Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOCG "TAURASI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato DOC con	D.P.R. 26.03.1970	G.U. 129 – 25.05.1970
Approvato DOCG con	D.M. 11.03.1993	G.U. 72 - 27.03.1993
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 14.12.2018	G.U. 5 – 07.01.2019
(modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati
Modificato con	D.M. 13.10.2020	G.U. 266 - 26.10.2020 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
(modifica ordinaria, ai sensi art. 17 del Reg. UE n.33/2019)		G.U.U.E. - C 64/06 - 24.02.2021

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Taurasi";
"Taurasi" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi" è riservata ai vini rossi ottenuti da uve di vitigni costituiti dal vitigno Aglianico.
Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Avellino, fino a un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetere sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemileto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle e Venticano, tutti in provincia di Avellino.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti collinari o comunque di giacitura ed esposizioni adatte, con assoluta esclusione di quelli impiantati su terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le peculiari caratteristiche dell'uva e del vino.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima per ettaro di coltura specializzata non deve essere superiore a 10 t. di uva.

Nel caso di vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ammessa dovrà essere calcolata in relazione alla effettiva estensione di terreno vitato.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11,5% e alla tipologia "riserva" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12%.

La Regione Campania, con proprio provvedimento, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, di anno in anno, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione all'Organismo di Controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Avellino.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La conservazione e l'invecchiamento devono essere effettuati secondo i metodi tradizionali e comunque in maniera tale da non modificare le caratteristiche proprie del vino.

L'arricchimento dei mosti o dei vini aventi diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi" deve essere effettuato esclusivamente con mosti concentrati provenienti dalla zona di produzione delle uve di cui al precedente articolo 3 o con mosto concentrato rettificato.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni di cui almeno uno in botti di legno.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi" nella tipologia "riserva" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno quattro anni, di cui almeno diciotto mesi in botti di legno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve. È consentita l'aggiunta, a scopo migliorativo, di vino "Taurasi" più giovane a identico "Taurasi" più vecchio, o viceversa, nella misura massima del 15% nel rispetto delle disposizioni della normativa vigente in materia.

In tal caso, in etichetta dovrà figurare il millesimo del vino che concorre in misura preponderante.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% al primo travaso e non dovrà superare il 65% dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Taurasi":
- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato fino ad acquistare riflessi arancioni con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, etereo, gradevole più o meno intenso;
- sapore: asciutto, pieno, armonico, equilibrato, con retrogusto persistente;
- titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Taurasi" riserva:
- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato fino ad acquistare riflessi arancioni con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, etereo, gradevole più o meno intenso;
- sapore: asciutto, pieno, armonico, equilibrato, con retrogusto persistente;
- titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi" riserva, proveniente da uve che assicurano un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12% e sottoposto alle condizioni di

invecchiamento di cui all'articolo 5 del presente disciplinare, all'atto dell'immissione al consumo deve possedere un titolo alcolometrico volumico minimo complessivo del 12,5%.

Articolo 7
Etichettatura e designazione

Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi" la specificazione di tipologia "riserva" deve figurare al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata e garantita" ed essere scritta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine "Taurasi", della stessa evidenza e riportata sulla medesima base colorimetrica.

È vietato usare assieme alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi" qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "selezionato" e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" e altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni della normativa vigente in materia.

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi" di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10 della L. 12/12/2016 n. 238.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi" deve figurare l'indicazione, veritiera e documentabile, dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Il vino Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi" deve essere immesso al consumo in bottiglie o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri, muniti di un contrassegno di Stato, applicato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza l'inattivazione del contrassegno stesso.

