



D.O.C.G.

TAURASI



## REGIONE CAMPANIA

### Assessorato all'Agricoltura

Settore Sperimentazione, Informazione,  
Ricerca e Consulenza in Agricoltura  
(Se.SIRCA)

Centro Direzionale Isola A/6  
80143 Napoli  
tel. +39 081.7967302  
fax +39 081.7967330  
numero verde: 800.881017  
www.regione.campania.it/agricoltura  
sesirca.info@regione.campania.it

Pubblicazione a cura del  
**Se.SIRCA**

ricerche e testi:  
Roberto Gelone  
Michele Manzo  
Altrastampa

L'elenco delle Aziende trasformatrici, aggiornato  
al 2003, è stato stilato sulla base dei dati forniti  
dalla C.C.I.A.A. di Avellino

Realizzazione editoriale  
©ALTRASTAMPA Edizioni s.r.l.  
**Campania Felix**  
Tel./fax 081.5573808 • 338.7133797  
www.altrastampa.com  
altrastampa@libero.it

art director  
**Mariano Grieco**  
organizzazione  
**Ersilia Ambrosino**

fotografie  
©ARCHIVIO ALTRASTAMPA  
©ARCHIVIO SE.SIRCA  
**ROBERTO GELONE**



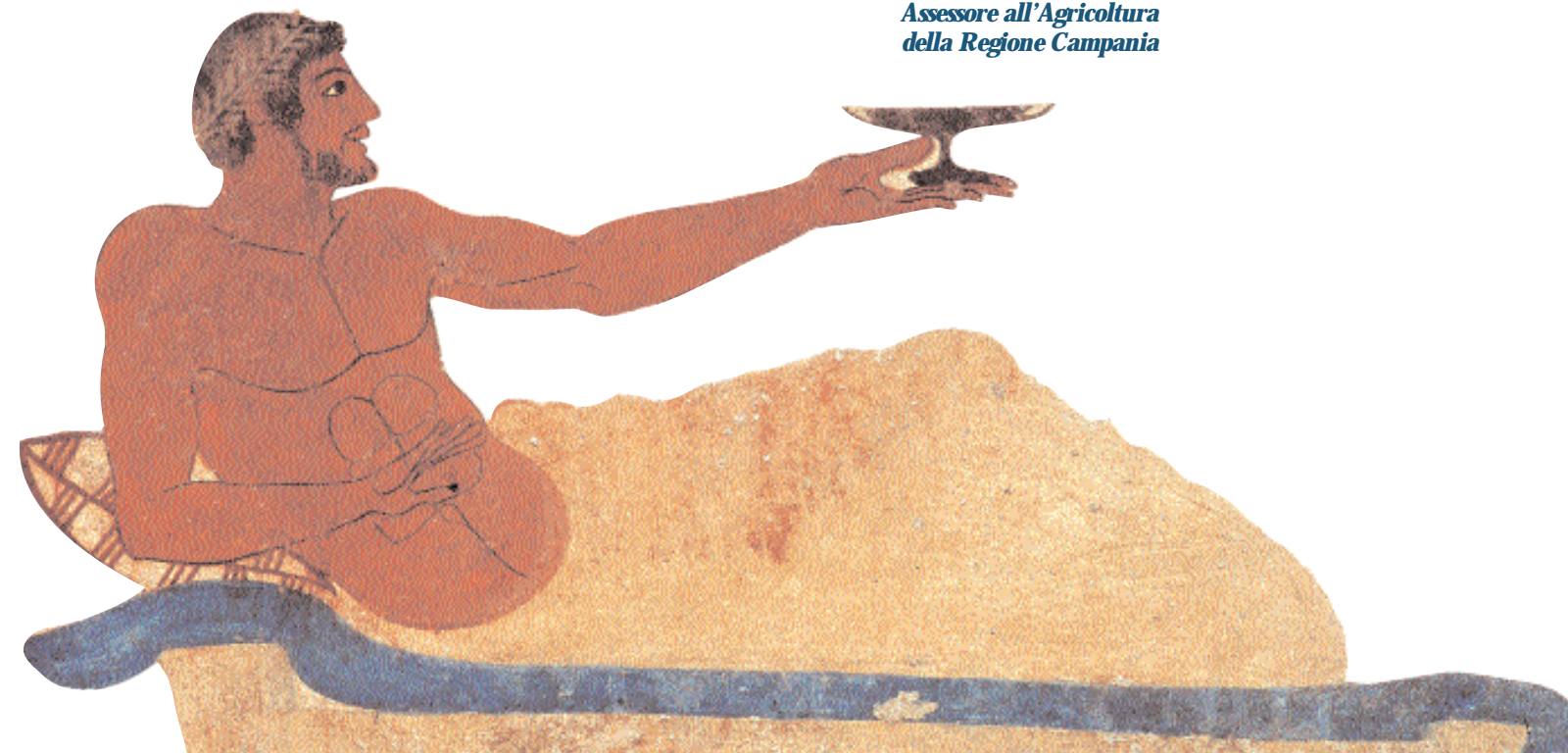
**I**vini campani hanno rappresentato  
nell'epoca classica, ad opinione  
comune di tutti gli storici, il meglio  
della produzione di tutto il mondo  
allora conosciuto.

La Campania ha saputo, come poche  
altre regioni d'Italia, operare nella  
direzione della tutela e valorizzazione  
della sua tradizione viticola, preser-  
vando a pieno il patrimonio varietale  
autoctono: si è potuta così mantene-  
re in vita una produzione di vini ini-  
mitabili ed originali.

