarie, crescono su suolo vulcanico, con presenza di lapilli.

- Vesuvio Lacryma Christi Rosso Vigna Lapillo 2011

Ventaglio olfattivo invitante, con tocchi minerali e speziati, palato giocato sulla finezza. Scorrevolezza senza increspature, con una bella acidità che lo rende vibrante e continuo.

TENUTA SAN FRANCESCO

L'azienda nasce a Tramonti nel 2004 su una superficie complessiva di otto ettari e mezzo. I vigneti sono situati tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare; alcuni sono secolari prefilosserici (tintore, aglianico, piediroso). Vengono coltivati anche falanghina, biancolella, pepella e ginestra. Le famiglie Bove, D'Avino e Giordano si avvalgono della consulenza di Carmine Valentino.

- Costa d'Amalfi Tramonti Rosso Riserva Quattro Spine 2009

Rosso di carattere e personalità, esprime al naso note di frutta rossa ben matura a cui subentrano note balsamiche fresche e poi speziate (pepe in particolare). Vivo e vibrante, ben strutturato nella tessitura, chiude lungo con una buona sorbevolezza.

ASTRONI

L'enologo Gerardo Vernazzato e la moglie Emanuela Russo conducono con estrema passione, vivacità e abnegazione questa cantina, che ha sede nel suggestivo comprensorio del vulcano degli Astroni. Vale la pena salire fin lassù e farsi sorprendere, a pochi chilometri dal centro di Napoli con le sue speculazioni edilizie, da quest'oasi (WWF) anche vitivinicola.

La vigna storica di falanghina è proprio sul bordo del cratere del vulca-

no ed è uno spettacolo impressionante; sulla collina del Camaldoli sono piantati i tre ettari di piedirosso con vista sul golfo.

- **Campi Flegrei Piedirosso Vigna del Collonello 2011 e Campi Flegrei Piedirosso Colle Rotondella 2011**

Due intriganti espressioni di piedirosso, dai tipici sentori di frutti rossi e violetta. Freschi, croccanti, ben equilibrati pur nella caratteristica del vitigno che ha corpo sottile e poco strutturato. Piacevoli e dalla beva pronta, dinamici al sorso che è leggero ma succoso. Un'interpretazione che saremmo curiosi di riassaggiare anche fra qualche tempo, particolarmente per il Vigna del Collonello che è vino più complesso dell'altro.

MASSERIA FELICIA

A metà strada tra il Roccamonfina e il Massico, si estendono i cinque ettari di proprietà. Le vigne, condotte in regime biologico, di aglianico, piedirosso e falanghina, affondano le radici nel fertile suolo di origine lavica, con un'età che varia dai venti ai cinquant'anni.

Le prime bottiglie risalgono al 2000, dopo che Maria Felicia e il padre Sandro Brini hanno deciso di venire a vivere nel casale dell'antenata Felicia.

Collabora come consulente esterno l'enologo Vincenzo Mercurio.

- **Falerno del Massico Rosso Etichetta Bronzo 2008 e Falerno del Massico Rosso 2009**

Il primo ha un'espressione olfattiva intensa: note speziate dell'abito terziario e rimandi balsamici; in bocca gioca in potenza con tanni-

no di forte spinta, tenace e combattivo. Un vino che vale la pena attendere con pazienza.

Di tutt'altra fattura il secondo, già pronto, equilibrato, ben levigato con una beva immediata, pur senza avere la complessità del precedente.

MUSTILLI

Una delle aziende storiche della viticoltura campana: Leonardo Mustilli fu il primo a mettere in bottiglia la falanghina del beneventano negli anni '70. L'Azienda Agricola Mustilli, di Sant'Agata dei Goti, comune dell'estrema provincia beneventana da cui prende il nome l'omonima denominazione di origine, è ora guidata da Paola e Annachiara, supportate dall'enologo Fortunato Sebastiano.

Nelle grotte profonde 15 metri scavate nel tufo (uno spettacolo!) sotto la vecchia cantina, si mantengono ancora delle vere sorprese enologiche (provare per credere: una falanghina del 1978 ancora straordinaria).