I recipienti di cui al comma precedente devono essere di forma bordolese o borgognotta, di vetro scuro, chiusi con tappo di sughero e, per quanto riguarda l'abbigliamento, confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di particolare pregio.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali

Il territorio di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Taurasi", comprende i territori comunali, tutti in provincia di Avellino, di Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetere sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, S. Angelo all'Esca, S. Mango sul Calore, Torre le Nocelle e Venticano. Le caratteristiche litologiche del substrato (Servizio Geologico d'Italia, Foglio

174 “Ariano Irpino” e 186 “S. Angelo dei Lombardi”) consentono una suddivisione, di larga massima, in tre settori variamente estesi.
Quello occidentale, si caratterizza per presenza e prevalenza di argille varicolori nei territori di Venticano e Pietradefusi; di quelle stesse argille e di calcareniti, in quelli di Montemiletto e Torre le Nocelle: in quest’ultimo, è presente anche l’Ignimbrite Campana. Argille varicolori, con intercalazioni lapidee, variamente estese e potenti, caratterizzano i territori di Lapio e Montefalcione, in corrispondenza dei quali vi è “sovrapposizione” con l’areale del Fiano di Avellino.
Nel settore orientale, sono i conglomerati poligenici, con intercalazioni sabbiose e sabbioso–argillose, con locali coperture detritiche, la litologia tipica delle aree di Luogosano e Paternopoli. Arenarie poco cementate, con orizzonti conglomeratici alla base ed intercalazioni calcarenitiche, arenacee e pelitiche, a vari livelli, affiorano nei territori di S. Mango sul Calore, Castelvetere sul Calore, Montemarano e Castelfranci. Il settore nordorientale abbraccia il territorio di Bonito, entro il quale sono presenti arenarie scarsamente cementate e sabbie argillose e sabbie ed arenarie con livelli di puddinghe; quelli di Mirabella Eclano e S. Angelo all’Esca vedono l’affiorare di sabbie ed arenarie con livelli di puddinghe: le argille varicolori sono “elemento” subordinato nel primo; coltri eluviali commiste ad elementi vulcanici *sensu lato*, molto alterati, ricoprono, con estensioni varie, il secondo. Nell’area di Fontanarosa, a tetto delle argille varicolori affiorano arenarie e sabbie argillose; in quella di Taurasi, le stesse peliti mostrano coperture, anche molto estese, di depositi cineritici e lapillosi, oltre che di *eluvium* misto ad elementi vulcanici *sensu lato*, molto alterati.
Sotto il profilo morfologico, i rilievi in sinistra del tratto di corso del F. Calore compreso tra Taurasi e Castel del Lago sono elemento della dorsale M. Guardia–Chianche–Montefusco–Montemiletto–Monte Caprio.
Rilievi collinari occupano un’ampia fascia, che è delimitata, ad ovest, dalla dorsale appena citata e da parte del prolungamento meridionale di essa; a nord dal tratto del corso del Fiume Ufita compreso, circa, tra Bonito e Grottaminarda; ad est da una ideale congiungente l’alto corso del Fiume Ofanto con il Torrente Fredane, e, a sud/sudovest, da quella parte del bordo orientale del Gruppo Terminio–Tuoro, compresa tra Castelvetere sul Calore e Cassano Irpino.
Quei rilievi, generalmente molto meno elevati a fronte delle grandi strutture carbonatiche mesozoiche che, in parte, bordano, hanno forme molto spesso dolci e pendii per lo più poco acclivi, particolarmente dove è la componente pelitica a prevalere. Rotture di pendio, anche molto brusche, e versanti dirupati caratterizzano, spesso, le aree entro le quali prevalgono successioni (o intervalli) lapidei, generalmente calcarenitici.
L’assetto idrogeologico si caratterizza per la presenza di vari complessi: il detritico–eluviale; il piroclastico; il conglomeratico; l’arenaceo–argilloso-marnoso; l’argilloso–marnoso; l’argilloso e il calcareo.
I terreni hanno profili giovani e immaturi e poggiano il più delle volte direttamente sui loro substrati pedogenetici, sia roccia dura e compatta sia rocce tenere argillose e sabbiose.
Lo scheletro è presente in buona misura e formato da frammenti e ciottoli silicei o calcarei. Per contro, i terreni sono decisamente ricchi in argilla e calcare che il costituente più importante, con concertazioni anche prossime al 50% della terra fina; in molti casi la frazione argillosa e attenuata da sabbia e limo, presenti in misure notevoli per cui gran parte dei terreni dell’areale risultano argillosi o argillo limosi, oppure sabbio-argillosi. In generale si va da terreni, originati da ceneri e pomici, con una piattaforma cineritica, profondi, a tessitura moderatamente grossolana, ben drenati, ricchi in carbonio organico e azoto a terreni calcareo argillosi molto compatti ricchi soprattutto in calcio e potassio scambiabile
Reazione: Prevalgono i terreni a reazione neutra e sub-alcalina con punte di pH 8,20.
Calcare totale: mediamente buona la presenza di calcare.
Humus: generalmente modeste, con sostanza organica compresa tra 10 e 27,0 g/kg, e azoto fra 0,8 e 2,45g/kg. Il rapporto C/N in media è intorno a 10
Anidride fosforica assimilabile: Sebbene il contenuto in fosforo totale è di norma bastevole a volte anche esuberante, in relazioni alle rocce madri di origine, il contenuto in fosforo assimilabile è modesto, con tenori che variano da 16 a 50 mg/kg con medie intorno ai a 30 mg/kg.
In merito alla dotazione potassica, i terreni del Taurasi, qualunque sia l’origine, sono ben provvisti. I valori di Ossido di potassio scambiabile è ricompreso tra 250-980 mg/kg con valori medi intorno a 450-500 mg/kg