Il riconoscimento della D.O.C.G. ai  
tre vini irpini Taurasi, Fiano di Avel-  
lino e Greco di Tufo rappresenta  
senza dubbio una riprova della validi-  
tà di questa scelta di politica vitivini-  
cola, certo difficile e impegnativa, ma  
che nel tempo si è dimostrata avvedu-  
ta e lungimirante.

Tra questi il **TAURASI**, primo vino in  
assoluto dell'Italia meridionale a fre-  
giarsi della D.O.C.G., esalta al massi-  
mo grado quell'imprescindibile lega-  
me vino-territorio-tradizione sempre  
più ricercato dal consumatore evoluto  
e che è alla base della ricchezza delle  
sensazioni percepibili nel bicchiere.

**Vincenzo Aita**  
*Assessore all'Agricoltura  
della Regione Campania*



# Il Taurasi, tra storia e produzione

Il Taurasi D.O.C.G. rappresenta senza dubbio la più riuscita espressione della filosofia, pienamente sposata dai viticoltori campani e dalle Istituzioni, della valorizzazione degli antichi vitigni autoctoni: l'Aglianico, simbolo stesso dei vitigni da tempo immemore legati ad alcuni territori dell'Italia meridionale, è infatti alla base di questo vino, il cui



Disciplinare di produzione tollera una presenza massima del 15% di altre varietà. E non è un caso, dunque, che la storia del Taurasi coincida con quella del grande vitigno che lo genera: è "il migliore dei vini prodotti da uva Aglianico" (Garoglio, 1944). Le dotte citazioni di Porta (1581), Bacci ("reso vigoroso dal valido rovere..., profumato e pieno di

sapore; corroborante lo stomaco e le altre membra più che aperitivo", 1596) e Sante Lancerio ("Sua Santità - si riferisce a Paolo III - beveva molto volentieri et dicevanli "bevanda delli vecchi" rispetto alla pienezza", 1600), evidenziano come il vitigno Aglianico fosse diffuso in Campania già dal XVI secolo e come fossero apprezzati i suoi vini. Columella Onorati è il primo a collegare l'Aglianico alle antiche viti Elleniche ("glianica, detta anticamente ellanica o ellenica, venuta forse dall'Eubea", 1806), tesi ripresa da Granata (1883) e più recentemente da Carlucci (1909), prima, e da Dalmasso (1937), poi. Scrive Carlucci: "la corruzione di Hellenico in Hellanica e quindi in Aglianico si ebbe dopo la fine del XV secolo, durante la dominazione in Napoli della casa d'Aragona".

Al di là della validità delle varie interpretazioni che si sono susseguite, esse dimostrano come l'Aglianico sia un vitigno antichissimo e degno di far parte di quella ristretta categoria di uve atte a produrre vini superiori. Allo studio dell'Aglianico e del suo vino si sono dedicati i più autorevoli studiosi del settore, tanto che oggi il Taurasi può considerarsi il risultato finale della secolare evoluzione del vitigno, coniugata al progressivo affinamento delle pratiche enologiche.

La zona di produzione comprende 17 comuni, aventi come epicentro l'antica Taurasia, cittadella che Tito Livio descrive contornata da "terre verdeggianti dalle vigne opime".

Perfetta appare la sintesi tra il clima, il vitigno e il terreno, in un equilibrio che si è andato armonizzando e rafforzando nei secoli, fino a fondersi in un vino dalle caratteristiche superiori; il Taurasi, vinificato con le più moderne tecnologie, ma nel rispetto della tradizione, è, oggi, uno dei pochissimi vini italiani meritevoli di lunghissimo invecchiamento.

L'Aglianico, vitigno di terza epoca di maturazione, trova, infatti, nella natura argillosa-calcareo del terreno e nel clima severo le condizioni per esprimere al meglio la propria personalità. La collocazione geografica e l'accidentata orografia del territorio, favorendo estati miti ed inverni rigidi, consentono una perfetta e graduale maturazione delle uve, che avviene nell'epoca più propizia per il vitigno; la vendemmia non inizia mai prima della

seconda metà di ottobre e si protrae fino al 10 novembre. Il terreno, poi, ricco di microelementi, di magnesio e potassio scambiabili e povero di sostanza organica, conferisce al vino gusto vellutato e profumi intensi e delicati.

La vite è, in prevalenza, allevata a Guyot o a cordone speronato, in vigneti specializzati, a sesti fitti che, gradualmente, hanno sostituito le vecchie "tesole" e "starsete", reminiscenze di una viticoltura consociata a colture erbacee.

La produzione raramente raggiunge il limite fissato dal rigoroso Disciplinare (100 quintali di uva per ettaro); sono più frequenti raccolti di 80 q.li/ha, con una resa massima di vinificazione non superiore al 70%.

L'intima conoscenza da parte dei viticoltori delle esigenze del vitigno consente di raccogliere con cura quasi paterna, uve sane, perfettamente mature, che si esprimono poi in vini possenti e di straordinaria longevità.

Il Taurasi viene invecchiato, prima dell'immissione al consumo, per almeno tre anni, di cui uno in botti di rovere. Le migliori annate, invecchiate per 4 anni, vanno a "Riserva"; si ricorda che il "Taurasi 1958" trovò "impreparati" i membri della stampa di New

York, convocati per una degustazione di vecchie annate dei migliori vini d'Italia, per la sua "complessità, finezza e fruttato. Se uno è in grado di reperirne una bottiglia, - scrisse Mariani (1980) - essa costituisce un tesoro, ricco, vellutato, con sfumatura di violetto ed uno splendido odore di bosco e, per concludersi, di spezie".

