

**Una lunga e controversa stagione, ricca di colpi di scena, per una vendemmia nata sotto il segno della variabilità e delle eccezioni**

## **TAURASI 2005, IL TRIONFO DEI PROFUMI**

**Primavera calda e asciutta, estate all'insegna del bel tempo senza eccessi tropicali, inizio di autunno fresco e piovoso, ottobre decisivo con giornate tiepide e forti escursioni termiche notturne.**

**Annata dalle prospettive evolutive e qualitative tutte da verificare, ma che già mette tutti d'accordo per complessità aromatica ed eleganza.**

**A cura di Paolo De Cristofaro**

Se fosse un romanzo, la vendemmia 2005 sarebbe un appassionante giallo ricco di colpi di scena, uno di quei thriller, insomma, nei quali buoni e cattivi svelano la propria indole solo all'ultima pagina. Là dove i precedenti millesimi si erano contraddistinti per un andamento tutto sommato lineare, pur negli estremi di annate come 2002 e 2003, la 2005 può essere rappresentata solo attraverso una sinusoide. Una lunga controversa stagione nella quale si sono manifestate condizioni climatiche e problematiche produttive molto diverse, rendendo più decisive che mai il lavoro, le scelte e le sensibilità dei singoli viticoltori. Se la 2004 viene presentata un po' in tutta Italia come un'annata classica e austera, specialmente per i grandi rossi da invecchiamento, la vendemmia 2005 è stata vissuta fin da subito come la stagione dei dubbi e dei distinguo, obbligando esperti ed appassionati ad un intricato slalom tra espressioni qualitative di segno talvolta opposto. Un millesimo quasi perfetto fino alla seconda metà di agosto, che ha visto poi complicarsi le cose per via delle abbondanti piogge autunnali che hanno interessato buona parte del Bel Paese e hanno condizionato la raccolta, pur con significative differenze da zona a zona o addirittura da vigna a vigna. Non c'è da meravigliarsi, quindi, se a fronte di aree e produttori che dipingono la 2005 come annata "media" per via di vini un po' diluiti e talvolta immaturi, ce ne sono altri che invece ne tracciano un profilo quasi entusiasmante, chiamando in causa parole come eleganza, energia, profondità.

Un quadro estremamente variegato e di difficile lettura, al quale non sfugge la provincia di Avellino e il suo rosso di punta. Anche per il Taurasi la 2005 è l'annata delle eccezioni e della variabilità: le precipitazioni di settembre hanno reso più difficili le condizioni di lavoro ma l'incidenza non è stata la stessa per tutte le sottozone e per tutti i produttori. Chi è riuscito a limitare gli effetti delle piogge, specialmente nei siti più alti e ventilati, ha avuto a disposizione prima della raccolta un altro mese dall'andamento più che favorevole. Nelle settimane successive alla vendemmia, alcuni produttori lamentarono nei loro aglianici atti a divenire Taurasi una certa mancanza di polpa e di maturità, resa ancora più evidente dagli elevati livelli di acidità. Di tutt'altro avviso le impressioni di altri vigneron che a più riprese sottolinearono un'interessante contiguità tra le vendemmie 2004 e 2005 per quanto riguarda estratti e quantità di polifenoli. Non è raro imbattersi in produttori che da tempo sostengono una "superiorità" dell'annata 2005 sulla sua predecessora, sottolineando come punti di forza una

migliore qualità dei tannini e una produzione in vigna naturalmente più contenuta rispetto alla generosa vendemmia 2004. Tralasciando le singole opinioni, su un punto sembrano tutti concordare: la 2005 sarà ricordata come un grande millesimo per quanto riguarda identità varietale e complessità aromatica. Il rallentamento della maturazione causato dalle escursioni termiche e dalle piogge ha contribuito allo sviluppo di un corredo aromatico originale ed energico, portando in primo piano profumi di frutta fresca e di erbe aromatiche, quasi sempre accompagnate da un deciso timbro minerale e balsamico. Rispetto alle annate successive, caratterizzate da una maggiore maturità fruttata, la 2005 sembra accendere i riflettori su alcuni caratteri dell'aglianico che potremmo quasi definire di stampo "bordolese": là dove le difficoltà di maturazione non si sono tradotte in note dichiaratamente verdi o in profili olfattivi tenui e diluiti, molti Taurasi del 2005 stupiscono per una splendida vivacità aromatica, che potrà essere ulteriormente approfondita con l'evoluzione. Più difficile prevedere, invece, quale sarà la risposta gustativa alla prova del tempo: la minore concentrazione di estratti rispetto ad annate come la 2001 e, in alcuni casi, come la 2004 potrebbe far pensare ad un millesimo destinato a dare il suo meglio in un medio invecchiamento. D'altra parte gli elevati livelli di acidità e la notevole integrità strutturale e tannica riportano alla memoria vendemmie dal lungo passo come, ad esempio, la 1988, la '92 o la '99. Con una decisiva differenza. I Taurasi delle annate citate si presentarono all'uscita (e per molti versi lo sono tuttora) come vini durissimi, difficilissimi da approcciare e da gustare, se non con un adeguato abbinamento. I Taurasi 2005, invece, pur nella loro estrema gioventù, percepibile soprattutto nelle spigolature acide, sono vini estremamente *gourmand*, che colpiranno fin da subito gli amanti dei vini nervosi ma saporiti, dal respiro arioso ed elegante.

