

Taurasi 2004 docg Cantine Podere del Tirone

Uva: aglianico

Fascia di prezzo: da 15 a 20 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio e legno

Bella serata, ieri, alla Taverna do' Re vicino al Mercadante dove si sono incrociati due entusiasmi, quello di Giovanni Lotti e Francesco Perrella con i piatti da abbinare al Piediroso di Podere del Tirone, consigli affidati a Santa, Tommaso Esposito, Peppino Di Girolamo e a qualche altro collega, e quello di Sandro Acunzo, patròn della cantina, che sembra abbia voglia di imprimere una nuova marcia alla realtà del territorio affidandosi alla conoscenza di Antonio Pesce. Tra lo scarpone di alici e l'involto di pesce bandiera su piselli, fra il risotto alla ricciola e la millefoglie di pesce azzurro, sono spuntati ovviamente anche gli altri vini di questa azienda ed io vi parlo di questo Taurasi, nonostante il caldo, perché è sicuramente un prodotto su cui puntare nonostante sia stato fatto in appena 3000 bottiglie. Che aziende irpine lavorino il Lacryma e che aziende vesuviane proponano il Taurasi non è certo una novità, stavolta la liason è costituita da una penetrazione abbastanza robusta che Antonio Pesce ha fatto sul territorio taurasino con alcune esecuzioni molto interessanti, ricordiamo Poema di Manimurci e il Santa Vara de La Molar. Questa però ci ha colpito particolarmente perché emerge la natura selvatica e irrefrenabile del vitigno, una esecuzione davvero senza sconti e indifferente alla piacevolezza. Dico subito che non è un bicchiere facile, per apprezzarlo bisogna aver bevuto parecchi Taurasi e conoscere l'Aglianico: al naso prevale infatti netta la mineralità del terreno, l'incontro con il legno è rilevato dalla fragrante resinosa e da altre note leggermente speziate, in bocca non c'è dolcezza, ma ritorna la mineralità e la freschezza, davvero imponente, che ci racconta di una grande annata ancora tutta in divenire. Manca la perfezione per il venire meno al tre quarti della struttura, sicché la carretta è portata avanti sino alla fine dall'acidità e dall'alcol. Perfettamente risolti i tannini, presenti ma ben ammagliati alle altre componenti del vino. Ne esce un bicchiere scontroso ma ricco di fascino e soprattutto capace di una grande abbinabilità proprio per le sue caratteristiche, non ha affatto autoreferenzialità. Questa scelta, di esprimere cioè sul mercato un Taurasi fortemente

caratterizzato, secondo me è l'unica possibile quando la quantità è così bassa perchè è l'unico modo per posizionarsi commercialmente in modo giusto. Infatti è un rosso raro ma che si ricorda ben volentieri. Ieri naturalmente era fuori abbinamento, la cucina degli amici della Taverna do' Re è basata sul pesce azzurro, ma per i classici di tutti i tempi, il cinghiale in umido, l'haggis scozzese, beh, allora sì che questo Taurasi va bene. Consiglio di prenderlo, conservarlo e tirarlo fuori fra quattro, cinque anni almeno. Bravo Antonio.

*Sede a Trecase . Via Ciro Menotti,152. Tel e fax 081.8622764. info@poderedeltirone.it-
www.poderedeltirone.it Enologo: Antonio Pesce. Ettari: 6 ettari. Bottiglie prodotte:
60.000. Vitigni: caprettone, falanghina, aglianico, piedirosso*