L'invecchiamento nel legno, imposto dal Disciplinare di produzione, è lo strumento che aiuta a mortificare la tenace, tipica spigolosità dell'Aglianico: la secolare esperienza dei viticoltori locali tramanda l'arte di imbriglia-

re uno tra i vitigni più ostici che si conosca: nessuna concessione alla malleabilità di alcune varietà internazionali che, anche per la loro compiacenza a lasciarsi modellare dalla mano dell'enologo, hanno facilmente preso piede in larghe aree viticole del mondo. Niente di ciò per l'Aglianico: esso rispecchia l'indole della gente con cui divide da secoli il territorio: tenace, forte, risoluto.

E di ben altro livello la soddisfazione di farlo crescere, guidarlo, e farlo infine esprimere in un grande, aristocratico, impareggiabile vino dal carattere vigoroso.



Il Taurasi appare di colore rosso rubino, che assume riflessi aranciati con l'invecchiamento, di limpidezza brillante; ha un profumo pronunziato, caratteristico, inconfondibile, e un sapore asciutto, austero, piuttosto brusco da giovane, perfettamente armonico e gradevole. È un vino di notevole pregio indicato, per il suo gran corpo, il suo forte gusto e il sapore intenso, sulla selvaggina, sugli arrostiti di carni rosse e sui formaggi di gusto rilevato e piccanti. Il Taurasi, per la sua complessità aromatica è anche uno straordinario "vino da meditazione".



# La Memoria del Territorio

Natura  
Arte  
Storia  
Tradizioni

- Bonito
- Castelfranci
- Castelvetro sul Calore
- Fontanarosa
- Lapio
- Luogosano
- Mirabella Eclano
- Montefalcione
- Montemarano
- Montemiletto
- Paternopoli
- Pietradefusi
- Sant'Angelo all'Esca
- San Mango sul Calore
- Taurasi
- Torre le Nocelle
- Venticano

La sua capitale è la sannitica Taurasia. E già Tito Livio la descrisse come luogo contornato da terre verdeggianti dalle vigne opime.

Epicentro di una zona da cui sgorga, da secoli, il primo vino meridionale salito in cattedra, titolare della denominazione d'origine controllata e garantita.

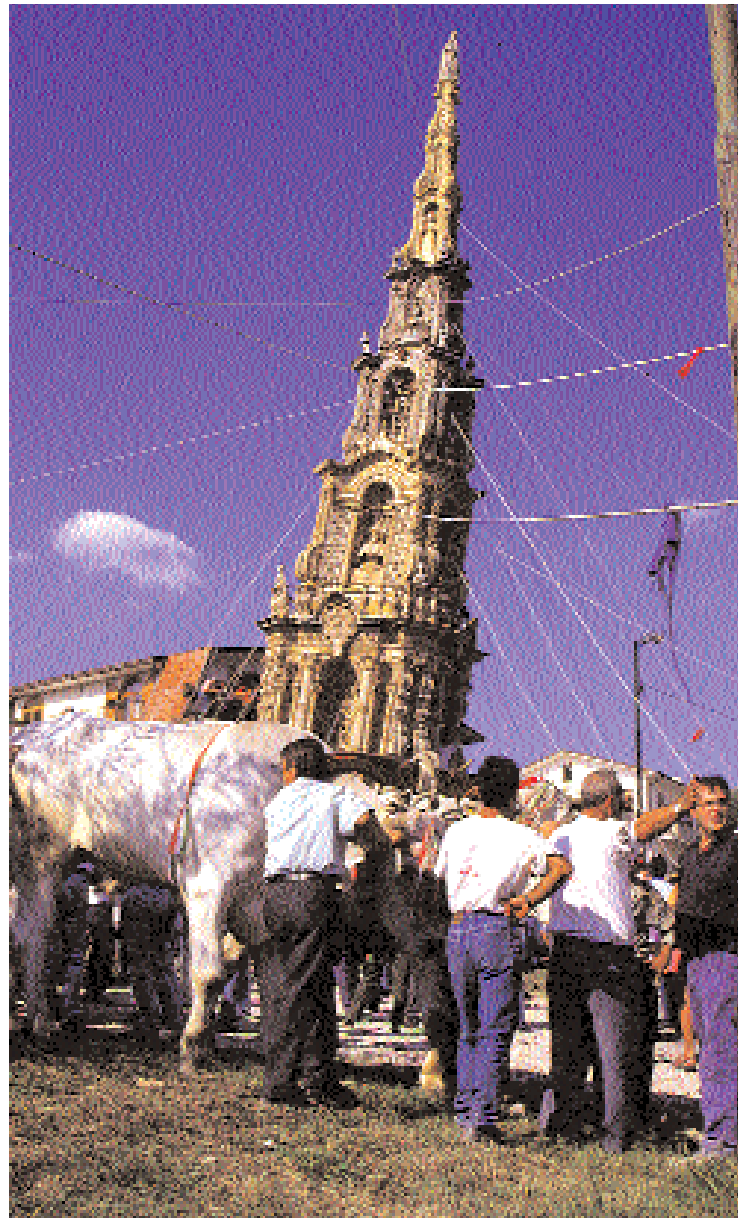
I tralci e i pampini dell'Aglianico trasformano in autentici bozzetti bucolici, questo territorio di diciassette località accomunate dalla produzione del nobile Taurasi. Le sue viti incorniciano bellezze artistiche e architettoniche che narrano una storia millenaria dove la mano dell'uomo ha lasciato segni tuttora visibili, da scoprire alla ricerca di antiche sensazioni.