Prerogativa dei terreni è la ricchezza in magnesio scambiale con concentrazioni da 110 a 940 mg/kg. Questo elemento esplica un'azione fortemente positiva sull'attività vegetativa della vite, favorendo sia i processi di lignificazione sia le caratteristiche organolettiche del vino. Altrettanto buona dotazione di boro, rame, manganese e zinco.
La dotazione potassica dei terreni del Taurasi ed Irpini in generale, qualunque sia la loro origine, è abbastanza elevata. Si riscontrano valori di potassio totale, espresso in termini di K2O mai inferiori a 4,5 -5,0 g/kg, con medie superiori ai 12 g/kg. Il contenuto di potassio scambiabile varia tra i 230 e 1000 mg/kh, con valori medi facilmente superiori ai 500 mg/kg. Nell'areale i terreni a maggior dotazione si riscontrano nell'areale di Lapio e Montefalcione.
Enologicamente l'elevato contenuto elevato di argilla dei terreni del Taurasi ha influenza positiva sulla qualità delle produzioni, particolarmente durante i periodi di siccità estiva, consentendo una più regolare maturazione delle uve con una buon mantenimento dei livelli di acidità. Altrettanto positiva la ricchezza in potassio e magnesio scambiabile che conferisce ai vini intensità di profumi, buona struttura ed equilibrio.

Clima

Il clima è tipico delle zone di entroterra, caratterizzato da forti escursioni termiche e bassa piovosità.
Le condizioni termiche, idrometriche ed anemometriche che caratterizzano l'areale sono pressoché ideali per un processo di maturazione caratterizzato da gradualità ed equilibrio tra tenore zuccherino e acidità, consentendo l'ottenimento di produzioni enologiche pregiate. Tale favorevole situazione è chiaramente dovuta alla posizione geografica e all'orografia del territorio.
L'andamento climatico sia dal punto di vista termico che delle precipitazione è fortemente influenzato dai numerosi ettari di bosco che ricoprono i monti che caratterizzano l'ambiente circostante e che ne sfavoriscono il surriscaldamento. In generale, il clima invernale è rigido, non di rado ci sono precipitazioni a carattere nevoso, come il clima estivo è alquanto mite.

Temperature:

Di numero molto elevato i giorni di sole, abbastanza frequenti le gelate primaverili, talvolta anche tardive. Molto pronunciate le escursioni termiche tra le temperature medie max e min durante il periodo Luglio- Settembre. Si registrano di frequente forti inversioni termiche e minime negative durante i mesi invernali con cali di temperatura considerevoli dopo il tramonto. Sempre i dati storici riportano una temperatura minima registrata nel gennaio del 1985 di -14 °C e una temperatura massima di 42 °C nel luglio 2003; tutto questo inserito in medie annuali, per le massime di circa 21 °C e per le minime di circa 10 °C.