- **Sannio Piedirosso 2011**

Equilibrio dinamico, la progressione è precisa e regolare. Bocca fluida, piacevole, distesa e non graffiante. Non colpisce per lunghezza e materia ma per flessibilità, scioltezza e un frutto croccante. Ha sviluppo longilineo e un sorso significativo e ben ritmato.

TAURASI VENDEMMIA

Quest'anno l'anteprima taurasina ha compiuto dieci anni, dedicando all'aglianico irpino e alla sua denominazione simbolo, unica, incontrastata DOCG del centro sud fino al 2003 (riconosciuta nel

LE AZIENDE PRESENTI

A TAURASI 2009

Amarano: Montemarano

Antico Castello: San Mango sul Calore

Antichi Coloni: Paternopoli

Bambinuto: Santa Paolina

Boccella: Castelfranci

Borgodangelo: Sant'Angelo all'Esca

Caggiano Antonio: Taurasi

Colli di Castelfranci: Castelfranci

Contrade di Taurasi: Taurasi

D'Antiche Terre: Manocalzati

Di Marzo: Tufo

Di Meo: Salza Irpina

Di Prisco: Fontanarosa

Donnachiara: Montefalcione

Feudi di San Gregorio: Sorbo Serpico

Fonzone Caccese: Paternopoli

Guastaferro: Taurasi

I Capitani: Torre le Nocelle

I Favati: Cesinali

Il Cancelliere: Montemarano

La Marca: Parolise

La Molar: Luogosano

Masseria Murata: Mercogliano

Mastroberardino: Atripalda

Molettieri Salvatore: Montemarano

Montesole: Montemiletto

Perillo: Castelfranci

Pietracupa: Montefredane

Rocca del Principe: Lapio

Sanpaolo: Tufo

Tecce: Paternopoli

Tenuta Cavalier Pepe: Sant'Angelo all'Esca

Terredora: Montemiletto

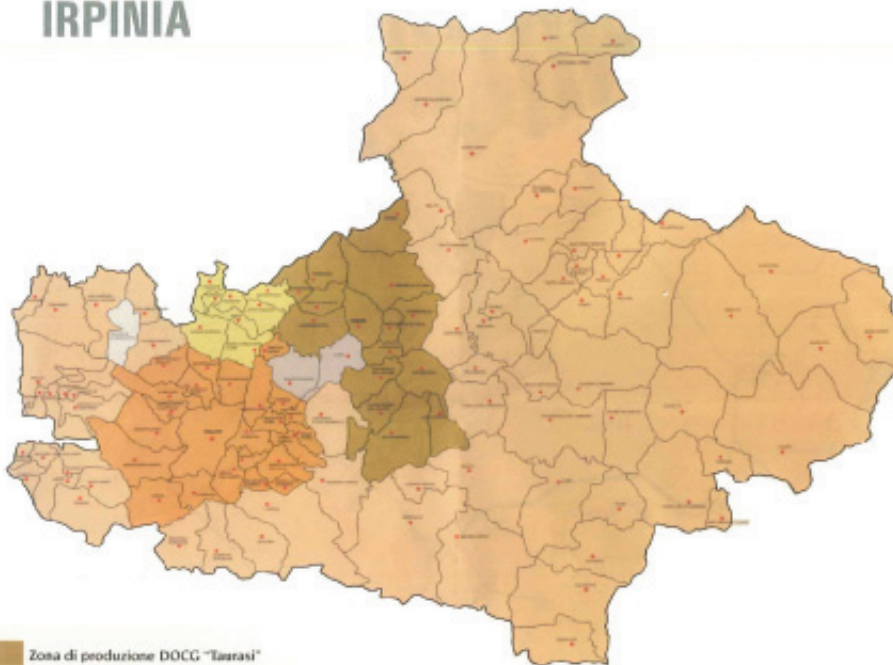
Urciuolo: Forino

Villa Matilde - Tenute di Altavilla: Cellole (CE)

Villa Raiano: San Michele di Serino

Vinanda: Mirabella Eclano.

