TAURASI

DOCG

Guida Completa alle Annate

2004 – 2023

Il Barolo del Sud • Aglianico dell'Irpinia • Terroir Vulcanico

Andamento climatico • Vinificazione • Profilo organolettico • Potenziale di invecchiamento

@onlymywinetasting

Edizione 2026

Il Barolo del Sud

Il Taurasi DOCG è il grande rosso dell'Italia meridionale, prodotto nell'Irpinia campana con l'Aglianico — uno dei vitigni autoctoni più antichi e nobili della penisola, coltivato in queste terre fin dall'epoca della Magna Grecia. Definito 'il Barolo del Sud' per la sua potenza strutturale, l'acidità verticale e la straordinaria longevità, il Taurasi si distingue da tutti gli altri rossi italiani per un elemento unico: il terroir vulcanico dell'Appennino campano, con suoli ricchi di cenere, pomice e minerali che conferiscono al vino una firma di grafite, ferro e catrame inconfondibile.

La DOCG comprende diciassette comuni della provincia di Avellino, con il comune di Taurasi come epicentro storico, insieme a Castelfranci, Montemarano, Luogosano e Sant'Angelo all'Esca. Le vigne crescono tra i 300 e i 700 metri di altitudine, su suoli di origine vulcanica e argillo-calcarea, in un contesto climatico appenninico con inverni freddi, estati calde e autunni lunghi — perfetti per la tardissima maturazione dell'Aglianico.

Questa guida analizza le ultime venti annate (2004–2023), con schede dettagliate su clima, vinificazione, profilo organolettico, potenziale evolutivo e indicazioni di consumo per ogni millesimo.

Il Territorio Irpino

L'Irpinia occupa la parte orientale della Campania, incastrata tra gli Appennini e a distanza dal mare. Questo isolamento geografico crea un microclima continentale unico nel Sud Italia: inverni rigidi con neve frequente in quota, estati calde ma con escursioni termiche notturne notevoli grazie all'altitudine, e soprattutto autunni lunghi e asciutti — la condizione sine qua non per la maturazione dell'Aglianico, uno dei vitigni a maturazione più tardiva d'Italia (ottobre inoltrato, talvolta novembre).

I suoli vulcanici dell'Irpinia sono la vera firma territoriale del Taurasi: la cenere del Vesuvio e dei vulcani appenninici ha stratificato nei secoli minerali ferrosi, manganese, pomice e tufo che si ritrovano con straordinaria nitidezza nel bicchiere. La nota di 'grafite' e 'ferro battuto' del Taurasi non ha equivalenti in nessun altro vino italiano.

L'Aglianico: il Vitigno

L'Aglianico (probabilmente da 'Ellenico', di origine greca) ha bucce spesse, acini piccoli e un ciclo vegetativo che termina tra le ultime due settimane di ottobre e i primi giorni di novembre. Questa maturazione tardissima lo rende estremamente sensibile alle condizioni autunnali: un ottobre caldo e asciutto con buone escursioni termiche è la variabile critica che distingue le grandi annate dalle mediocri. L'Aglianico esprime tannini potenti ma finissimi nelle grandi annate, acidità naturalmente elevata (pH spesso sotto 3.3) e un bouquet che spazia dalla frutta nera alle spezie orientali, dal ferro alla grafite.

Disciplinare e Uscita in Commercio

Taurasi DOCG: affinamento minimo 3 anni di cui almeno 1 in legno (rovere o castagno). Uscita commerciale: 3 anni dopo la vendemmia.

Taurasi Riserva DOCG: affinamento minimo 4 anni di cui almeno 18 mesi in legno. Uscita: 4 anni dopo la vendemmia.

Nota disciplinare: fino al 2009 era consentita una percentuale minore di Aglianico (85%). Dal 2010 il Taurasi DOCG deve essere prodotto al 100% con Aglianico.

Come leggere la guida

Voto (100 punti): 95+ = eccezionale/leggendaria | 90–94 = ottima | 85–89 = buona | 80–84 = discreta | sotto 80 = difficile.