A Bonito il centro storico, dominato dal castello, custodisce la Chiesa oratorio della Buona Morte e quella di Sant'Antonio entrambe del XVII secolo. A Castelfranci si notano i delicati merletti dei portali della Chiesa della Madonna del Soccorso, lungo il fiume sorgono antichi mulini. I ruderi del castello sovrastano Castelvetro sul Calore con la Chiesa di Santa Maria delle Grazie e il suo portale del XV secolo. Anche a Montefalcione ruderi di un castello feudale dominano il paesaggio, mentre Fontanarosa, famosa per i suoi portali di pietra, festeggia in agosto il grano delle sue terre con una festa in cui sfilano carri decorati con spighe dorate. A Lapio sono i Misteri della Settimana Santa, ricostruzioni in cartapesta della Passione di Cristo a cui partecipa tutta la popolazione, ad attirare i turisti; Luogosano ha un centro storico che risale al medioevo e un palazzo gentilizio. Mirabella Eclano vanta un'area archeologica di grande interesse, l'antica Aeclanum, ma è in agosto che la cittadina si anima particolarmente, quando tutti gli uomini del paese concorrono a trainare per le strette vie gli enormi obelischi decorati con spighe realizzati per la festa del grano.

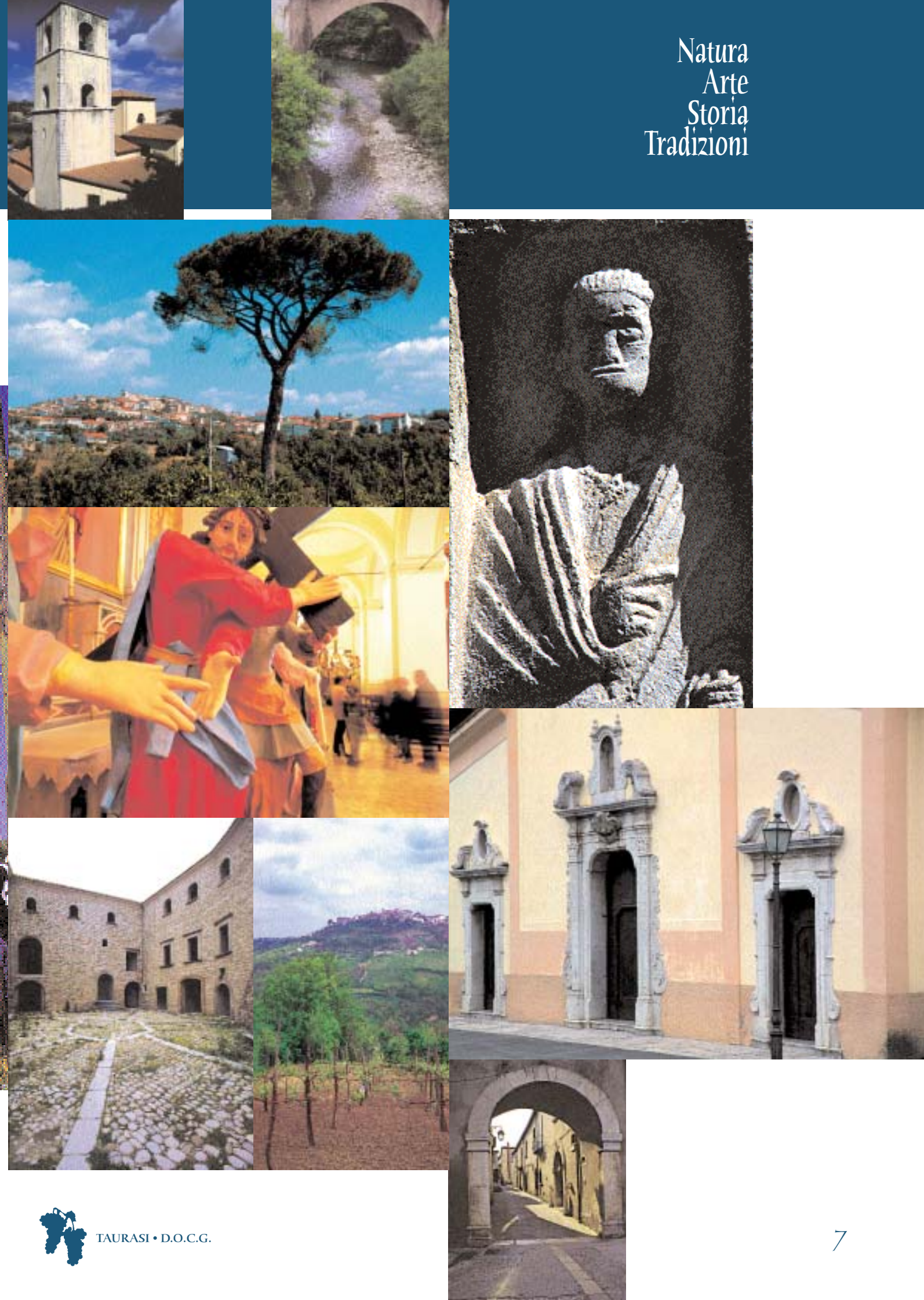
Montemarano, Montemiletto e Paternopoli possono vantare manifestazioni carnevalesche di tutto rispetto, tra cui la canzone di Zeza, che affondano le loro origini in epoche lontane; ma da vedere ci sono anche, rispettivamente, il Museo dei parati sacri a Montemarano, il palazzo baronale dei di Tocco, quello dei Paladino, i ruderi del castello della Leonessa, le Chiese di Sant'Anna, di San Pietro e Paolo, di Santa Maria Assunta, l'ex Convento dei Domenicani, il borgo antico e il belvedere a Montemiletto.