IRPINIA



- Zona di produzione DOCG "Taurasi"
- Zona di produzione DOCG "Greco di Tufo"
- Zona di produzione DOCG "Fiano di Avellino"
- Zona di produzione DOCG "Taurasi" e DOCG "Fiano di Avellino"

CAMPANIA



Areale Taurasi DOCG

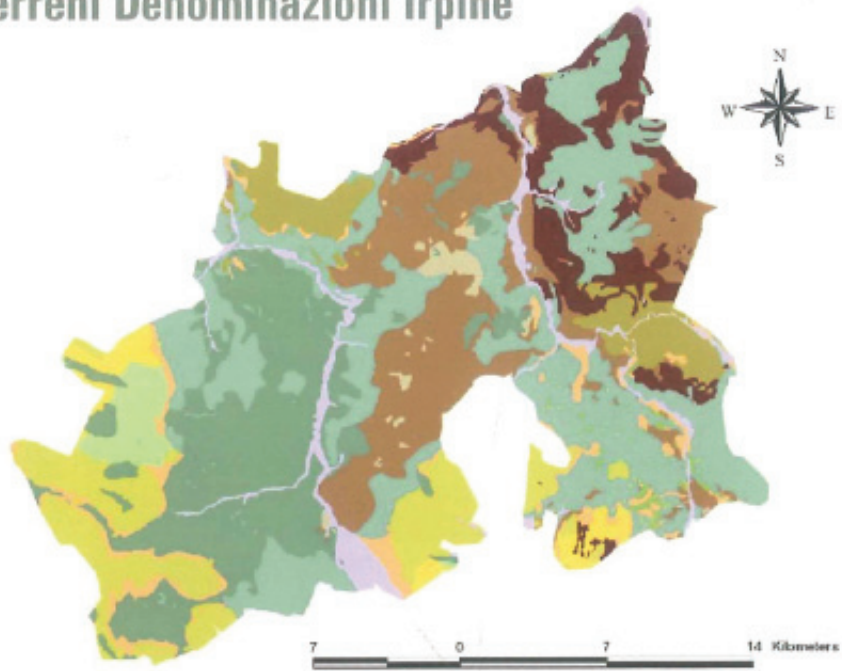


TAURASI

vender
EDIZIONE

MIRIADE & PART

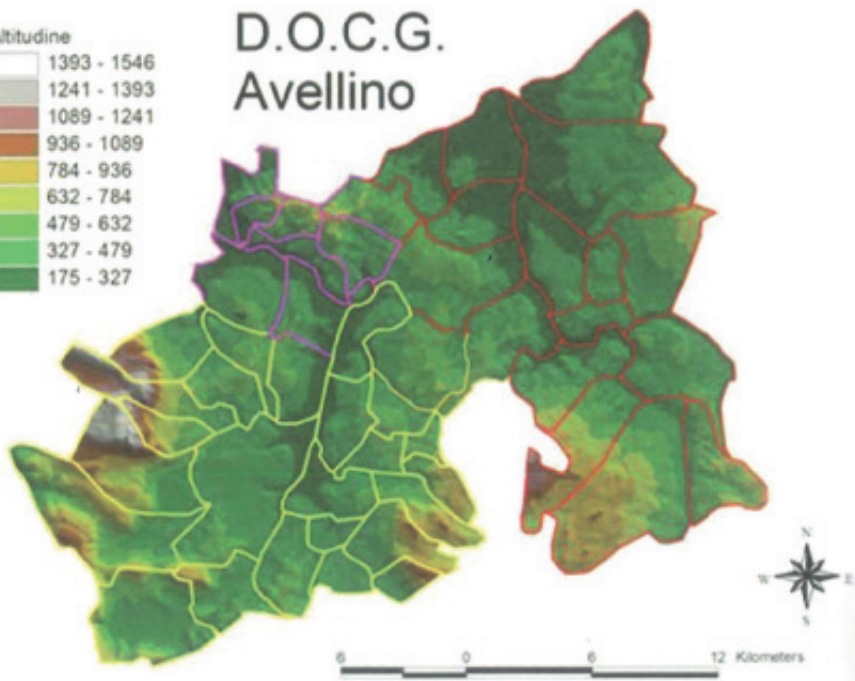
Terreni Denominazioni Irpine



Altitudine

1393 - 1546
1241 - 1393
1089 - 1241
936 - 1089
784 - 936
632 - 784
479 - 632
327 - 479
175 - 327

D.O.C.G. Avellino



KU
A
S

emmia
JE **2013**

PARTNERS S.r.l.