Stelle (★): potenziale di invecchiamento. ★★★★★ = 20–45 anni | ★★★★ = 14–28 anni | ★★★ = 10–20 anni | ★★ = 7–12 anni.

Icona annata  = influenza del terroir vulcanico particolarmente marcata in quell'annata.

Riepilogo delle Annate 2004–2023

Panoramica sinottica con voto, qualita, potenziale e fase di consumo attuale.

ANNATA	VOTO	QUALITA'	STELLE	INVECCH.	FASE
2023	88	DISCRETA	★★★☆☆	12–20 anni	In affinamento — Uscita prevista 2027 (Riserva 2028)
2022	85	DIFFICILE	★★★☆☆	10–16 anni	In affinamento — Uscita prevista 2026 (Riserva 2027)
2021	93	OTTIMA	★★★★★	18–30 anni	In affinamento — Uscita prevista 2025 (Riserva 2026)
2020	91	BUONA	★★★★☆	16–28 anni	In commercio — Uscito nel 2024. Ideale dal 2027
2019	94	OTTIMA	★★★★★	20–35 anni	In commercio — Non aprire prima del 2026–2027
2018	89	BUONA	★★★☆☆	12–20 anni	In commercio — Bevibile ora, ottimo fino al 2030
2017	86	DISCRETA	★★★☆☆	10–16 anni	In commercio — A punto ora, consumare entro 2030
2016	96	ECCEZIONALE	★★★★★	25–45 anni	In commercio — Non aprire prima del 2028. Riserve: dopo il 2033
2015	93	OTTIMA	★★★★☆	16–28 anni	In commercio — Finestra ottimale 2024–2032
2014	79	DIFFICILE	★★☆☆☆	7–12 anni	In commercio — Consumare entro 2026
2013	94	OTTIMA	★★★★★	22–40 anni	In commercio — Apice dal 2026 in poi
2012	91	BUONA	★★★★☆	16–26 anni	In commercio — Ottima apertura 2024–2030
2011	87	DISCRETA	★★★☆☆	12–20 anni	In commercio — Bevibile ora, non oltre 2028
2010	95	ECCEZIONALE	★★★★★	25–45 anni	In commercio — Non aprire prima del 2026–2028
2009	90	BUONA	★★★★☆	14–22 anni	In commercio — Buona finestra 2024–2028
2008	93	OTTIMA	★★★★★	20–35 anni	In commercio — Apice tra 2025 e 2033
2007	90	BUONA	★★★★☆	14–22 anni	In commercio — Fase ottimale ora, fino al 2029
2006	95	ECCEZIONALE	★★★★★	22–40 anni	In commercio — Finestra eccellente 2024–2035
2005	88	DISCRETA	★★★☆☆	12–20 anni	In commercio — Consumare entro 2028
2004	96	ECCEZIONALE	★★★★★	22–40 anni	In commercio — Apice assoluto 2024–2032

Schede Dettagliate per Annata

Analisi climatica, profilo organolettico e indicazioni di consumo per ogni millesimo.

2023 DISCRETA 88/100

★★★☆☆ *Potenziale: 12–20 anni*

⊙ In affinamento — Uscita prevista 2027 (Riserva 2028)

Andamento Climatico	Primavera fresca e piovosa nell'Irpinia, con germogliamento ritardato. Estate calda ma con precipitazioni strategiche ad agosto che hanno evitato lo stress idrico severo tipico delle annate siccitose. Settembre e ottobre ottimi, con escursioni termiche marcate tra giorno e notte — condizione essenziale per la maturazione dell'Aglianico, vitigno a ciclo vegetativo tardissimo. Vendemmia dalla seconda metà di ottobre in condizioni sanitarie buone.
Vinificazione & Carattere	Vini freschi e profilati, con il tannino fine tipico dell'Aglianico irpino ben gestito. Acidità vivace, frutto croccante. Meno concentrazione delle grandi annate ma buona autenticità varietale e territoriale.
Profilo Organolettico	Rubino con riflessi violetti, naso di ciliegia, prugna fresca, mora, note floreali di viola. Bocca agile, tannini presenti ma non astringenti, finale speziato e minerale.