A Torre le Nocelle, che fu feudo dei Tocco, alcuni ruderi greco romani ci dicono dell'antichità del luogo; Venticano fu invece feudo dell'Abbazia di Montevergine, Santangelo all'Esca nella sua lunga storia ebbe come feudatari i Ludovisi e gli Spinelli, a Pietradefusi i ruderi del castello-torre raccontano che fu infeudata

ai Caracciolo. A San Mango sul Calore in luglio c'è la tradizionale cavalcata lungo il fiume Calore fino alla cappella di Sant'Anna. Nel centro storico di Taurasi sono molte le cose da vedere, il palazzo baronale, la chiesa dell'ex convento domenicano che conserva una tavola della Madonna del Rosario e i Quindici Misteri, del secolo XVII e un chiostro del XV secolo, la Collegiata di San Marciano vescovo, la Chiesa



del SS. Rosario, porta Sant'Angelo e molte sorgenti e fontane storiche. Nel cuore verde dell'Irpinia sono molti gli itinerari da seguire mentre si rincorre la migliore annata del Taurasi, basta seguire il suo intenso profumo.



# Hanno detto del Taurasi

## GIOSUÈ CARDUCCI

“Vedi come è gaudioso”.

## MARESCALCHI (1932)

“Mettendo da parte la mia modestia, ma sotto l’usbergo del mio carattere piemontese, devo asserire che di vini me ne intendo e, domandando scusa ai miei Barbera e Barolo, devo dire che il Taurasi è il loro fratello maggiore”.

## BIASIOL (1970)

“Vino borbonico ... dal sapore pieno e completo, di grande carattere”.

## HUGH JOHNSON (1971)

“The strong dark monarch of the Aglianico Family”.

## DESANA (1972)

“Questo vino vanta oggi un’invidiabile pubblicitaria, perché è stato oggetto di un’approfondita ricerca da parte di numerosi esperti del settore ... è indubbio che il vino Taurasi può figurare alla pari con i vini di gran fama”.

## DALLAS (1974)

“Accetta 10 anni in bottiglia con facilità e con ottimi risultati.. Un vino degno di essere ricercato”.

## VERONELLI (1974)

“All’assaggio mi esalto; per il colore rosso rubino cui l’età ha dato vivida unghia ambrata; per il profumo caldo in cui si sottolinea la marasca e la viola e lieve sentore di spezie; per il sapore pieno, completo, autoritario; per il nerbo fitto e saldo; per la stoffa piena ed elegante”.

## CAMPANELLO (1976)

“Ogni bottiglia è un francobollo raro, il cui valore può salire alle stelle”.

## MACHAMER (1980)

“È ricco e possiede un aroma che rammenta le marasche; invecchia straordinariamente bene”.

## RAVEGNANI (1980)

“Ha una straordinaria caratteristica: quella della longevità. Infatti, può invecchiare anche 20 o 30 anni in continua ascesa”.

## FINKEL (1981)

“Superbo vino che migliora profondamente con un prolungato invecchiamento ... Vino scioccante: sembra vi sia qualcosa in questo vino, per ora ignorato, che più l’invecchiamento è lungo più a lungo abbia bisogno di respirare, raggiungendo il meglio dopo diverse ore”.

## GERS (1981)

“Ha la sottigliezza e la delicatezza di un Margaux e l’eleganza di un Brunello ... È meraviglioso oltre ogni elogio”.

## FINKEL (1982)

“Il Taurasi del 1968 è un gigante: dopo 14 anni di invecchiamento è ancor un adolescente ... Deve essere nato in una straordinaria estate”.

## WOSCHEK (1983)

“... aroma che rammenta le ciliegie visciole e le violette e un gusto pieno, forte e armoniosamente asciutto, che lascia in bocca alla fine un aroma di bacche di bosco ... si può tranquillamente accomunare ai grandi Burgunder e Bordeaux”.

## BOYD (1984)

“Il Taurasi appartiene alla mezza dozzina dei grandi vini rossi d’Italia”.

## MISTRETTA (1984)

“Una delle perle più smaglianti della nostra enologia ... E tra i vini più longevi d’Europa”.

## SUCKLING (1984)

“Vino vigoroso, vellutato, speziato, di violette.., incluso nella pocket guida to the greatest wine lists in America”.

## TAYLOR (1984)

“Al pari di tutti i grandi vini, più si odora

più si è entusiasti. L’aroma evidenzia nettamente quello delle marasche; il sapore persistente si dissolve in un grande profumo di tabacco che permane per diversi minuti. Un vino impeccabile”.

## DOGLIO (1985)

“Tra i vini che offre l’aspra terra irpina il più conosciuto è il Taurasi, figlio primo dei grappoli di Aglianico ..., di una vite greca a testimonianza della sua origine antichissima e mediterranea ... Il Taurasi è come un colosso imprigionato ...”.

## MOIO (2002)










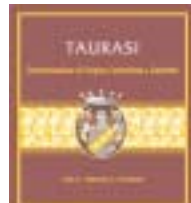



“L’Aglianico nel Taurasi mostra il colore rubino con riflessi purpurei, odore speziato, di tabacco, di chiodi di garofano, di pepe nero, di petali di rosa secchi, già a pochi mesi dalla vendemmia, ma i tannini sono di difficile gestione ... Per tale motivo il Taurasi ha necessità di molta pazienza, di un tempo di maturazione lungo (almeno 24 mesi) e di una grande attenzione durante la fase di macerazione”.