IL PROFILO ENOLOGICO

Annata 2009: un meo capriccioso che ha costretto molti vigneron a scelte difficili

Come è stata l'annata presentata quest'anno, la 2009? Capricciosa, non certo ideale. Con tanto caldo a maggio e poi in agosto, ma anche tanta pioggia nella seconda parte dell'anno che a fasi alterne ha creato non pochi problemi soprattutto in settembre e in ottobre quando, verso metà del mese, è cominciata per molti la raccolta delle uve, protrattasi in alcuni areali, con non poche difficoltà, sino a novembre inoltrato.

Problemi fito-sanitari, uve ingrossate dall'acqua, marciume in qualche caso. Si è salvato chi ha potuto giocare d'anticipo o permettersi rese bassissime o cernite maniacali, chi ha saputo leggere attentamente l'andamento climatico, facendo scelte piuttosto nette, sin dai primi interventi in vigna.

Alcuni produttori hanno addirittura rinunciato a fare il Taurasi 2009, favorendo secondi e terzi vini e denominazioni di ricaduta (Benito Ferrara, Il Cancelliere, Colli di Lapio ad esempio). Oltre all'andamento climatico, qualche vino ha risentito di carenze di cura e pulizia in cantina, con note di brett e muffa.

riserve), per la 2007 quattro (e 4 riserve), per la 2006 un solo Taurasi Riserva.

Altri 16 i vini provenienti dalle denominazioni Irpinia Campi Taurasini, Irpinia Aglianico e Campania Aglianico di quattro annate diverse (2011, 2010, 2009 e 2008).

Nella nostra scelta abbiamo selezionato prima le aziende che presentavano il Taurasi 2009 e poi quelle che hanno fatto degustare l'annata 2008.

TECCE

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 Poliphemo 2009

La forza dell'autenticità. Potenza, espressività pura, equilibrio, succosità. La viva bocca convince con una perfetta armonia tra tutti gli aspetti. Frutta giustamente matura in evidenza e tannini setosi. Una beva che emoziona e lascia un ricordo indelebile.

FEUDI SAN GREGORIO

L'azienda viene fondata nel 1986 per opera di due famiglie

irpine che, nella zona di Sorbo Serico, decidono di unire le proprie forze per recuperare produzioni di pregio del territorio. Dal 2009 ai vertici di Feudi è Antonio Capaldo, presidente della cantina, che insieme a Pierpaolo Sirch, amministratore delegato, hanno valorizzato i vitigni autoctoni rispettando la terra e la tradizione secolare della viticoltura irpina. I cambiamenti che hanno apportato, dalle pratiche agricole alla conduzione biologica, alla risistemazione dei vigneti, all'acquisizione di vecchie vigne si stanno dimostrando anche nel bicchiere.

- Taurasi 2009

Il temperamento dinamico e vivace delinea con autorevolezza una struttura vigorosa e succulenta. Rimarchevole la tessitura che abbina tannini sodi e polpa fruttata. Il finale dimostra una buona corrispondenza e un'unità coerente con il resto della dinamica.

MASTROBERARDINO

Centrotrent'anni di storia, dieci generazioni: oggi al timone Piero Mastroberardino. I Mastroberardino sono la continuità della viticoltura campana. Duecento gli ettari di proprietà (senza contare l'uva conferita), fra i quali spicca la tenuta di Mirabella Eclano (e relativi resort e golf club), con i suoi circa settanta ettari sui quali si conducono interessanti sperimentazioni sull'aglianico. Sempre per questo vitigno, ricordiamo le vigne di Montemarano, mentre gli altri vigneti a Candida, Lapio e



1993) un giorno e mezzo tra degustazioni (trentasette le aziende partecipanti), convegno e visite.

La formula è la stessa già descritta per Campania Stories.

In particolare, sono da citare la retrospettiva del 2003 (annus horribilis per il forte caldo) e le cene-degustazioni, una presso l'azienda Colli di Casteffranci, alla presenza dei padroni di casa con i produttori delle aziende Amaranò, Masseria Murata, Perillo e Rocca del Principe e l'altra all'azienda Antico Castello, che ha fatto degustare i suoi vini insieme a Di Prisco, Il Cancelliere e Salvatore Molettieri.