Precipitazioni:

Buona la piovosità che di solito nell'arco dell'anno raggiunge, anche se di poco, i 1000 mm. Dati storici riportano una piovosità intorno ai 600-800 mm, generalmente in linea con le caratteristiche sopra citate. La distribuzione delle piogge, si addensa nell'autunno-inverno concentrando ben oltre il 70% delle precipitazioni con un periodo estivo particolarmente asciutto con in media il 6% del totale delle precipitazioni.
Venti: È generalmente caratterizzata da una ventilazione meno sostenuta rispetto alle zone più esposte della regione. Fattore tipico della località è l'instaurarsi di brezze di versante nelle ore notturne con direzione NE. I venti dominanti sono quelli meridionali e sudoccidentali, umidi e tiepidi.

Fattori umani

Taurasi è non il vino di un'area di grande tradizione vitivinicola, che comprende 17 comuni dell'Irpinia che costituiscono l'area produttiva, ma la millenaria fonte vivente dell'intimo connubio socio-economico instauratosi fin dall'antichità tra la terra, il vino e l'uomo in Irpinia.
Eccellente frutto di una miscela perfetta d'ingredienti unici e non ripetibili: la terra, il clima e le uve dei rigogliosi vigneti di Aglianico situati sulle splendide colline irpine, tra i 400 ed i 700 metri slm, l'alta qualità delle produzioni di Taurasi e la loro diversificazione, secondo i terroir di origine dei singoli vini, offre al consumatore un'ampia ma ardua scelta di eccellenza qualitativa.
Inscindibilmente legato all'ambiente naturale di origine, che ne detta la natura, e all'ambiente umano che la imprime in vini di unica qualità, il Taurasi riveste un ruolo rilevante nell'ambito dei beni tangibili espressione di quel carattere ambientale che in esso si condensa e si esplicita: simbolo di sicurezza, rifugio espressivo delle asperità di un ambiente naturale non ferace e sempre in grado di evocare sentimenti di mistero e timore.