2022 DIFFICILE 85/100

★★★☆☆ *Potenziale: 10–16 anni*

⊙ In affinamento — Uscita prevista 2026 (Riserva 2027)

Andamento Climatico	Annata segnata dalla siccità estiva tra le più intense degli ultimi trent'anni in Campania. Temperature record a luglio-agosto, con deficit idrico marcato nei vigneti di pianura. Le vigne più alte dell'Irpinia (500–700m slm) hanno sofferto meno grazie ai suoli vulcanici con buona ritenzione idrica. Settembre parzialmente recuperato con temperature più miti.
Vinificazione & Carattere	Vini concentrati, con alcol elevato e tannini talvolta rustici. L'acidità naturale dell'Aglianico ha in parte compensato la mancanza di freschezza. Chi ha vigne in quota ha prodotto risultati più equilibrati.
Profilo Organolettico	Granato cupo, frutto cotto (prugna secca, fico), note di cuoio, pepe nero, liquirizia. Corpo potente, calore percepibile, tannini marcati.

2021 OTTIMA 93/100

★★★★★ *Potenziale: 18–30 anni*

⊙ In affinamento — Uscita prevista 2025 (Riserva 2026)

Andamento Climatico	Annata classica di grande qualità per l'Irpinia. Inverno piovoso con buone riserve idriche, primavera regolare, estate calda ma con notti fresche grazie all'altitudine. Ottobre magnifico con escursioni termiche di 15–17°C — fondamentali per l'Aglianico. Vendemmia nella terza settimana di ottobre in condizioni ottimali.

Vinificazione & Carattere	Vini di grande precisione varietale ed eleganza. Tannini fitti ma maturi, acidità cristallina, frutto di ottima intensità. Profilo aromatico pulito e autentico, espressione classica dell'Aglianico irpino.
Profilo Organolettico	Rubino-granato brillante, naso intenso di ciliegia nera, mora, viola, note di grafite e pepe. Bocca densa ma elegante, tannini lunghi, finale minerale e speziato.

2020 BUONA 91/100

★★★★☆ *Potenziale: 16–28 anni*

In commercio — Uscito nel 2024. Ideale dal 2027

Andamento Climatico	Annata calda con estate siccitosa ma gestita bene grazie ai suoli vulcanici dell'Irpinia che conservano umidità. Ottobre ideale con precipitazioni provvidenziali e calo termico progressivo. Vendemmia tardiva di fine ottobre con uve in ottima sanità.
Vinificazione & Carattere	Vini potenti e concentrati, con struttura imponente e buona acidità residua. Tannini decisi che richiedono affinamento prolungato. Carattere solare ben bilanciato dal terroir vulcanico.
Profilo Organolettico	Granato profondo, prugna nera, cassis, note di ferro, cenere vulcanica, spezie scure (chiodi di garofano, cannella). Bocca densa, progressiva, finale lunghissimo.

2019 OTTIMA 94/100

★★★★★ *Potenziale: 20–35 anni*

In commercio — Non aprire prima del 2026–2027

Andamento Climatico	Tra le annate più significative degli ultimi anni per il Taurasi. Estate calda con qualche precipitazione bilanciante ad agosto, settembre-ottobre eccellenti. Escursioni termiche autunnali di 16–18°C hanno permesso una maturazione fenolica impeccabile dell'Aglianico, vitigno che premia le annate con ottobre lungo e fresco.
Vinificazione & Carattere	Vini di grande complessità e struttura longeva. Tannini fitti e progressivi, acidità vibrante, frutto purissimo. Annata che ha esaltato le differenze tra le MGA — Taurasi, Castelfranci, Luogosano — con identità molto distinte.
Profilo Organolettico	Granato brillante con unghia rubino. Naso di straordinaria profondità: ciliegia sotto spirito, mora, viola, catrame, grafite, ferro, spezie orientali. Bocca maestosa, tannini nobilissimi, persistenza infinita.