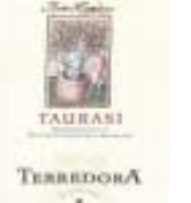


QUALITÀ DELLE ANNATE		1973	1974
1945	☆	☆☆☆☆	☆☆☆
1946	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆
1947	☆☆	☆☆	☆☆
1948	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1949	☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1950	☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1951	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1952	☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1953	☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1954	☆☆☆	☆☆	☆☆
1955	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1956	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1957	☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1958	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1959	☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1960	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1961	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1962	☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1963	☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1964	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1965	☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1966	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1967	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1968	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1969	☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1970	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1971	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
1972	☆☆☆	☆☆	☆☆



# TAURASI D.O.C.G. Le Aziende



 <p><b>Aminea</b> Azienda Vinicola s.r.l. c.da Santa Lucia 83040 Castelvetere sul Calore tel. 0827.65787 fax 0827.65921 www.aminea.com info@aminea.com</p>	 <p><b>Colle di San Domenico</b> S.S. Ofantina km. 7,500 83040 Chiusano di San Domenico tel./fax 0825.985423 www.cantinecolledisandomenico.it info@cantinecolledisandomenico.it</p>	 <p><b>Del Barone</b> di Sarno Antonio via Nocelleto 19 83020 Cesinali tel./fax 0825.666751 www.cantinadelbarone.it info@cantinadelbarone.it</p>
 <p><b>Antica Hirpinia</b> Società Cooperativa a r.l. c.da Lenze 10 83030 Taurasi tel./fax 0827.74730 www.anticahirpinia.it info@anticahirpinia.it</p>	 <p><b>Colli di Lapio</b> di Romano Clelia via Arianiello 43 83030 Lapio tel./fax 0825.982184 338.8406184</p>	 <p><b>Di Meo</b> Azienda Agricola c.da Coccovoni 1 83050 Salza Irpina tel. 0825.981419 fax 0825.986333 www.dimeo.it info@dimeo.it</p>
 <p><b>Antico Borgo</b> Azienda Vinicola s.a.s. via Dante 83030 Taurasi tel./fax 0827.74713</p>	 <p><b>Colli Irpini</b> Azienda Agricola s.r.l. via Serra zona PIP 83038 Montefusco tel. 0825.963972 fax 0825.963970 www.montesole.it www.colliirpini.com info@colliirpini.com</p>	 <p><b>Di Prisco</b> Azienda Vitivinicola di Pasqualino Di Prisco c.da Rotole 27 83040 Fontanarosa tel./fax 0825.475738</p>
 <p><b>Caggiano Antonio</b> Azienda Agricola s.r.l. c.da Sala 83030 Taurasi tel./fax 0827.74723 338.9820074 www.cantinecaggiano.it info@cantinecaggiano.it</p>	 <p><b>Contrade di Taurasi</b> <b>Cantine Lonardo</b> Azienda Agricola via Municipio 41 83030 Taurasi tel./fax 0827.74704 tel. 081.5442457 lonardos@libero.it</p>	 <p><b>Feudi di San Gregorio s.p.a.</b> loc. Cèrza Grossa 83050 Sorbo Serpico tel. 0825.986266 0825.986611 fax 0825.986230 www.feudi.it info@feudi.it</p>
 <p><b>Cantine Caputo s.p.a.</b> via Taverna del Monaco 83030 Grottolella tel. 081.5033955 www.caputo.it info@caputo.it</p>	 <p><b>Cortecorbo</b> Azienda Vitivinicola di Romano Soccorso via Torre 2 83040 Montemarano tel. 0827.63479 0827.66197 fax 0827.66197 cortecorbo@libero.it</p>	 <p><b>Fratelli Urciuolo</b> Azienda Vitivinicola s.n.c. c.da Rapone 1 83020 Celzi di Forino tel. 0825.761649 fax 0825.762956 www.fratelliurciuolo.it info@fratelliurciuolo.it</p>
 <p><b>Cantine Manimurci s.r.l.</b> via Casale 9 bis 83052 Paternopoli tel. 0827.771012 fax. 0827.771977 www.cantinemanimurci.com info@cantinemanimurci.com</p>	 <p><b>Crogliano</b> di Marchillo Ester via Stazione area PIP 83042 Montefalcione tel./fax 0825.973208 cortecorbo@libero.it</p>	 <p><b>Giulia</b> Azienda Agricola di Angelo Freda e C. s.a.s. via Boschetto 83030 Prata di Principato Ultra tel. 0825.961219 fax 0825.961155 www.giuliaonline.com anfre@giuliaonline.com</p>
 <p><b>Casparriello</b> di Casparriello Michele e C. s.a.s. c.da San Pietro 83030 Taurasi tel. 0827.74459 fax 0827.770921 www.cantinecasparriello.it cantinecasparriello@libero.it</p>	 <p><b>D'Antiche Terre</b> Azienda Agricola s.a.s. c.da Lo Piano S.S. 7 bis 83030 Manocalzati tel./fax 0825.675358 www.danticheterre.it info@danticheterre.it</p>	 <p><b>G.M.G. Vinicola Taurasi</b> c.da Costa delle Rose 83030 Taurasi tel./fax 0827.74061 338.4677876</p>
 <p><b>Cin Cin s.r.l.</b> via Taverna del Monaco 83030 Grottolella tel. 0825. 670018 fax. 0825. 670942 www.saporidirpinia.com saporidirpinia@libero.it</p>	 <p><b>Dei Monaci</b> fraz. Santa Lucia 206 83030 Santa Paolina tel./fax 0825.964350</p>	 <p><b>I Capitani</b> c.da Bosco Faiano 83030 Torre le Nocelle tel. 0825.969182 0825.682542 fax 0825.22624 www.icapitani.com icapitani@icapitani.com</p>