Testimonianza della presenza costante della vite quale sostentamento economico delle popolazioni locali è data dalla bibliografia che tratta dell'evoluzione sociale ed economica dell'area nel periodo a cavallo del medioevo e l'ottocento.
Nel XIX secolo l'attività vitivinicola dell'intera provincia, con una produzione superiore a un milione di ettolitri largamente esportati, e dell'area del TAURASI, sono l'asse economico portante dell'economia agricola degli anni e del tessuto sociale tanto da portare alla costruzione della prima strada ferrata d'Irpinia, da lì a poco chiamata propriamente "ferrovia del vino", che collegava i migliori e maggiori centri di produzione vinicola delle Colline del Sabato e del Calore direttamente con i maggiori mercati italiani ed europei. In particolare nell'area di produzione, ancora oggi, sono presenti le stazioni di: Taurasi, Lapio.
Contribuisce a far diventare l'area uno dei più importanti centri vitivinicoli italiani l'istituzione della Regia Scuola di Viticoltura & Enologia di Avellino che sarà l'artefice della diffusione di numerose osservazioni scientifiche sul vino TAURASI.
La presenza della Scuola, quale propulsore del progresso socio-economico, porterà la filiera vitivinicola Avellinese a divenire uno delle prime provincie italiane per produzione ed esportazioni di vino, principalmente verso la Francia, come le fonti dimostrano.
Di conseguenza si genera lo sviluppo di un forte indotto con lo sviluppo di officine meccaniche specializzate nella costruzione e commercializzazione sia di pompe irroratrici e attrezzature specialistiche per la viticoltura sia di sistemi enologici.
A livello scientifico la valenza tecnico-economica delle produzioni dei vini Aglianico di TAURASI è riconosciuta nalla copiosa produzione di studi di ampelografia e enologia succedutesi nel tempo. Tra questi ricordiamo del:
1896 nella "Monografia sulla vitivinicoltura Irpina" inclusa nel volume del Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio, oltre ad essere descrive il "vino di tipo rosso da pasto conosciuto in commercio con il nome TAURASI, ha bel colore rosso rubino carico, con gradevole sapore, ……..." vi è acclusa una dettagliata tabella di caratterizzazione eno-analitica delle vendemmie: 1888,1890,1891,1892,1894.
Sannino (1891): "le migliori produzioni del vino si hanno a: Taurasi, Castelfranci e Gesualdo tutti nell'Irpinia".
Paris (1911): è il primo ricercatore che analiticamente caratterizza i vini provenienti da tre ben specifiche sottozone Montefalcione, Montemarano e Castelfranci.
Ferrante (1914) pubblica risultati delle prove di vinificazione su uve Aglianico di Taurasi provenienti da Montemarano e dell'interazione nel miglioramento qualitativo della pratica di diraspatura
Cotone, 1915, che accerta che la migliore zona per la produzione del vino Aglianico di Taurasi sono: Lapio, Taurasi, S.Mango sul Calore, Montefalcione, Montemarano).
Ministero dell'Economia Nazionale, 1923, ricorda che "l'Aglianico era fra i più diffusi nel distretto mesozoico, particolarmente nella zone del Medio Colle dell'agro Taurasino e del Medio colle del Sabato. Nella prima di tali zone è ben conosciuto come il vino di Taurasi, robusto, sapido, tannico, molto colorato e che con l'invecchiamento acquista profumo gradevole e perde l'eccesso tannico e diventa armonico, tanto da rivaleggiare con i migliori vini piemontesi. I migliori vini si ottengono da Taurasi, Torre Le Nocelle, San Mango sul Calore, Luogosano e Montemiletto. Specialmente da questi ultimi si ottengono vini ricchi di acidità, di colore vivacissimo e capaci di affinarsi molto con l'invecchiamento".
Da ultimi ponderosi e approfonditi gli studi di Bordignon, Dalmasso (1931), Garoglio (1944).
Vitagliano, 1986, che dalle sue indagine indica che i migliori vini Taurasi derivano dai comuni di: Montemarano, Pietradefusi, Venticano, Paternopoli;
Con D.M. 15.10.1941, Ministero dell'Agricoltura, il Taurasi viene incluso nella categoria III, gruppo 2 della classificazione dei vini comuni, pregiati e speciali d'Italia agli effetti della determinazione dei prezzi.
La diffusa e specializzata presenza della vite nell'area nei secoli dà luogo allo sviluppo nell'area di un sistema di allevamento tipico conosciuto come "Alberata Taurasina o Antico sistema taurasino", risalente alla scuola etrusca.
Anche se nel paesaggio è possibile ancora vedere qualche alto festone delle tradizionali "alberate taurasine" che hanno rappresentato per secoli il sistema di allevamento dell'Aglianico di Taurasi, con la moderna viticoltura, oggi, la forma di allevamento prevalente nel vigneto specializzato è la spalliera, con potature a guyot e cordone speronato a ridotta di gemme per ceppo finalizzate all'ottenimento di

uve dal potenziale enologico qualitativamente ottimo e ben equilibrato. Tale sistema, nell'ultimo trentennio, ha progressivamente soppiantato l'"Alberata Taurasina". Il sesto d'impianto più frequentemente utilizzato per i nuovi impianti è di m. 2.40 x m. 1.00.

Riguardo le forme di allevamento l'obiettivo della qualità, ha indotto i produttori a realizzare impianti ad alta densità e meccanizzabili e negli anni tali produzioni si sono modificate sempre più a favore della qualità, aumentando significativamente il numero di viti per ettaro e con una resa produttiva molto bassa di circa 50 ql/Ha.

Fattori storici

Di fondamentale rilievo i fattori storici – antropologici legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino TAURASI.