2018 BUONA 89/100

★★★☆☆ *Potenziale: 12–20 anni*

In commercio — Bevibile ora, ottimo fino al 2030

Andamento Climatico	Primavera regolare, estate con qualche anomalia pluviometrica, settembre fresco e ottobre di buona qualità. Annata correttamente classica, senza picchi ma con continuità qualitativa. La selezione produttore-per-produttore è stata determinante.

Vinificazione & Carattere	Vini di media struttura, eleganti e bevibili. Tannini non troppo aggressivi, frutto fresco, acidità ben presente. Profilo più accessibile del consueto — ottimi per chi si avvicina al Taurasi.
Profilo Organolettico	Rubino brillante, ciliegia fresca, lampone, viola, erbe aromatiche mediterranee, lieve nota pepata. Bocca snella, fresca, tannini sottili, finale speziato.

2017 DISCRETA 86/100

★★★☆☆ *Potenziale: 10–16 anni*

⊙ In commercio — A punto ora, consumare entro 2030

Andamento Climatico	Siccità grave durante tutta l'estate, con temperature record in tutta la Campania. L'Irpinia ha resistito meglio delle zone costiere grazie all'altitudine, ma lo stress idrico ha segnato il profilo dei vini. Vendemmia anticipata rispetto alla media storica.
Vinificazione & Carattere	Vini dalla marcatura calda e matura. Frutto esuberante ma con acidità contenuta. Tannini vellutati ma meno fini. Il carattere vulcanico-minerale tipico del Taurasi è meno evidente. Stile moderno e rotondo.
Profilo Organolettico	Granato scuro, prugna matura, mora, fico, cacao, tabacco, spezie dolci. Corpo generoso, morbido, alcol percepibile.

2016 ECCEZIONALE 96/100

★★★★★ *Potenziale: 25–45 anni*

⊙ In commercio — Non aprire prima del 2028. Riserve: dopo il 2033

Andamento Climatico	Annata eccezionale, la migliore del decennio per il Taurasi. Come nel Piemonte, il 2016 ha regalato condizioni quasi perfette: primavera equilibrata, estate calda senza eccessi, ottobre da leggenda con escursioni di 17–20°C e giornate luminose. L'Aglianico ha raggiunto maturazione ideale nella sua lunga finestra autunnale.
Vinificazione & Carattere	Vini di grandissima statura: struttura poderosa, tannini di assoluta finezza, acidità verticale, complessità aromatica rara. L'espressione più pura e aristocratica dell'Aglianico irpino. Destinati a sfidare i decenni.
Profilo Organolettico	Granato luminoso con riflessi rubino. Naso monumentale: ciliegia selvatica, viola, grafite, ferro, catrame, note di tabacco Kentucky, spezie rare (cardamomo, pepe lungo). Bocca maestosa e verticale, tannini setosi.

2015 OTTIMA 93/100

★★★★☆ *Potenziale: 16–28 anni*

⊙ In commercio — Finestra ottimale 2024–2032

Andamento Climatico	Annata calda e solare, con estate lunga e siccità moderata. L'Irpinia ha beneficiato della sua posizione appenninica per mantenere freschezza notturna. Ottobre di ottima qualità. Concentrazione elevata con maturità fenolica eccellente.

Vinificazione & Carattere	Vini opulenti, ricchi, moderni nel profilo. Tannini maturi e morbidi, frutto generoso, grande piacevolezza. Più accessibili da giovani rispetto ai classici Taurasi strutturati. Amati dalla critica internazionale.
Profilo Organolettico	Granato profondo, prugna nera, mora, cioccolato fondente, caffè, pepe, note di cuoio. Bocca piena, avvolgente, tannini rotondi, finale lungo e caldo.