### **Taurasi 2005, L'Andamento Climatico**

La lunga e contraddittoria avventura della vendemmia 2005 inizia con un inverno tra i più rigidi e nevosi degli ultimi dieci anni, specialmente nei mesi di gennaio e febbraio. Le basse temperature e le abbondanti precipitazioni si sono protratte fino all'inizio della primavera, determinando una ripresa vegetativa dell'aglianico leggermente ritardata ma regolare e rigogliosa, con un ottimo germogliamento, una buona fioritura e una discreta allegagione. Dopo un mese di aprile nella norma per temperature e piovosità, la prima significativa sterzata si è avuta per effetto di un mese di maggio estremamente caldo e asciutto, con picchi inusuali di calura a cavallo con l'inizio di giugno, che ha permesso un deciso recupero del ritardo vegetativo. Rispetto all'annata precedente, la scarsità di precipitazioni in questa fase ha creato condizioni ottimali da un punto di vista fitosanitario, consentendo un'efficace difesa dai principali patogeni della vite, peronospora in testa. Un trend confermato da un inizio d'estate soleggiato e siccitoso, con temperature massime raramente oltre i 30 gradi ed escursioni termiche rilevanti. Tra giugno, luglio ed agosto furono registrati soltanto 69 mm di pioggia, a fronte dei 140 mm del 2004 nello stesso periodo. Tutto faceva pensare ad una vendemmia eccellente per l'aglianico, ma lo scenario cambiò completamente tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, quando l'Irpinia fu interessata da un lungo periodo di piogge e temporali, prolungatosi fino ai primi giorni di ottobre. E' questa la fase che più di tutte ha deciso il livello qualitativo della vendemmia: i rovesci di settembre (104 mm di pioggia registrati dalla stazione di Mirabella Eclano) hanno determinato problemi sanitari nei vigneti non gestiti adeguatamente e un prolungamento della fase di maturazione delle uve e delle operazioni vendemmiali. Dall'ottimismo di fine agosto si è passati rapidamente ad una proiezione a dir poco negativa, specialmente nelle zone in cui le precipitazioni avevano gonfiato gli acini,

rendendoli molto fragili e favorendo in alcune occasioni avvii di rotture. Ma la natura non aveva ancora detto l'ultima parola: la seconda metà di ottobre e l'inizio di novembre videro splendere il sole quasi ininterrottamente, regalando giornate tiepide e notti fredde, con importanti escursioni termiche che hanno indubbiamente enfatizzato gli aromi varietali. Rispetto al 2004, il mese di ottobre ha fatto registrare temperature medie più fresche (le più basse dal 2001) e una piovosità minore, con una concentrazione delle precipitazioni tra il 3 e il 9 ottobre, mentre nell'annata precedente gli eventi piovosi si erano manifestati nel periodo più prossimo alla vendemmia, dall'11 al 17. Un clima quasi ideale che ha accompagnato tutta la raccolta dell'aglianico, iniziata introno alla metà di ottobre nelle zone più basse di Venticano e Pietradefusi e protrattasi fino alla prima metà di novembre nei vigneti più acclivi di Montemarano e Castelfranci.

Da un punto di vista quantitativo, la 2005 è un'annata piuttosto scarsa per l'aglianico, specialmente se rapportata all'abbondante vendemmia 2004. In linea con i trend degli ultimi anni, diminuisce ulteriormente la produzione di aglianico destinato a Taurasi Docg. A fronte di 830,17 ettari iscritti all'Albo dei vigneti, le denunce di produzione si riferiscono ad una superficie vitata pari a 262,46 ettari. Da questa superficie sono stati prodotti 14.999,21 quintali di uva e 9.749,65 ettolitri, pari a 1.299.953 bottiglie di Taurasi Docg della vendemmia 2005.