L'Aglianico di Taurasi, vitigno antichissimo, probabilmente originario della Grecia viene introdotto in Italia intorno al VII-VI secolo a.C. Non ci sono certezze sulle origini del nome, che potrebbero risalire all'antica città di Elea (*Eleanico*), sulla costa tirrenica della Lucania, o essere più semplicemente una storpiatura della parola *Ellenico* secondo cui il nome originario (*Elleanico* o *Ellenico*) divenne Aglianico durante la dominazione aragonese nel corso del XV secolo, a causa della doppia *l* pronunciata *gli* nell'uso fonetico spagnolo.

Il nome del vino trae origine dalla storica e antica l'*arx* Taurasia, una delle ventuno città-campagna fondate dagli irpini, popolazione federata ai sanniti. L'*arx* non è una vera e propria città, poiché è esclusivamente sede del mercato, sito deputato all'amministrazione della giustizia, alla celebrazione dei sacrifici, luogo di raduno in tempo di pace e di ricovero dalle offese nemiche in caso di guerra, gli abitanti, invece, vivono sparsi nel territorio circostante, raggruppati nei *vici* e nei *pagi*, cui corrispondono le attuali frazioni e i casali, collegati mediante numerose strade, che popolano le colline del Calore e che sono, ancor'oggi, attuale area produttiva del Taurasi.

Taurasi è fulcro di avvenimenti storici significativi, distrutta e ricostruita più volte nel corso della sua storia. Sarà distrutta dai Romani nel 268 a.C e qui e nei circostanti Campi Taurasini ("Ager Taurasinus"), nel II secolo a.C. i romani deportano i liguri apuani – popolazione di stirpe celtica - che qui, trovando zone molto fertili, riprendono la coltivazione dei campi e della vite cosiddetta "greca" largamente coltivata dalle popolazioni native annientate. Nel 42 a.C., dopo la battaglia di Filippi in Macedonia, il territorio di Taurasia è assegnato ai soldati romani veterani che vinificano la "vitis ellenica" da loro portata dalla Macedonia.

Sotto Augusto, dopo che le terre dei campi taurasini erano state distribuite a schiere di veterani, sono realizzate una serie di opere civiche e intensificata la rete stradale, per assicurare sicurezza e fornire nuovo impulso all'agricoltura. Le popolazioni Irpine ritornano a dedicarsi all'agricoltura e alle industrie e Taurasi diviene un importante centro agricolo - produttivo assumendo, come testimoniano Tito Livio, Plinio il Vecchio, Strabone o Cluverio, un ruolo strategico economico-militare di primaria importanza. ubicata quasi al centro dell'altipiano irpino individuato a oriente da *Aeclanum*, a nord da *Cluvia* (Fulsula – odierna Montefusco), a nord-est da *Maleventum*, a sud-est da *Aquilonia*, *Romules* e *Trivicum* e posta a 1,5 km circa dalla sponda destra del fiume Calore.

Questa area, tutt'oggi, è l'immutata area dei Campi Taurasini e corrisponde all'area produttiva del vino Taurasi.

Testimonianza storico-letterarie sulla presenza della vite e, in particolar modo, del vitigno Aglianico nell'attuale area produttiva del Taurasi è data da Tito Livio, nel suo Ab Urbe Condita, che descrive una "Taurasia dalle vigne opime" fornitrice di ottimo vino per l'Impero,dove si allevava la vite Greca o Ellenica.

Risale al 1167 d.C. il primo documento, a oggi, conosciuto nel quale è citato che la vite coltivata in Taurasi viene chiamata dagli Spagnoli "Aglianica"; e furono gli spagnoli che, a causa della loro pronuncia, trasformarono lil nome della vite Ellanico o Ellanico in Aglianico. Nel 1898 lo Strafforello scrive: "Nelle buone annate il vino è assai copioso e molto se ne esporta nelle province limitrofe, principalmente col nomi di vino "Taurasio" ed altri. Il migliore si raccoglie nei Comuni di Taurasi".