2014 DIFFICILE 79/100

★★☆☆☆ *Potenziale: 7–12 anni*

In commercio — Consumare entro 2026

Andamento Climatico	Annata difficile, tra le peggiori degli ultimi vent'anni in Campania. Piogge abbondanti e persistenti da maggio a settembre, pressione da muffe e botrite diffusa. L'Aglianico, vitigno tardivo, ha subito le conseguenze della lunga stagione piovosa. Solo i produttori con vigne in posizioni ben ventilate e drenanti hanno salvato qualcosa.
Vinificazione & Carattere	Vini generalmente deboli, diluiti, con tannini immaturi e frutto poco intenso. Acidità spiccata ma non bilanciata dalla struttura. Annata da evitare salvo eccezioni specifiche.
Profilo Organolettico	Rubino tenue, frutto rosso scarno, note erbacee e umide, tannini verdastri. Corpo esile, finale corto.

2013 OTTIMA 94/100

★★★★★ *Potenziale: 22–40 anni*

In commercio — Apice dal 2026 in poi

Andamento Climatico	Annata di grande tradizione per il Taurasi. Inverno freddo con neve in quota, primavera regolare, estate equilibrata. Ottobre magnifico con escursioni termiche record — condizioni ideali per la lenta e tardiva maturazione dell'Aglianico. Vendemmia nella terza-quarta settimana di ottobre in condizioni perfette.
Vinificazione & Carattere	Vini di grandissima struttura e finezza classica. Tannini austeri e longevi, acidità brillante, complessità aromatica profonda. Il Taurasi nella sua accezione più autentica e tradizionale: severo, aristocratico, inesorabilmente longevo.
Profilo Organolettico	Granato con riflessi rubinorossi. Naso elegante e stratificato: ciliegia in confettura, rosa appassita, viola, ferro, grafite, tabacco, spezie mediterranee. Bocca severa, verticale, tannini lunghissimi.

2012 BUONA 91/100

★★★★☆ *Potenziale: 16–26 anni*

In commercio — Ottima apertura 2024–2030

Andamento Climatico	Estate calda con siccità luglio-agosto, piogge equilibranti a settembre. Ottobre regolare con buone escursioni termiche. Vendemmia nella seconda metà di ottobre. Buona concentrazione con freschezza preservata.

Vinificazione & Carattere	Vini ricchi e concentrati, con buona acidità e struttura tannica. Profilo aromatico generoso, equilibrio tra potenza e freschezza. Tra il carattere solare del 2015 e l'austerità del 2013.
Profilo Organolettico	Granato intenso, ciliegia nera, mora, prugna, note di ferro e cenere, pepe nero, chiodi di garofano. Bocca densa con tensione acida, lunga persistenza.

2011 DISCRETA 87/100

★★★☆☆ *Potenziale: 12–20 anni*

In commercio — Bevibile ora, non oltre 2028

Andamento Climatico	Annata calda e anticipata in Campania, con estate secca e vendemmia precoce. Il Taurasi, normalmente vendemmiato a ottobre inoltrato, è stato raccolto già nei primi giorni di ottobre in alcune zone. La caratteristica freschezza minerale dell'Irpinia è meno evidente.
Vinificazione & Carattere	Vini morbidi e fruttati, con tannini vellutati e buona godibilità. Mancano un po' il nervo e la tensione minerale tipici del grande Taurasi, ma il fascino edonistico è innegabile.
Profilo Organolettico	Granato scuro, frutto maturo (prugna, mora), cacao, tabacco dolce, note di cuoio. Bocca rotonda, calda, finale speziato persistente.

2010 ECCEZIONALE 95/100

★★★★★ *Potenziale: 25–45 anni*

In commercio — Non aprire prima del 2026–2028

Andamento Climatico	Annata straordinaria, tra le più grandi della storia recente del Taurasi. Come nelle Langhe, il 2010 ha offerto condizioni quasi irripetibili: inverno freddo e nevoso, primavera ideale, estate calda con perfetto equilibrio, ottobre magnifico. L'Aglianico di Taurasi ha raggiunto la maturazione più completa degli ultimi decenni.
Vinificazione & Carattere	Vini archetipici: freschezza e concentrazione in equilibrio perfetto, tannini di assoluta finezza, acidità verticale e penetrante. Grande espressione del vulcanico terroir irpino. Destinati a lunghissima evoluzione.
Profilo Organolettico	Granato profondo con sfumature aranciate. Naso magistrale: ciliegia selvatica, viola, grafite, catrame, ferro battuto, tabacco nero, spezie orientali. Bocca monumentale, tannini serici, persistenza straordinaria.