Il gruppo taurasino si è mostrato compatto e molto collaborativo, il confronto e la disponibilità hanno contraddistinto questi incontri.

Da un punto di vista enologico, l'utilizzo del legno non è più cari-

caturale come nel passato, ma può essere gestito meglio, consentendo così al vino di liberarsi da questa gabbia che ancora lo comprime. Nel bicchiere abbiamo trovato spesso vini cupi, asciutti, opachi. Naturalmente è presto per esprimersi definitivamente su quest'annata impersonale, che sembra avere bisogno di più tempo di altre per esprimersi: ne valuteremo lo sviluppo nel suo complesso più avanti.

Nella rilettura del 2006, 2007 e 2008 abbiamo invece trovato delle conferme interessanti. Una considerazione finale sul Taurasi, anche in relazione agli altri rossi campani (alla decisa riscossa! Che piacevoli, intriganti sorprese in Campania Stories!), seppur a malincuore, va fatta.

A parte alcuni nomi che sono delle indiscutibili certezze, sembra che questa denominazione fatichi a svelare una sua identità, a rive-

larsi appieno, resta indefinita, spaesata, confusa.

Eppure il terroir è assolutamente vocato.

Cosa manca al Taurasi per diventare definitivamente il cigno che tutti vorremmo?

Difficile la risposta. Ci sembra però, cari produttori (con le dovute eccezioni, ribadiamo, che non sono poche), che vi manchino una visione e un'interpretazione del vino precise e focalizzate, ben riconoscibili. Quello stile che vi potrebbe rendere unici. Ma siamo convinti che le potenzialità ci siano e pensiamo che si svilupperanno.

Noi ci crediamo, e voi?

LA TOP TEN DI TAURASI VENDEMMIA

Sono 16 i Taurasi 2009 in degustazione, di cui uno solo da botte. Per l'annata 2008 sono 19 (e 6

Montefusco sono a fiano e greco.

- **Taurasi Radici 2009 e Taurasi Radici Riserva 2007**

Due buone interpretazioni, entrambe contraddistinte da riuscite bilanciature ed equilibri raggiunti.

Nel primo lo sviluppo è articolato, preciso e teso; la struttura è presente ma mai eccessiva, il tannino è serio e c'è polpa; i ritorni olfattivi sono nitidi.

Il secondo al palato è ricco, di notevole struttura, coerente dal punto di vista gusto-olfattivo, capace di liberare un'energia vibrante.

PIETRACUPA

L'azienda viene fondata negli anni Novanta, ma è in

un profilo sensoriale preciso, un vero marchio di carattere.

TENUTA CAVALIER PEPE

Con i suoi 40 ettari l'azienda è fra le più grandi dell'areale. 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.

L'Opera Mia 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



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 2009**

Il suo tocco è di quelli gentili e vellutati che non rinunciano però ad esprimersi con dettaglio, articolazione e verità. Succoso, con un livello di bevibilità tale che anche in assaggio resta difficile non sorbirlo. Forza gustativa e complessità naturale delineano

marne di argilla sabbiosa e conglomerati di arenarie superiori. L'età delle vigne è di 25 anni.

- **Taurasi Opera Mia 2009**

Immediato, arriva subito al cuore, svelando ad arte, nella progressione gustativa, i tratti più complessi e profondi del suo carattere. Seducente il contrasto che porta questo Taurasi a coniugare potenza ed eleganza; persistente il finale con una bella intensità retroolfattiva.

URCIOLO

L'azienda dei fratelli Ciro e Antonello Urciolo, fondata nel 1999, è ai piedi del monte Faliesi. I vigneti per la produzione di aglianico sono a Castelfranci, Montemarano e Mirabella Eclano. In questi ultimi

tempi i fratelli Urciolo hanno raggiunto dei traguardi considerevoli: hanno finito i lavori di ampliamento e ristrutturazione della cantina e sono stati scelti (unica azienda campana) dal circuito mondiale di distribuzione del Gruppo Campari.