La rinascita moderna del Taurasi fa data al XIX secolo, quando i vini Irpini diventano il supporto e la salvezza per i tanti produttori di vino del nord Italia e Francia, i cui vigneti erano stati distrutti dal flagello fillosserico. A Taurasi la "Ferrovia del vino" era così chiamata a causa della gran quantità di vino che partiva dallo scalo verso il Nord del paese e soprattutto Bordeaux.

Alla fine del secolo scorso, nel 1878, la lungimiranza e la grande cultura di Francesco De Sanctis avevano portato alla costituzione dell'Istituto Agrario di Avellino ad indirizzo Enologico e questa scelta

ha fatto si che la straordinaria potenzialità varietale e tecnologica non andasse perduta, ma salvaguardata e valorizzata e a tutt'oggi l'Istituto sforna esperti agronomi ed enologi, i quali, innestando, potando, solforando le viti e vinificando personalmente, hanno salvaguardato un patrimonio ampelografico che ancora oggi resta quasi sconosciuto.
La vite divenne in Irpinia la più importante fonte di ricchezza della porvincia (A. Valente) e occupava 63.000 ettari di cui oltre 2000 in coltura specializzata (F. Madaluni 1929). Nel 1934, A.Iannaccone nei "Vini dell'Avellinese": "appare evidente che l'industria vinicola rappresenta un'attività agraria d'importanza grandissima da cui ripente la floridezza economica di numerosi paese della provincia"
Nel 1970, il Catasto Viticolo, dopo la distruzione fillosserica, una guerra mondiale e la ricostruzione, conferma che gli ettari di Aglianico impiantati in Irpinia e in prevalenza nell'agro Taurasino ammontino ad oltre 4.80 in coltura specializzata e circa 1800 in coltura consociata.
Nello stesso periodo però, con una presa di coscienza che imprime una svolta epocale alla produzione viticola Irpina, cominciano a sorgere le prime cantine di imbottigliamento, che nel corso degli anni hanno portato in giro per il mondo la qualità e la grande tipicità dell'uva Aglianico.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati ad Sud-Est/Sud-Ovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento equilibrato di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.
Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.
La millenaria storia vitivinicola dell'area di produzione del Taurasi, iniziata in epoca antica e portata al rango di vera attività socio-economica con l'avvento dell'Impero Romano, è attestata da numerosi manoscritti e fonti storiche, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "TAURASI".
Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni tecniche di coltivazione della vite e le competenze enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso processo scientifico e tecnologico.
Le annate che segnano l'EVOLUZIONE STORICA DEL TAURASI.
L'anno 1928 rappresenta la vendemmia simbolo della rinascita del Taurasi. Tutta l'Europa è sconvolta dalla fillossera che ha distrutto i vigneti dei migliori distretti francesi e del nord Italia; a Taurasi la fillossera non è ancora arrivata, grazie ai terreni campani, sabbiosi e vulcanici, che ne impediscono la prolificazione. In quell'anno con la "ferrovia del vino" da Taurasi partono interi vagoni di vino Aglianico, per rinsanguare i principali distretti viticoli toscani, piemontesi e di Bordeaux.
La fillossera si farà sentire solo alla fine degli anni '30 e nel 1948 riparte anche a Taurasi la ricostruzione di quegli impianti colpiti dal parassita, che ha risparmiato solo i vigneti su suoli vulcanici-sabbiosi.
Nel 1958, sulla spinta della ricostruzione, riprende la produzione di vino di qualità e l'Aglianico si trova a competere con i nuovi vitigni che vengono impiantati su piede americano.
Ma l'Irpinia crede nel suo vitigno principe, l'Aglianico, grazie all'opera dell'Istituto Tecnico Agrario fondato da Francesco De Sanctis nel 1878.
Il 1968 diviene l'anno di riferimento per la straordinaria produzione di Taurasi, della Famiglia Mastroberardino, che rivive nelle sue grandi espressioni a partire proprio con quella annata come il Romaneè-Conti 1961 per il bordolese o il Brunello 1955 per Biondi-Santi.
Da allora la produzione di Taurasi riprende vigore e le annate straordinarie si susseguono sempre più regolarmente; tra quelle che hanno segnato la storia moderna di questo vino ricordiamo: 1970. il primo Taurasi DOC, il cui Disciplinare prevede vino di sole uve Aglianico, con piccole concessioni (15%) ad altri vitigni locali minori quali il Piedirosso. Con D.P.R., 26 marzo 1970, il "Taurasi" diviene D.O.C. La zona di produzione è limitata al territorio di Taurasi e di altri 15 Comuni della provincia di Avellino (tutti ricadenti nella zona agraria catastale IX detta "Medio colle dell'Agro Taurasino").
1977: grazie ad una estate eccezionale dal punto di vista climatico, tutti i produttori hanno l'opportunità di esibire un Taurasi sontuoso, semplicemente memorabile.