2009 BUONA 90/100

★★★★☆ *Potenziale: 14–22 anni*

In commercio — Buona finestra 2024–2028

Andamento Climatico	Estate molto calda e siccitosa, con vendemmia anticipata di circa due settimane rispetto alla media. Annata solare che ha prodotto vini concentrati, potenti e di carattere esuberante. La naturalezza dell'Aglianico ha contenuto le derive eccessive.
Vinificazione & Carattere	Vini potenti, con frutto maturo e nero, tannini vellutati, alcol generoso. Meno acidità e nervo del consueto ma grande godibilità. Profilo più internazionale e morbido.

Profilo Organolettico	Granato cupo, mora matura, prugna secca, cioccolato fondente, caffè, pepe. Bocca potente, avvolgente, persistente.

2008 OTTIMA 93/100

★★★★★ *Potenziale: 20–35 anni*

In commercio — Apice tra 2025 e 2033

Andamento Climatico	Annata classica e fresca. Estate con temperature moderate, ottobre magnifico e prolungato — una rarità che ha permesso all'Aglianico di completare la maturazione in condizioni ideali. Stile tradizionale per eccellenza, con la firma acida e tannica tipica del Taurasi storico.
Vinificazione & Carattere	Vini di grande eleganza, acidità spiccata, tannini fini e austere. Profilo aromatico aristocratico, evoluzione lenta e progressiva. Il Taurasi più vicino al modello classico degli anni Settanta-Ottanta.
Profilo Organolettico	Granato trasparente con unghia rubino. Rosa, viola, ciliegia cruda, grafite, ferro, tabacco chiaro, pepe bianco. Bocca nervosa, elegante, lunghissima persistenza minerale.

2007 BUONA 90/100

★★★★☆ *Potenziale: 14–22 anni*

In commercio — Fase ottimale ora, fino al 2029

Andamento Climatico	Annata calda e mite, con anticipazione dei tempi di maturazione. L'Irpinia ha beneficiato della posizione appenninica per mantenere escursioni termiche adeguate anche nelle settimane più calde. Vendemmia regolare con frutto di buona maturità.
Vinificazione & Carattere	Vini rotondi e accessibili, con struttura solida e frutto generoso. Meno severità tannica del classico Taurasi, ma grande bevibilità e equilibrio. Ottimi per chi si avvicina al vitigno.
Profilo Organolettico	Granato luminoso, ciliegia matura, mora, viola, spezie dolci, pepe, note di sottobosco. Bocca morbida, tannini integrati, finale lungo e speziato.

2006 ECCEZIONALE 95/100

★★★★★ *Potenziale: 22–40 anni*

In commercio — Finestra eccellente 2024–2035

Andamento Climatico	Annata quasi perfetta per il Taurasi. Estate calda con escursioni termiche notturne eccellenti in quota, ottobre magnifico con condizioni ideali per la tardiva maturazione dell'Aglianico. Una delle grandi vendemmie del Taurasi moderno.
Vinificazione & Carattere	Vini di grandissima statura: struttura poderosa, acidità penetrante, complessità aromatica profondissima. Tannini nobili, progressione infinita. Tra i Taurasi più longevi dell'era contemporanea.
Profilo Organolettico	Granato profondo con sfumature aranciate evolute. Rosa appassita, catrame, ferro, grafite, tabacco da pipa, spezie rare, humus. Bocca monumentale e raffinata insieme.