 <p><b>Istituto Tecnico Agrario F. de Sanctis</b> via Tuoro Cappuccini 6 83100 Avellino tel. 0825.33222 fax 0825.781706 istagrarioavellino@tin.it</p>	 <p><b>Piano D'Angelo</b> Cooperativa Agricola a r.l. via Ettore Maffei 5 83030 Taurasi tel. 0827.74459 fax 0827.770921 www.vinicolataurasi.it pianodangelo@libero.it</p>
 <p><b>La Casa dell'Orco</b> Azienda Agricola via Limaturo 52 fraz. San Michele 83039 Pratola Serra tel./fax 0825.37247 www.lacasadelorco.it lacasadelorco@libero.it</p>	 <p><b>Pietracupa</b> Azienda Vinicola di Loffredo Sabino c.da Vadiaperti 17 83030 Montefredane tel. 0825.637795 fax 0825.670177 pietracupa@email.it</p>
 <p><b>Marianna</b> Azienda Vitivinicola s.r.l. via Filande 6 83100 Avellino tel. 0825.627252 fax 0825.627224 www.vinimarianna.it info@vinimarianna.it</p>	 <p><b>Renna</b> Azienda Vitivinicola s.r.l. via Santa Maria 2 83010 Sant'Angelo a Scala tel./fax 0825.900963</p>
 <p><b>Mastroberardino s.p.a.</b> via Manfredi 75/81 83042 Atripalda tel. 0825.614111 fax 0825.614231 0825.614254 www.mastroberardino.com mastro@mastroberardino.com</p>	 <p><b>Struzziere Giovanni</b> Azienda Vinicola via L. Cadorna 214 83030 Venticano tel. 0825.965065 fax 0825.965067</p>
 <p><b>Molettieri Salvatore</b> Azienda Vitivinicola c.da Musanni 19/b 83040 Montemarano tel./fax 0827.63722 www.salvatoremolettieri.it info@salvatoremolettieri.it</p>	 <p><b>Tenuta Ponte</b> Azienda Vinicola via Carazita 1 83040 Luogosano tel. 0827.73564 fax 0827.78114 www.tenutaponte.com info@tenutaponte.com</p>
 <p><b>Paterno</b> Azienda Vitivinicola s.n.c. c.da Fornace 2 83052 Paternopoli tel. 0827.71473 fax 0827.771949 www.vinipaterno.it info@vinipaterno.it</p>	 <p><b>Terranera s.r.l.</b> via Sandro Pertini 83010 Grottolella tel./fax 0825.671455 www.cantineterranera.it info@cantineterranera.it</p>
 <p><b>Perillo</b> Azienda Agricola di Romano Anna Maria c.da Valle 19 83040 Castelfranci tel./fax 0827.72252</p>	 <p><b>Terredora</b> Di Paolo s.s. loc. Serra 83038 Montefusco tel. 0825.968215 fax 0825.963022 www.terredora.com info@terredora.com</p>
 <p><b>Petilia</b> Azienda Agricola via Orni 6 83011 Altavilla Irpina tel./fax 0825.991696 349.4241760 petilia@interfree.it</p>	 <p><b>Villa Raiano</b> Azienda Vitivinicola s.r.l. via S. Pescatore 19 83028 Serino tel. 0825.592826 fax 0825.595771 www.villaraiano.it info@villaraiano.it</p>



### **Decreto 11 marzo 1993**

#### **Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino "Taurasi"**

##### **Il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste**

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1970 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata del vino "Taurasi" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dagli interessati, a termini degli art. 6 e 7 del sopra citato decreto presidenziale n. 930/1963, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita "Taurasi" corredata dal parere del Comitato Regionale Vitivinicolo della Campania;

Visti il parere del Comitato Nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini favorevole al riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino "Taurasi" e la relativa proposta di disciplinare di produzione, formulata dal Comitato stesso e pubblicata nella Gazzetta Ufficiale del 26 agosto 1992, n. 200;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Considerato che il vino a denominazione di origine controllata "Taurasi" possiede i requisiti di particolare pregio di cui all'art. 8 della predetta legge n. 164/1992 e che sussistono per esso le condizioni richieste per il passaggio della sua denominazione di origine dalla categoria delle denominazioni di origine controllata a quella delle denominazioni di origine controllata e garantita;

Ritenuta l'opportunità in relazione alle considerazioni sopra esposte, di accogliere la domanda sopra citata;

Considerato che l'art. 8, comma 3, della citata legge n. 164/1992, concernente modalità procedurali, dispone che il riconoscimento delle denominazioni di origine e la delimitazione delle rispettive zone di produzione vengano effettuati contestualmente all'approvazione dei relativi disciplinari di produzione, con decreto del Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste;

Visto l'art. 32 della citata legge concernente disposizioni transitorie;

#### **Decreta:**

##### **Art. 1**

1. La denominazione di origine controllata del vino "Taurasi", di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1970, è riconosciuta come denominazione di origine controllata e garantita ed è approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata e garantita "Taurasi" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al primo comma del presente articolo le cui norme entrano in vigore a decorrere dal 1° novembre 1992.

##### **Art. 2**

I quantitativi di vino "Taurasi" prodotti ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1970 che alla predetta data del 1° novembre 1992 non abbiano ancora completato il periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di cui al citato decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1970 potranno essere commercializzati con la denominazione di origine controllata e garantita a decorrere dalla data in cui il prodotto proveniente dalla vendemmia 1992 avrà ultimato il proprio periodo minimo di invecchiamento obbligatorio, purché il vino in questione risponda ai requisiti propri del vino a denominazione di origine controllata e garantita e siano rispettate le condizioni previ-

ste al primo comma del successivo art. 3. Fino alla scadenza del termine sopra indicato, il vino di cui trattasi dovrà essere commercializzato con la denominazione di origine controllata.