1985, 1987,1988 l'incredibile serie di annate tutte a cinque stelle.
1990 l'annata ideale che ogni produttore sogna per coniugare qualità e quantità.
Il susseguirsi di eccellenti annate, fa registrare in questi anni l'esplosione del Taurasi e la sua affermazione tra i grandi vini internazionali; le Cantine imbottigliatrici passano da 10 a circa 80 e con il 1993, un grande millesimo, per il Taurasi arriva il riconoscimento della DOCG, unico vino di tutto il Centro-sud fino al 2003, anno del riconoscimento della DOCG agli altri due grandi vini Irpini: il Fiano di Avellino ed il Greco di Tufo.
1997, altro millesimo classificato a 5 stelle, affaccia il Taurasi all'età contemporanea con vini che esprimono la ricerca di possibili nuovi modelli interpretativi della denominazione, principalmente dovuti all'impiego delle barrique, da sola o affianco alle grandi botti di rovere di Slavonia, e soprattutto sancisce l'avvenuta evoluzione del vigneto dove ormai prevalgono i moderni sesti di impianto, a sostituzione dell'ormai obsoleta, ma sempre affascinante alberata taurasina.
La presentazione dell'esaltante vendemmia 1999, apre l'epoca con cui mezzo della prima edizione di "Anteprima Taurasi", i produttori raccontano e guidano il mercato alla conoscenza di questo straordinario ed unico vino. Altrettanto si rafforza il canone del Taurasi: vino dotato di struttura, molto tannico, chiuso quando giovane, ma adatto a lunghissimo invecchiamento.
2001 è la vendemmia della drastica riduzione delle rese, causa di una gelata tardo-primaverile, ma il vino ottenuto si racconta con grande mineralità, buona alcolicità, corpo e pienezza che trovano il loro equilibrio in bottiglia.
2002: una delle peggiori annate degli ultimi 50 anni, la quasi totalità dei produttori, non produrranno il Taurasi declassando i vini alle sottodenominazioni Irpinia Aglianico.

2003 l'eterogeneità la fa da padrona; uve difficili da vinificare a causa di un'estate estremamente calda e secca, ma che alla fine offre comunque ottimi risultati e mette in risalto il valore distintivo dei singoli terroir del Taurasi a dimostrazione della ricchezza e dell'unicum di questo vino e delle sue aree produttive.
2004, generosa ed equilibrata, con vini che esprimono la classicità stilistica del Taurasi: eleganti, austeri, potenti e molto tipici per l'espressione delle varie sottozone.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne da una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.
In particolare i vini TAURASI presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi armonici e gradevoli del vitigno di origine e delle relative tecniche di vinificazione quale evidenza dell'interazione vitigno-ambiente-uomo. Il Taurasi nelle sue varie tipologie, Taurasi e Taurasi Riserva, è vino dotato di struttura, elegante, austero ma equilibrato, tannico, chiuso quando giovane, adatto a lunghissimo invecchiamento, con grande mineralità, buona alcolicità, corpo e pienezza che trovano il loro equilibrio in bottiglia.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1°

capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.