2005 DISCRETA 88/100

★★★☆☆ *Potenziale: 12–20 anni*

In commercio — Consumare entro 2028

Andamento Climatico	Annata classica con qualche incertezza nella fase estiva, recuperata con un ottobre di buona qualità. Risultati buoni con punte eccellenti nelle posizioni più vocate — Taurasi, Castelfranci, Montemarano. Annata di profilo corretto senza picchi di eccellenza.
Vinificazione & Carattere	Vini eleganti con struttura media, frutto preciso e tannini affilati. Non tra i grandi Taurasi della storia ma di autentica fattura irpina. La bevibilità è il punto di forza.
Profilo Organolettico	Rubino granato, ciliegia, prugna, viola, spezie mediterranee, pepe. Bocca armonica, fresca, tannini presenti ma non pesanti.

2004 ECCEZIONALE 96/100

★★★★★ *Potenziale: 22–40 anni*

In commercio — Apice assoluto 2024–2032

Andamento Climatico	Annata di grande tradizione, unanimemente considerata tra le migliori della storia del Taurasi moderno. Estate bilanciata con notti fresche in quota, ottobre magnifico e prolungato. La maturazione dell'Aglianico si è completata in condizioni ideali nella quarta settimana di ottobre.
Vinificazione & Carattere	Vini classici per eccellenza: tannini fini e longevi, acidità verticale e brillante, frutto purissimo. Complessità aromatica profonda e sfaccettata. Evoluzione maestosa, oggi all'apice assoluto. Il Taurasi nella sua forma più alta.
Profilo Organolettico	Granato con toni arancio. Profondità straordinaria: ciliegia selvatica, rosa secca, grafite, ferro, catrame nobile, tabacco dolce, spezie orientali, humus vulcanico.

Approfondimenti sul Taurasi

I Produttori Storici e di Riferimento

La storia del Taurasi moderno e' legata a un pugno di nomi che hanno trasformato questo vino da curiosita' regionale a icona internazionale:

• Mastroberardino — La famiglia che ha salvato l'Aglianico e il Taurasi dall'oblio nei decenni del dopoguerra. Il loro Radici e' il Taurasi di riferimento assoluto per la tradizione classica.

• Antonio Caggiano — Pioniere della qualita' moderna a Taurasi, con la Vigna Macchia dei Goti tra i Taurasi piu' eleganti e longevi.

• Feudi di San Gregorio — Ha portato l'Irpinia all'attenzione internazionale negli anni '90. La Riserva Piano di Montevergine e' un benchmark per la potenza contenuta.

• Contrade di Taurasi (Fattoria Galardi e Stephan Sander) — Piccola produzione artigianale di qualita' assoluta.

• Montevetrano (Silvia Imparato) — Icona del vino campano di alta gamma con profilo di influenza bordolese.

• Donnachiara — Produzione moderna e precisa, ottimo rapporto qualita-prezzo.

• Luigi Tecce — Vigneron di culto, micro-produzione da vecchie vigne con risultati straordinari.

• Cantine del Barone — Espressione pura del cru Cesinali, tannini finissimi e grande longevita'.

• Molettieri — Tradizione artigianale a Montemarano, Taurasi di grande autenticita'.

Le MGA e i Cru dell'Irpinia

A differenza del Barolo con le sue 170 MGA ufficiali, il Taurasi non ha ancora un sistema formale di cru riconosciuti dal disciplinare. Tuttavia, i produttori identificano alcune posizioni storicamente privilegiate:

• Taurasi (comune) — Il cuore della DOCG, suoli vulcanici puri, vini di potenza e minerale.

• Castelfranci — Altitudine media alta (500–650m), vini piu' eleganti e floreali, maturazione piu' tardiva.

• Montemarano — La posizione piu' settentrionale e fredda, vini di austera struttura e grande longevita'.

• Luogosano — Suoli argillosi misti a vulcanite, vini di media struttura e buona freschezza.

• Sant'Angelo all'Esca — Esposizioni variabili, vini di carattere speziato e ferroso pronunciato.

L'Evoluzione Aromatica del Taurasi

Il Taurasi, come il Barolo, attraversa fasi evolutive ben definite:

Fase 1 — Giovinezza (0–5 anni): tannini astringenti e aggressivi, frutto primario crudo (mora, prugna, ribes nero), acidita' tagliente. Non aprire.