##### **Art. 3**

Le ditte produttrici ed imbottigliatrici che detengono quantitativi di vino "Taurasi" sfuso o imbottigliato che non abbiano ultimato il periodo minimo di invecchiamento obbligatorio e che intendano usufruire delle disposizioni di cui al precedente art. 2 devono, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, denunciare all'ufficio periferico dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi competente per territorio i quantitativi stessi e le rispettive annate onde stabilirne l'idoneità.

I quantitativi di vino "Taurasi" che non siano stati denunciati ai sensi e per gli effetti di cui al primo comma del presente articolo ed i quantitativi del vino stesso che comunque non abbiano i requisiti previsti per il vino a denominazione di origine controllata e garantita devono utilizzare la denominazione di origine controllata.

##### **Art. 4**

La denominazione di origine controllata del vino "Taurasi" di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1970, rimane riservata ai quantitativi di vino che alla data di entrata in vigore del presente decreto hanno già ultimato il periodo minimo di invecchiamento obbligatorio. Al vino a denominazione di origine controllata "Taurasi" che, alla data di entrata in vigore del presente decreto, abbia ultimato il periodo minimo di invecchiamento e che trovasi già confezionato in bottiglie o altri recipienti di capacità non superiore a 5 litri, è concesso a decorrere dalla data in cui il prodotto proveniente dalla vendemmia 1992 avrà ultimato il proprio periodo minimo di invecchiamento obbligatorio, il periodo di smaltimento:

Dodici mesi per il prodotto giacente presso ditte produttrici o imbottigliatrici;  
Ventiquattro mesi per il prodotto giacente presso ditte diverse da quelle di sopra;  
Trentasei mesi per il prodotto giacente presso il commercio al dettaglio o presso esercizi pubblici. Trascorsi i termini sopra indicati, le eventuali

rimanenze di prodotto confezionato nei recipienti di cui sopra, possono essere commercializzate fino ad esaurimento, a condizione che, entro quindici giorni dalla scadenza dei termini sopra stabiliti, siano denunciate all'ufficio periferico dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi competente per territorio, e che sui recipienti sia apposta, a cura dell'Ispettorato stesso, la stampigliatura "vendita autorizzata fino ad esaurimento".

Per il prodotto sfuso, cioè commercializzato in recipienti diversi da quelli previsti dal secondo comma, il periodo di smaltimento è ridotto a sei mesi.

Tale termine è elevato a dodici mesi per le eventuali rimanenze di vino che i produttori intendono cedere a terzi per l'imbottigliamento.

In tal caso dette rimanenze devono essere denunciate all'Ispettorato Repressione Frodi competente per territorio entro quindici giorni dalla scadenza del termine dei sei mesi.

##### **Art. 5**

Il vino "Taurasi" a denominazione di origine controllata e garantita deve essere immesso al consumo in bottiglie o in altri recipienti di capacità non superiore a 5 litri, muniti del contrassegno di Stato previsto dall'art. 23 della legge 10 febbraio 1992, n.164, applicato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la inattivazione del contrassegno stesso.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Roma 11 marzo 1993

**Il Ministro: Fontana**



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DEL VINO A DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
“TAURASI”**

Art. 1

La denominazione di origine controllata e garantita “Taurasi” è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Taurasi” deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Aglianico; possono concorrere altri vitigni a bacca rossa non aromatici raccomandati o autorizzati per la provincia di Avellino, fino a un massimo del 15%.

Art. 3

La zona di origine delle uve idonee a produrre il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Taurasi” comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetero sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle e Venticano, tutti in provincia di Avellino.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino “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 sestri 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. È vietata ogni pratica di forzatura. La produzione massima per ettaro di coltura specializzata non deve essere superiore a 100 q.li 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.

La Regione Campania con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali, climatiche, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste e al Comitato Nazionale per la Tutela delle Denominazioni di Origine dei Vini.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino “Taurasi” un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11,5% e alla tipologia “riserva” un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12%.

Art. 5

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 CEE 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.

Art. 6

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Taurasi” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Colore: 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%;

Acidità totale minima: 5 per mille;

Estratto secco netto minimo: 22 per mille.

È facoltà del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, con proprio decreto, stabilire limiti minimi diversi per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

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

Art. 7

Nella designazione e presentazione del Docg “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 simili sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE e nazionali in materia.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino Docg “Taurasi” deve figurare l'indicazione, veritiera e documentabile, dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8

Ai fini dell'utilizzazione della Docg il vino “Taurasi”, ai sensi dell'articolo 13, comma 1, della legge n. 164/1992, deve essere sottoposto nella fase di produzione a un'analisi chimico-fisica e organolettica e a un ulteriore esame organolettico nella fase precedente l'imbottigliamento, secondo le norme all'uopo impartite dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

Il vino a Docg “Taurasi” deve essere immesso al consumo in bottiglia 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, ai sensi dell'articolo 23 della legge n. 164/1992.

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

Art. 9

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata e garantita “Taurasi” vini che non rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.







**REGIONE CAMPANIA**

**Assessorato all'Agricoltura**  
Settore Sperimentazione, Informazione,  
Ricerca e Consulenza in Agricoltura  
**(Se.SIRCA)**

realizzazione  
**altrastampa edizioni**