- Taurasi 2009

La trama, diretta e forte, scopre una materia polposa dall'impronta tannica ammansita. Fragranza e intensità che colpiscono, unitamente ad una succosità e sapidità rimarchevoli. Struttura compatta, rotondità e freschezza sono in equilibrio nel piacevole sorso.

CONTRADE TAURASI

Nel 1998 il professor Sandro Lonardo fonda un'azienda a carattere familiare, scegliendo di avvalersi di uno staff tecnico-scientifico di notevole spessore, *«Questo solo perchè attraverso la sperimentazione e la ricerca scientifica il vino può migliorare ed elevarsi a livelli di eccellenza»*.

I cinque ettari, tutti nel comune di Taurasi, sono a Contrade d'Alto, dove si trova la cantina, a 400 metri d'altitudine su terreni cineritici e sabbiosi, con vigne di 60-100 anni; a Coste, a 300 metri d'altitudine, su suoli argilloso calcarei con vigne dai 10 ai 30 anni; infine a Macchia dei Goti. La conduzione è a regime biologico.

- Taurasi Coste 2008 e Taurasi Vigne d'Alto 2008

I due cru (prodotti dal 2007) segnano l'ulteriore salto di qualità di questa azienda che si posiziona a sempre più alto livello nell'area. Autentici, sinceri, rivelano la storia e sono un vero inno al territorio.

Vini di vigne importanti, di un

territorio importante che enunciano struttura grintosa, opulenza misurata, tannini di stoffa nati per durare. Il Coste in particolare mostra una beva energica, pulizia e liricità di frutto, esprimendo un bel rigore nella lineare architettura complessiva del vino. Il Vigne d'Alto ha uno spessore profondo, di antica memoria, avvolto da note alcoliche che si stempereranno. Due esecuzioni ammirabili.

PERILLO

La maggior parte delle vigne di Michele Perillo sono a Castelfranci (dove ha sede la cantina), su terreno tufaceo, vecchie di un centinaio d'anni e per la maggior parte franche di piede con altitudini a ridosso dei 600 metri, pendenze da brivido ed esposizioni a sud ovest. Sono tra le ultime ad accogliere il clone "coda di cavallo", cosiddetto per la forma allungata del grappolo, dalla buccia resistente e alla base di mosti dalla tinta quasi bluastra. Qui la forma di allevamento è ancora la classica starza taurasina, condotta però con una metodologia propria. Altri vigneti sono a Montemarano, più moderni e coltivati a cordone speronato. L'azienda, fondata nel 1999, condotta da Michele e da sua moglie Anna Maria, si avvale della collaborazione dell'enologo Carmine Valentino.

- Taurasi 2008

Tipicità, quintessenza di un terroir realmente unico nel panorama taurasino. Fittezza materica e salina, imprinting di rara schiettezza e vitalità. Netta definizione della trama, indissolubilmente legata alla forza sapida e tannica.

CAGGIANO

Antonio Caggiano inizia nel 1990, e ben presto si avvale della collaborazione dell'amico professor Luigi Moio (che rientra in Italia da Bordeaux anche su sue insistenze). È un'istituzione per il territorio taurasino: fra i primi ad introdurre l'uso della barrique per il Taurasi, fra i primi a realizzare una cantina-museo, si è sempre occupato con passione del rilancio del "Barolo del sud". I vigneti più vecchi sono il Macchia dei Goti, con vigne di 20 anni e il Salae Domini, con impianti di 15 anni, entrambi con esposizioni a sud-ovest, su terreni argilloso-calcarei, ad un'altitudine di 350 metri.

- Taurasi Macchia dei Goti 2008

Timbrica profonda, evocativa. Affascina per la schietta rigidità espressiva, capace di evolversi in un'eleganza raffinata. Mostra un profilo d'identità originale anche nella struttura: materia di tessitura ben calibrata, slanciata, che allunga su un finale impressionante.

IL CANCELLIERE

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.

- Taurasi Nero Né 2008

Naso subito invitante, fruttato, ben maturo, ma anche balsamico e boisé. In bocca è denso, quasi materico. Una ricca vivacità espressa con estrema opulenza, mantenendo integre finezza e compostezza. >