Fase 2 — Chiusura (5–8 anni): il vino si contrae. Momento di transizione. Aspettare.

Fase 3 — Prima apertura (8–15 anni): i tannini si integrano, emerge la grafite, la viola, il ferro. Il Taurasi comincia a rivelare la sua identita' vulcanica.

Fase 4 — Apice (15–25 anni nei grandi millesimi): complessita' massima. Ciliegia selvatica, catrame, tabacco, spezie orientali, humus vulcanico, cuoio. La quintessenza dell'Aglianico irpino.

Fase 5 — Grande vecchiaia (25–45 anni): solo nelle annate leggendarie. Note eteree, arancio candito, incenso, china. Un'esperienza sensoriale unica.

Il Servizio del Taurasi

Temperatura di servizio: 18–20°C. Come per il Barolo, temperature piu' basse chiuderebbero il profilo tannico e impedirebbero l'espressione del terroir vulcanico.

Decantazione: obbligatoria per i vini giovani e di medio-struttura, almeno 2–3 ore in caraffa. Per le grandi Riserve in fase di evoluzione, preferire la decantazione lenta o lo stappaggio anticipato.

Calice: ampio bordo a tulipano, identico a quello consigliato per Barolo e Brunello. Il volume e' fondamentale per permettere al Taurasi di esprimersi.

Consiglio: aprire il Taurasi sempre con largo anticipo (almeno 30 minuti prima della decantazione). Il vino 'si sveglia' progressivamente e puo' rivelarsi completamente diverso dopo 2–3 ore dall'apertura.

Abbinamenti Gastronomici

Il Taurasi e' il vino della grande cucina campana e della tradizione gastronomica irpina:

• Agnello al forno con erbe aromatiche — L'abbinamento piu' classico: la grassezza dell'agnello bilancia perfettamente i tannini dell'Aglianico.

• Coniglio alla cacciatora irpina — Selvaggina in umido con olive, capperi e pomodoro — una simbiosi perfetta.

• Fusilli al ragu' di carne — La pasta corta irpina con un ragu' lento e' il matrimonio gastronomico del territorio.

• Cinghiale in agrodolce — La selvaggina e le note dolce-amare specchiano il profilo speziato del Taurasi maturo.

• Caciocavallo Podolico stagionato — Il formaggio piu' nobile della Campania, con la sua complessita', trova nel Taurasi di 15 anni un compagno inarrivabile.

• Pecora alla brace — Tradizione irpina per eccellenza. La rusticita' del piatto esige la struttura del Taurasi.

• Funghi porcini trifolati — Le note terrose del Taurasi maturo trovano un eco naturale nei porcini dell'Appennino campano.

• Soffritto napoletano — Il piatto piu' rustico della tradizione campana, con frattaglie e peperoncino, e' un abbinamento inaspettato e straordinario.

• Tartufo nero di Bagnoli Irpino — Il tartufo nero irpino con Taurasi di 12–18 anni e' un'esperienza gastronomica di assoluta eccellenza.

Taurasi e il Sistema Campania Felix

Il Taurasi non e' l'unico grande rosso dell'Irpinia. La 'triade irpina' — tre DOCG bianche e una rossa — costituisce il piu' importante patrimonio enologico della Campania:

• Fiano di Avellino DOCG — Il bianco piu' longevo del Sud Italia, da Fiano su suoli vulcanici.

• Greco di Tufo DOCG — Bianco minerale e sapido da Greco su suoli di tufo.

• Coda di Volpe — Non DOCG ma autoctono campano di grande interesse.

• Taurasi DOCG — Il rosso che ha proiettato l'Irpinia nel pantheon dei grandi vini italiani.

Insieme, questi vini fanno dell'Irpinia uno dei territori enologici piu' straordinari e identitari d'Italia — un patrimonio di biodiversita' ampelografica che non ha eguali nel Meridione.

— Fine Guida —

@onlymywinetasting | Taurasi DOCG Vintage Guide | Campania Felix